

山乡油茶 香飘千年

这是一滴来自钱塘江源头的山茶油,土法萃取、营养天然。这个隐匿在山沟里千百年的宝贝,已成为都市人餐桌上的饕餮佳品。

这是一个香飘千年的传奇故事,奠定了中国人“民以食为天”的文化精魂,手工榨油技术,仍在开化一脉相承。中国人深邃的饮食文化,从榨油坊阵阵的木椎声中,步入了另一座顶峰。

传说

那个冬日的早晨,霜花似雪一样洁白,尽管太阳已经投下温暖的光芒,但依然无法削弱寒风的刺骨。一群在山上放牛的孩子,冷得直搓手、忙跺脚,急急忙忙支起火堆取暖。烤火间,一个孩子把目光放逐在群山间,蓦然回首,清澈的目光正与株株山茶树相遇,那一颗颗或圆润、或开口笑的山茶果,点缀在绿油油的枝丫间显得十色鲜艳诱人。于是,放牛娃们突发奇想,摘了油茶果就往火里煨,清香四溢之余,连忙捡起油茶果,剥了外壳就往嘴里塞,结果涩得无法下咽。有

一个孩子灵机一动,解下捆在腰上的柴刀鞘,将油茶籽装入木制刀鞘里,用刀背一次又一次地打压,清香透明的茶籽油滴滴汇聚。

后来,大人们把烹炸出的茶油用于烹饪,菜肴清香可口,多了一份滋味。

这个故事,在开化县已经流传了一千多年。当年,放牛娃们在山间品尝茶籽油的经历,引发了大人们的创新思路,按照刀鞘的模样将一根大木头雕空,做成如今的榨油槽,促使传统手工木榨技艺应运而生。

传统

开化县“九山半水半分田”,种植山茶籽历史悠久,是省级油茶保护示范基地,在田野和梯田间拥有成片成片的油菜种植,它们既美化了开化的容颜,又为传统手工木榨技艺的发展提供了条件。

在二十世纪八十年代以前的历史里,山茶籽和油菜籽的加工油,都是运用传统的木榨榨油方式。八十年代以后,有些乡村发展出机械榨油。然而,传统木榨榨出的油具有香味醇、色泽清、易储藏的独特性,深受农户及客户的喜爱。故而在开化县的长虹、苏庄、齐溪和大溪边等乡间,仍有28家木榨油坊沿袭着传统技艺。

传统木榨油坊,由一个双灶台、一辆水车、一个碾盘、一根硕大的榨槽木和一个悬空的油锤组成。榨油坊一般都建在村落集中、水源充沛、绿树掩映的小溪岸边。

每年,当时光的翅膀扇进五月,开化的土地便慢慢地开始换装。一丘丘的油

菜成熟了,一串串饱满的籽铃被送进了木榨油坊。随后,开化的空气中,无论你走到哪里,只要轻轻地呼吸一下,就会有一种清雅的香味沁入心脾。菜籽油开榨了!

五个月后,当第一缕秋风微微掀起衣角时,满山遍野的油茶果也咧开嘴笑了,随后,一粒粒黑黝黝的油茶籽也走进了油坊。于是,空气中又继续弥漫着浓浓的油香。每个人的心中都有一份企盼!一年到头忙碌的农人,手工榨油坊的主人,在榨油的那一刻都怀揣着收获的梦想,祈盼红红火火,平平安安。

开榨前,油坊主人将猪头、豆腐等祭品和香火摆上案桌在木榨前祭拜,虔诚地举行开榨仪式。当一年榨油结束时,他们又在木榨上慎重地披上一块红布,点香跪拜,感恩上苍,祈福来年。这些,表达着百姓们朴实的心愿,体现着开化浓郁的民俗风情。

传承

传统榨油技艺传承人游田根,从1983年开始从事传统榨油,至今已有三十多年。

上世纪五十年代,开化县长虹乡芳村有一家传统手工榨油坊。小时候的游田根,在榨菜籽油、山茶油的时候,有事没事就往油坊跑,弥漫在油坊周边的油香让他沉醉,师傅们汗流浹背的身影让他迷恋,而旋转着的碾轮、甩动着的石锤、汩汩流出的清油,更紧紧地抓住了他的心。

改革开放的春风唤醒了游田根儿时的兴趣。1983年春,他拜村里的榨油坊老师傅余清水为师,学习传统手工榨油技艺。经过两个月的努力,终于实现了从欣赏到技术能手的梦想。随后,他在家乡长虹乡芳村创办了一家传统木榨油坊,压榨山茶油、菜籽油。

传统手工榨油技艺,从原材料到成品油的七道工序中,每一步都考验着加工师傅的技艺。在那段岁月里,游田根每天早上五点就来到油坊,将一截截的柴火塞进灶堂,在红红火火中展开一天的榨油工作。他抡起铲子,将油菜籽或茶籽炒干,一边控制着灶台的火候,一边掌握着香而不焦的熟度,毕竟这关系到榨出的油香与纯度,在游田根看来不得有丝毫的马虎。榨油的第二道工序碾粉,考验的是手的速度,游田根不断地将炒干的油菜籽或油茶籽投到碾槽中,在碾轮转动的同时瞬间将落于槽沿



的籽末抚进槽内。蒸粉、做饼,是前后连着的两道工序。将碾好的粉末装进木甑,再入锅蒸煮2分钟的程序便是蒸粉,技术要领是白色蒸气盈盈升腾便起锅,不能熟透。游田根迅速将蒸熟的粉末填入用稻草垫底的圆形铁箍之中,及时踩踏均匀,再把50个平整光洁的胚饼码进榨槽。每一个程序都默默展现着游田根的技艺,也撩起了加工户们幸福的笑靥。

传香

该开榨了!

游田根在装满了胚饼的榨槽右侧塞进木楔,沉稳地扎好马步,双手擎住悬吊在空中约两百斤重的石锤,摆直前推后拉,依着惯性猛烈撞击在其中的一个“进桩”上。此刻,悠扬的号子起落,缕缕芳香溢满油坊。随着油锤的一次次起落,身上的汗水也如珍珠般渗出,丝丝缕缕飘荡着的油香也盈满了他的心田。两个小时以后,就在游田根撒“木进”、木桩、退饼的时候,加工户则在一旁将瓢瓢清亮亮的油装入缸中,一起感受收获的幸福。

蓦然回首,游田根已走过了三十一

载的油榨路,一头银发诉说着经历过的风风雨雨。坎坎坷坷间,传统手工榨油不仅经受着市场的冲击,也面临着文化传承的尴尬。

在这一项既考验技艺也考验体力的传统手工活面前,六十多岁的游田根已很难甩起两百斤重的石锤,不得不告别热爱一生的油榨坊,在家门口开起了家俱店,所幸的是他的技艺已有后人传承。还有那28家传统木榨油坊,仍然无声地诉说着乡村的古老,将人们带进遥远的时光,去品味传统技艺留给我们的文化底蕴,一起吟唱先祖们用汗水与智慧凝结成的古韵与乡音。

