

# 飘香的榨油坊 满满的烟火气

三月油菜遍地金黄,六月菜油十里飘香。又到了菜油加工季节。

大溪边乡种植油菜历史悠久,近年来,全乡每年种植的油菜均在6000亩左右,其中仅上安梯田就种有800多亩。上安梯田的油菜花,久负盛名,盛花时节繁花似锦,灿烂夺目,吸引游客纷至沓来。而眼下,村里的榨油厂机声轰鸣,油香阵阵,呈现出满满的烟火气息。

在大溪边乡上安村,在层层梯田旁,一座小房子——“能炳”榨油厂映入眼帘,人还未走近,一股浓浓的油香便在房前屋后四散开来,侵入发丝,沁人心脾。

记者 吴莉莉 通讯员 朱惠茹

## 油壶油桶排长队 好手艺引客来

厂门口装油的塑料壶、铁皮桶排起了长队。附近能坐的石板、台阶上都坐满了人。他们都是带着自家田地里收割的油菜籽送到这里榨油的村民。

走进榨油厂大门,里面还有不少村民坐在板凳上等热油出锅。热气混着香气,让整个榨油厂的温度比室外高了不少,但大家都极有耐心,边聊天边等待,脸上洋溢着幸福的表情。

“开化主要出产两种油,一种是茶籽油,一种是菜籽油。茶油现在太贵,好多老百姓都舍不得吃了,因此,菜油是开化人自己吃得比较多的油。”榨油厂厂长余能炳一边用铲子把菜籽渣铲到三轮车上,一边告诉记者。

说话间,新出炉的一锅油要装瓶了。师傅拿出一个大漏斗凑进一个大油壶,一勺一勺地把金黄色的油倒进塑料壶里。这锅油的主人是已经70岁的郑长妹。她笑眯眯地看着自己的油壶慢慢变满。

郑长妹是与大溪边交界的淳安县枫树岭镇红光村人,她每年都会带着菜籽到“能炳榨油厂”榨油,今天同她一起来的有同村的8位村民。“我们到这里榨油已经有好多年了,这个榨油师傅手艺好,榨出来的菜油香!”郑长妹笑着说,今年家里打了75公斤左右油菜籽,能榨出大概30公斤油,够家里吃一年了。”

余能炳干了几十年的榨油活,已然对榨油技术了然于胸。“三分压榨七分炒。熟练掌握火候是做好这点小生意的法宝。”他说。

## “舌尖”上的榨油 藏着儿时的记忆

“榨油是重体力活,体力差的人干不了,是壮男人才能干的活。”今年49岁的上安村村委会主任余国华告诉记者,上安村的榨油厂开办至今已经有六七十年,在上世纪六七十年代,叫“上安榨油厂”,属于生产大队的。因为余国华的父亲身强力壮,所以他父亲是榨油厂的骨干员工。“大人在里面干活,我们一群小孩就在外面看。虽然什么忙也帮不上,但我们都不舍得离开,因为榨油坊里那股香味闻起来太过瘾,看村里的壮汉喊着号子榨油更过瘾。”余国华笑着说。

以前榨油的时候,男人都是赤膊上阵。菜籽炒熟后碾碎,然后包成菜饼再上木榨。巨大的木龙油榨散发着摄人

心魄的力量,几百斤重的石块吊在梁上,榨工调动千钧之力推动石块去撞击硬木制成的楔子,随着榨工一声声从胸腔里迸发出的高亢号子,清亮的菜油就从木榨里汩汩地流淌下来。

这道工序最累人,需要三个壮年汉子协作完成,一个在后面拉绳子,前面两个人扶着。三个人轮番上阵,一个多小时才能完成一榨,一榨需要30多个菜籽饼,大约能榨出35公斤菜油。一榨完成后,打油的男人会坐在门口抽根烟休息一下,然后继续干下一榨。

余国华幼年时常常一得闲就往油榨坊里跑。有时候到了饭点跑到油榨坊里时还能蹭到点“油水”。虽然榨油工也没什么好菜吃,只是些寻常的青菜豆腐,但因为油坊里不缺油,所以油坊里的饭菜总是比普通人家要好,运气好的时候榨油工们会分给孩子尝尝油坊里炒的菜。“那滋味只有一个字——香。”余国华说。



垒菜籽饼

## 机器更新迭代 忘不了却是乡愁

“现在榨油劳动强度不会像以前那样繁重了吧?”听到记者的问题,余能炳哈哈笑着说:“没法比、没法比,现在榨油的整个工序都简单多了,费力气的活基本上由机器都代劳了。”

余能炳告诉记者,以前榨油的所有工序都是由人工完成的,比如油菜收割下来后,要把菜籽晒干、打落、扬净,然后用大锅炒熟,一锅通常要炒二十多分钟。接下去是磨粉。因为没有电,通常是用水磨来碾籽。碾碎以后,和蒸饭一样上锅蒸,蒸好之后用稻草包成菜饼,4公斤一个饼。包好的菜饼才能上木榨,至于榨油,那是最繁重的体力活。“前期工序不算,光是菜籽进榨油厂之后就十



压榨(木榨榨油)

分繁琐,炒菜籽要用上半小时左右,再算上磨籽和蒸粉的时间,一榨流程得两个多小时。”余能炳说。



菜籽扬净

“现在轻松多了,机器唱了主角。”余能炳说,目前榨油的工序基本由机器代劳,晒干的菜籽,用机器炒熟后直接倒入挤压机里榨油,这边菜籽倒进去,那边菜油就出来了;担心油品不够纯净,还有一道机器过滤的工序。经过过滤机过滤后的菜油,洁净黄亮。“不说别的,以前光是这过滤就够烦的,得用家里的破布洗干净后来充当过滤网。”余能炳说。

大溪边乡的油菜种植虽然历史悠久,但其实以前老百姓种得并不多,因为老百姓那时候粮食都不够吃,大家都是以粮食为主,种油菜只是种点缀。温饱问题解决之后,大家才开始大规模种油菜,大力发展“美丽经济”。

## 油菜玩出“新花样” 未来可期

现在的上安村,“美丽经济”是村里的招牌。每年进入春节,油菜花盛开,满山金黄,乡村田园风光魅力无限。

“近年来,我们上安村的油菜花田稳定在800亩左右,不仅花好看,平均一亩地还能产菜油60公斤。”余国华告诉记者,从2019年开始,村里还首次在上安梯田核心区上试种了70亩“七彩油菜”。今年3月20日,省农业厅等部门在七彩油菜田里举办了“云游浙村”浙江省休闲

农业农家乐系列推介活动启动仪式暨2020年钱江源国家公园第八届油菜花节。美丽的七彩油菜花海在直播当天就吸引了230万人网上围观。“七彩油菜”每天新鲜采摘下来的花瓣,还能制成油菜花茶茶以及油菜花化妆品,产生的经济效益十分喜人,亩产值可达一万多元。据了解,今年村里产出的花茶等产品,已经通过与上安村合作的公司销售一空。

余国华告诉记者,“七彩油菜”的油菜籽主要用来制作菜芽,每斤菜籽可发菜芽5斤左右,每斤市场价约4-5元,价值比榨油增加了6倍。

当然,上安村也没有放弃菜籽油经济,村里今年准备引进新设备,让菜油产品更上一个档次。“传统的榨油工艺都是高温压榨,我们准备引进的设备是低温压榨。低温压榨可让菜籽油里的营养成分保存完好,因此营养价值更高。”余国华说,新设备榨出来的油除了营养价值更高之外,还更加纯净,榨出来的油直接可以进超市。

如今的上安村,一片梯田,两季风景(红高粱+油菜花),土地、劳动力、旅游、农民增收之间形成一种良性互动。红高粱和油菜产业已经成为开化的“网红”,创造了“一亩地万元钱”的经济效益。成为了浙江省连片种植面积最大的红高粱产业示范基地、浙江省摄影协会油菜花摄影基地、衢州市美丽新田园、钱江源国家公园金花胜地,未来可期。



七彩油菜



大溪边油菜花节 图片为资料图