

芝麻油博物馆 承载舌尖上的记忆

——成都建华食品有限公司建设中国芝麻油博物馆纪实

写在前面 文化是一个国家、一个民族的灵魂。文化兴国运兴，文化强民族强。没有高度的文化自信，没有文化的繁荣兴盛，就没有中华民族伟大复兴。要坚持中国特色社会主义文化发展道路，激发全民族文化创新创造活力，建设社会主义文化强国。

一个博物馆就是一所大学校，不但要把凝结着中华民族传统文化的文物保护好、管理好，同时还需加强研究和利用，让历史说话，让文物说话。本文通过讲述一个芝麻油博物馆建设的理念和过程，展现了一家民营企业对传统文化继承和创新的追求。

□ 本报记者 曾 华 文/图

芝麻，被称为“八谷之冠”。千百年来，芝麻是千家万户都离不开的食品，在众多的调味品中，芝麻香油则是一味神奇的调料，仅在菜肴中添加少许，便能使味觉产生奇妙而丰富的变化，既可以锦上添花也可以临时救急，堪称是中国人千百年来厨房必备良物。

开先河 芝麻油有博物馆

好的生活质量必须配上好油，不论是逢年过节，还是日常生活，一款优质芝麻香油，有画龙点睛之功效，无论是用于凉拌还是用作火锅调料，淋上几滴，浓郁香气直扑口

走进馆内，农耕气息扑面而来，《汉书·酈食其传》说，“王者以民为天，而民以食为天”。农业乃立国之本，农耕文化墙展出了传统农业的生产、加工、储存、计量的工具，以及相应的衣食住行用等物件，让受益于农耕文明的人们，对先辈勤劳、智慧、淳朴、厚道的品质，留下深刻的记忆。硕大的木制水车、一院的鸡啄食狗看家……正在加工芝麻油的农夫农妇展现了芝麻种植到收割和芝麻油12道传统工艺的加工场景，踏着青石路稍往里走，药店、芝苑、麻油铺、餐馆、芝麻上贡等一条古街带着浓厚的历史，再现旧时香油应用场景。“宋史中有记载，芝麻油当时作为贡品，更

象，寓感悟于休闲。管内收藏了最早至清代的石碾，“反映100多年来川西平原的芝麻油生产情况”。几盘石磨引人注目，其中民间征集的记载芝麻香油文化的珍贵文物资料，深入详实地记录了芝麻香油这一中华老字号产品在我们祖先及现代人日常生活和养生保健过程中的历史贡献和重要作用。馆长介绍，石磨是中国最古老的生产工具，现在其他行业已难觅踪影，唯独小磨芝麻油还承袭着传统。相传，远古时代，当地有一个聪慧漂亮的姑娘发明了石臼和石磨，造福于民，神农氏钦慕她的善良智慧，娶其为妻，后人尊其为石磨始祖，称为石嬷嬷。建华人至今保持着每年供祀石嬷嬷的传统，每年正月都由长者带领，摆上供品，叩头祈祷，保佑全家平安，风调雨顺。

匠心精神 秉承传统

中国芝麻油博物馆位于四川省成都市建华食品有限公司内，该公司占地面积6万平方米的小磨香油生产基地，经过27年的发展已成为全国芝麻油行业领导品牌企业之一。董事长冯学平说，要系统梳理传统文化资源，让收藏在故宫里的文物、陈列在广阔大地上的遗产、书写在古籍里的文化都活起来。公司始终坚持用芝麻油最古老的石磨加工工艺，如今用博物馆的形式，生动地展示传统芝麻油制作方法和工匠精神，不忘初心坚守芝麻在美食文化中的重要地位。

中国芝麻油博物馆作为四川乡村旅游的一个亮点，向社会公益性开放。冯学平说，传统文化是祖先遗留给我们的无价之宝，是中华5000年历史凝固和劳动人民智慧的体现。博物馆作为历史文化的积淀，不仅是现代社会文明进步的重要标志，也是保护和利用文物资源，弘扬历史文化，加快推进先进文化建设的重要载体。历经时代变迁，建华人始终坚持用芝麻油最古老的石磨加工工艺，完好地保存了芝麻的营养价值，充分诠释先辈农耕文化与智慧的结晶，建立中国芝麻油博物馆为我国农耕文化的发展尽自己一点绵薄之力，建华人永远做文化的继承者、传播者、守护者。



中国芝麻油博物馆外景

不忘初心 深度耕耘

一家民营企业有没有必要用这么大投入建设博物馆？建华人认为，随着城市化的推进，越来越多的人特别是青少年对农耕文化十分陌生，如今想通过这种方式唤起和拉近人们与农耕的距离，中华文化既是历史的也是当代的；既是民族的也是世界的。正如习近平总书记在中国共产党第十九次全国代表大会报告中指出，深入挖掘中华优秀传统文化蕴含的思想观念、人文精神、道德规范，结合时代要求继承创新，让中华文化展现出永久的魅力和时代的风采。只有扎根脚下这块生于斯、长于斯的土地，文艺才能接住地气、增加底气、灌注生气，在世界文化激荡中站稳脚跟，中国芝麻油博物馆历经7年，从筹划到建设、从装修到馆内芝麻文化的科普创作，意在通过芝麻油以及芝麻文化、历史文化向大众传播中国农耕文化在人类发展史中的重要篇章。

建华食品公司坚持传统，十年生态探索，十年绿色耕耘，七年品质至上，整个博物馆集中体现了“做食品就是做人品”的企业理念，让大众看到了一个有着浓厚社会责任感的企業。中国芝麻油博物馆建成开馆，为成都市建设成中国最具吸引力的国际休闲旅游城市增添浓墨重彩一笔，为繁荣发展成都市文化旅游事业，促进对外开放和两个文明建设起到积极地推动作用，中国芝麻油博物馆的落成也完成了建华人的夙愿。

遍布华夏 品质至上

关于地产成功，李嘉诚说过“地段，地段，还是地段。”关于建华香油的成功，冯学平说：“品质，品质，还是品质！”中华美食遍天下，芝麻油是它的点睛之笔。如今，随着华人活动范围的扩大与中华菜肴的推广，建华食品的市场触角也

已经延伸到了海外，在许多国外超市都能看到建华产品的影子。说起吃芝麻油的好处，冯学平打开了话匣子，世界卫生组织曾公布，芝麻油是最佳食用油。芝麻油中含有85%~90%的不饱和脂肪酸、油酸和亚油酸、蛋白质、芝麻素、维生素E、卵磷脂、钙、磷、铁等营养物质，对人的健康大有好处。今天，小磨香油由于其传统的碾磨工艺，营养价值的完好保存，无论是香醇

的口感，以及对身体的益处，都使之成为餐桌上必不可少的美食佐料，这就是建华食品多年坚持石磨工艺的原因。冯学平表示，文物承载灿烂辉煌，传承历史文化，维系民族精神，是老祖宗留给我们的宝贵遗产，是加强社会主义精神文明建设的深厚滋养，保护文物功在当代、利在千秋，希望能把芝麻油这种好东西，推荐给更多的人，让他们来了解它。

后 记

十里郊野满城香，品质精良属建华。参观完中国芝麻油博物馆不仅知道了芝麻的历史，更对其药用价值有了更深入的了解，《本草纲目》中记载，芝麻和芝麻油有“益气力，长肌肉，填脑髓，久服轻身不老，坚筋骨，明耳目，耐饥渴，延年之功效”，又经现代营养学家和科学家分析，芝麻油有它独特的保健功效，长期食用芝麻香油，对保护血管、润肠通便、减轻咳嗽和烟酒毒害、保护嗓

子、缓解鼻炎等都有不凡的功效。而传统工艺石磨加工、无添加的优质产品，让你不后悔自己的选择。上好的芝麻油呈棕红色，清澈透亮，味纯耐回味，是极佳的生活必需品和调味品。建华小磨香油12道传统制作工序，精细而繁杂，从精选、清洗、炒籽、扬烟、石磨磨酱、兑水搅拌、震荡析油、沉降、冬化、过滤、检验、包装，每个过程都包含着工人心血，每一步都是品质的保证。



博物馆外广场一侧的石磨



博物馆内展现芝麻油制作工艺的场景(一)



博物馆内展现芝麻油制作工艺的场景(二)



博物馆大厅雕塑