

# 传承古法榨油 创新共富联动 油菜籽让乡村 富得流油

记者 孙凇/图 李心如/文 程春阳/视频

又是一年油菜飘香的季节,在我市油菜种植比较集中的乡镇,各个榨油加工点陆续开工压榨菜籽油。随着色泽金黄的菜籽油汩汩流出,人们的脸上乐开了花,远近空气里飘荡着菜籽油浓郁的香味。



扫一扫,看视频

## 林川油菜籽丰收

瑞安市林川镇岭下村的梯田旁,林沐油菜花专业合作社里的榨油机器在轰隆运作,但这轰隆的机械声中,还夹杂着 咚咚咚 的木头敲击声。原来这里还有一项瑞安市非物质文化遗产

传统榨油技艺。5月18日,记者跟随传统榨油技艺传承人陈学海,体验了这项非遗的每一道工序。

陈学海站在田里一边检查今年油菜籽的收获情况一边说:传统榨油是对油菜籽进行物理挤压,保住了原汁原味。今年的日照好,再加上农户们坚持施有机肥,精心照料下的油菜籽饱满,肯定能榨出香甜的菜籽油来。

说话间,农户们已经开始了收集菜籽的工作了。田间铺开一大张竹席,只见一位大姐抓起一把收割好的油菜杆,将有着满满菜籽荚的一头不断地在席子上碾压,里面的菜籽都被碾压在竹席上,再通过竹筛将空荚筛出。筛选出来

的油菜籽要在烈日下暴晒五天,而油菜杆就会被农户收回家中当作柴火。

## 传统榨油工序道道全

回到合作社,陈学海开始了传统榨油的工序。

榨油的第一道工序是炒籽。

他一边炒籽一边介绍:传统榨油要通过炒籽、碾末、熏蒸、包饼、装榨、撞榨等工序,每一道工序都很讲究。整个过程遵循传统,采用物理手法,没有添加剂,是地地道道的有机绿色健康食品。

炒籽的锅安在灶台上,里面无水无油。师傅需要不停翻动,并随时掌控火候。二十多分钟过去了,师傅捏起一把菜籽碾开在灶台上,凭菜籽芯的颜色来判断起锅的时候。

榨油的第二道工序是碾末。

油菜籽炒干后直接倒入石磨中,通过人工转磨的方式,一点点将炒熟的菜籽碾压成细末。

榨油的第三道工序是熏蒸。

菜籽碾完了,就要上锅蒸。灶里火势正旺,开始蒸菜籽粉,将碾好的菜籽粉倒入其中,让粉末充分吸收水汽,蒸熟蒸粘,水分和温度的控制全凭经验。

榨油的第四道工序是包饼。

包饼也要包得好,包不平就不出油,油就藏在里面。要抹得四周一样平,中间不能藏芯,一边往里加菜籽粉,一边还要不断用木桩敲打压实。然后用和包饼大小差不多的圆形铁片从上往下加力压紧压实。

榨油的第五道工序是装榨。

包好的坯饼,叠放在一起,就可以统一运到榨槽里撞油了,这是榨油的核心环节。传统的榨槽,重超千斤,用一根或两根大硬木如柞木或樟木凿空制成,横摆在油坊的显著位置。将饼胚竖着放进榨槽里,槽内右侧装上两排木楔,师傅们调整好桩头位置,就可以开榨了。

最后的工序就是撞榨(如上图)。

这是最精彩的,掌锤的师傅要配合无间。掌锤的陈学海执着悬吊在空中的油锤,对准油槽中的木梢用力撞去。沉闷的撞击声,是师傅们心里的号子,这是师傅们熟谙于心的韵律,起步退步,拖后进击,油槽里金黄的油如暴雨般喷洒而出。

古法榨出的菜油色泽油亮,香味浓郁,这也是古法压榨能保存至今的原因。小小的榨油坊,延续的不仅是世代相传的手艺,还有他们流淌在血脉里的勤劳和坚守。

榨干的油饼,会重新成为有机肥料,回到农田里去。

## 榨油带动共富

掌握传统榨油技艺的陈学海深知,传统技艺需要传承,也需要现代技术的支持。

传承传统的技艺,是为了让后人都知道古代是怎样去榨油的。陈学海说,这种榨油量没那么高,所以

现在大家都用现代化机器去压榨了。

他介绍,合作社购置了专业榨油设备。经过设备正规脱酸、脱臭、脱色等五脱的精炼工艺,生产的菜籽油成品目前在浙南地区十分畅销。

2020年,陈学海在林川镇政府的支持下,在岭下村成立了林沐油菜花专业合作社,除了自己承包农田以外,还向周边的农户收购油菜籽。

2021年,林沐油菜花专业合作社带动周边农户增收60多万元。

古法榨油是传承,共富联动是创新。陈学海的这一创新举措既能带动当地群众,也为返乡创客打造了创业模板。

共同富裕  
幸福瑞安



村民捧着一束束油菜杆,脸上露出幸福的笑容



油菜籽炒干后直接倒入石磨碾压成细末



鲜香的菜籽油从榨槽里缓缓流出



通过竹筛将空荚筛出



工作人员将菜籽粉包成饼



陈学海向记者展示采用古法压榨的菜籽油成品



颗粒饱满的菜籽



工作人员将包好的坯饼叠放在一起



在现代化生产车间,工作人员正在检查菜籽油品质