



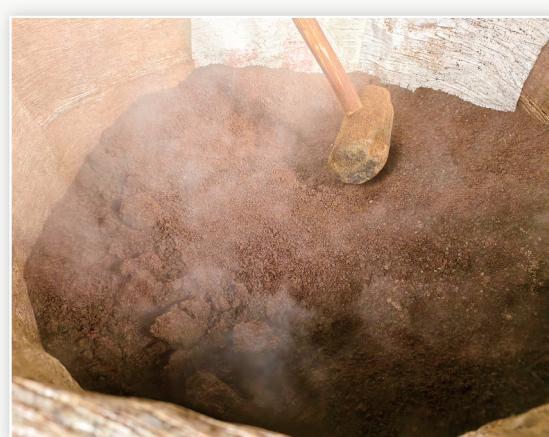
◆筛选



◆磨碎



◆蒸料



◆包饼



◆压榨

临夏传统榨油技艺

临夏融媒记者 李萍 严海萍

岁月沉淀的醇香传奇



在临夏这片充满魅力的土地上,传统榨油技艺宛如一颗璀璨明珠,散发着独特光芒。它不仅是一门古老的技艺,更是当地饮食文化的重要组成部分,承载着一代又一代临夏人的记忆与情感。从最初的手工劳作到如今的工艺融合,临夏传统榨油技艺历经岁月洗礼,依然保留着那份质朴与纯粹。

早在古代,榨油技艺就在临夏生根发芽,并随着时间的推移不断发展和完善。最初,榨油技艺主要用于满足当地居民的生活需求,人们利用简单的工具和原始的方法,从油菜籽、胡麻籽等油料作物中榨取油脂。随着农业的发展和油料作物种植面积的扩大,榨油技艺得到了更广泛的应用,逐渐形成了一套独特的工艺流程。

历史长河中,临夏传统榨油技艺不断吸收和融合周边地区的先进技术和经验,使其在传承中不断创新和发展。到了明清时期,榨油技艺已经相当成熟,出现了许多专业的榨油作坊,生产的油脂不仅供应本地市场,还远销到其他地区。

临夏地区独特的地理环境和气候条件,为油料作物的生长提供了得天独厚的条件。油菜作为临夏地区的主要油料作物之一,菜籽颗粒饱满,含油量高,榨出的菜籽油色泽金黄,香味浓郁,而食用大榨油更是当地群众的饮食传统。传统榨油技艺的磨、蒸、榨工序都没有使用现代设备,很好地保留了油籽的原始香味。2009年,和政古老榨油技艺被列为临夏州级非物质文化遗产名录项目,这份荣誉不仅是对传统榨油技艺的肯定,更是对临夏饮食文化的传承与弘扬。

和政种植油菜历史悠久,被誉为“油菜之乡”。每年初秋时节,是油菜收获的季节。经过不断改良,培育出了“双低”杂交油菜系列品种,“双低”杂交油菜现已成为该县的特色优势产业。因在降低胆固醇含量、改善血管弹性、阻碍和抑制血栓形成、预防心血管疾病等方面具有显著作用,所以“双低”菜籽油被誉为草本油料中的“东方橄榄油”。

通常所说的大榨油,是指用油菜榨出来的油,油汁清亮通透,俗称“清油”。传统榨油作坊,俗称“土榨”,是利用杠杆原理进行压榨的油料加工作坊。时光流转中,临夏传统榨油技艺既凝聚着千年的匠心,又映照着现代科技的光辉。如今的榨油工艺,在坚守古法精髓的同时,悄然融入智能化机械与精准化技术,让油脂品质更高,生产效率迈上新台阶,为临夏的饮食文化注入了新的活力与生机。

然而,这缕油香也正面临着时代的考验。当工业化浪潮席卷而来,手工榨油的匠人身影日渐稀少,这份承载着临夏饮食文化基因的技艺,亟待被更多人看见与守护。为了保护和传承这一珍贵的文化遗产,当地政府和社会各界采取了一系列措施,从非遗名录的收录到匠人传习再到文旅融合,一场传统与现代的对话正在展开。

9月初,走进和政县三合镇周刘家村巷道,一股股浓郁的油菜籽味扑鼻,前来油坊榨油或买油的顾客络绎不绝,油坊老板韩宏正在店里忙着。韩宏今年60多岁了,他从事榨油行业32年,手艺是从他爷爷辈传下来的,已历经3代人。当谈及传统榨油技艺时,他眉眼含笑,侃侃而谈:“我们油坊采取最原始的方法,从油菜籽清理到高温蒸制再到菜籽油出锅,一锅油需要24小时,步骤多、耗时长、费人力。正因如此繁多复杂的工序,成就了高出油率,约2.5斤油菜籽能压榨1斤多菜籽油。高温蒸料特别重要,近180摄氏度的高温能将油菜籽中残留的农药、病菌等去除,确保了食用油更加安全健康,榨出的油可直接用来拌面、凉拌菜或炸馍。”与韩宏一样,在周刘家村同样经营榨油坊的韩胜军从事这一行业也30多年了,他的手艺是从父辈手中传下来的……“像韩宏、韩胜军这样的手艺人很多,他们常年忙碌在一间间榨油坊,传承着这门手艺。”周刘家村党支部书记党梁军说。

临夏传统榨油技艺作为当地饮食文化的瑰宝,承载着千年的历史记忆和文化底蕴。它不仅为人们提供了美味的油脂,更传承了一种匠心独运的精神和文化价值。如今,社会各界积极参与到传统榨油技艺的保护和传承中来,一些文化爱好者和志愿者通过拍摄纪录片、撰写文章等方式,记录和宣传传统榨油技艺,让更多的人了解和关注这一文化遗产。

文化传承与保护

传统榨油技艺工艺

(一)筛选

榨油的第一道工序是筛选和清理。将收获的油料作物进行筛选,去除其中的杂质、瘪籽和坏籽,确保原料的纯净度;再将筛选后的油料作物进行清洗,去除表面的灰尘和泥土,为后续的加工做好准备。

(二)烘炒

烘炒是榨油过程中的关键环节,它直接影响到油脂的品质和风味。将清理后的油料作物放入大锅中进行烘炒,要掌握好火候和时间,保证油料作物受热均匀,炒至适当的程度。烘炒后的油料作物散发出浓郁的香味,为榨出的油脂增添了独特的风味。

(三)磨碎

烘炒后的油料作物需要磨碎,使其成为细腻的粉末状。传统的磨碎方法是使用石磨,将油料作物放入石磨中,通过人力或畜力推动石磨,将油料作物磨碎。石磨磨碎的油料作物能够更好地保留其营养成分和风味,使榨出的油脂更加香醇。

(四)蒸料

磨碎后的油料作物需要进行蒸料,使其熟化。将磨碎的油料作物放入木甑中,用蒸汽蒸熟。蒸料的时间和火候要掌握得当,使油料作物充分熟化,同时又不能过度蒸制,以免影响出油率和油脂的品质。

(五)包饼与压榨

蒸料完成后,将熟化的油料作物用稻草或油布包裹起来,制成圆形的油饼,将油饼放入榨油机中进行压榨;传统的榨油机利用杠杆原理或人力挤压的方式,对油饼施加压力,使油脂从油饼中渗出;压榨过程中要逐渐增加压力,使油脂充分榨出,同时要注意控制压力的大小,以免油饼破裂或油脂过度氧化。

(六)沉淀与过滤

榨出的油脂中含有一定量的杂质和水分,需进行沉淀和过滤,以提高油脂的纯度和质量。将榨出的油脂放入容器中,静置一段时间,使杂质沉淀到容器底部;将上层的清油倒入过滤器中进行过滤,去除残留的杂质和水分,使油脂更加清澈透明。