



图①



图②



图③



图④



图⑤

古法榨油 记忆中的醇香

冬日暖阳里,在望江县鸦滩镇凤栖村查河村民组,刚到村头,一股沁人心脾的菜籽油清香就扑鼻而来。循着香味,记者走进了道路旁的木榨油坊。

今年60多岁的查明周是油坊的主人,油坊已有百年历史,他的手艺也是祖辈传下来的。这种古法榨油,经选料、烘干、研碎、蒸炒等十几道工序后,可压榨出茶油、菜籽油、麻油等食用油,因为是纯天然绿色产品,不含任何化学防腐抗氧化剂,所以深受村民们的喜爱。

过去古老的操作方式,两天只能榨一榨,需10余名人工,通过选料(前期需准备长度约70公分、又细又软的稻草,整齐收理)、油料晒干、风车除杂、大铁锅炒籽、冷确、放入木碾槽碾碎成粉状,蒸粉(锅里的水必须烧开,锅口是拱形的铁网,上面铺上一块大布,将碾好的油料粉用斗量好倒入铺好的布上匀好,待全部上汽后再用木棍拌匀,等全部上好汽后即可),圈饼(将四个铁圈平放在一个木墩上,将提前准备的稻草一端匝好,打开成伞状均匀倒放在铁圈上,将蒸好的粉倒入其中),踩饼(工作人员将稻草收理然后用脚踩,大致踩平与四个铁圈一样高,留两个铁圈),压饼

(将踩好的饼用一个架子,上面盖上模板,再用传统的滑轮挤压方式压紧,防止稻草松开和热量散发),上榨(将全部踩好的饼放入榨中,过程较慢,要进行排圈,圈与圈之间距离均匀,一般分为两次才能完成),插楔(将饼上好后用木楔兼好,留一根带铁裹好主木楔),撞榨(至少要四人,一人掌头,两人中间,一人掌尾),接油(待油从饼中渗出时将准备好的油缸接住),沉淀(主要是防止极少量的粉末挤压出来),醒缸等步骤,操作起来纷繁复杂,过去一般两天只能完成一榨油,且需要较多人工。

通过近几年的改良,老查将人工炒籽改为电动搅拌,机械破碎取代了木碾槽碾碎,塑料袋取代了稻草,油压机取代了木榨。既减少了人力,加快了速度,操作上又更加简单。现在两个人,一天半就可以打两榨油。

老查带着儿子传承着古法榨油,不仅方便了乡邻,留住了乡村记忆,更是靠勤劳双手盖起小洋房,过上了幸福的生活。

油坊飘香的冬日,平淡而温热,留给人的记忆绵长。

全媒体记者 储永志 徐火炬
通讯员 周梦颖 摄影报道

图①:清亮的油从油压机口流出。

图②:查明周精挑细选上好的油菜籽,保证菜油品质。

图③:查明周准备将碾碎的菜籽粉进行蒸煮。

图④:查明周踩饼,他的儿子在蒸粉,父子配合密切。

图⑤:查明周在操作油压机。

人大代表人民选 选好代表为人民

珍惜民主权利,投下神圣庄严的一票

