



晾晒



烘干

南油茶子美 古法榨油香

文/图 刘小琴

江南遍岭油茶树,每一个南方人,都有一个属于自己的茶油梦。那些已经融入血脉的味道,无论身处何方,总是心尖上的家乡味道。无论走多远,魂牵梦绕的,依然是漫山遍野开满白色小花的油茶林,依然是霜降节气去摘茶子,是小雪时节在榨油坊甩汗榨油,那“嘭……嘭……”低沉的捶击声,是多少游子熟谙于心的韵律。

冬日,又到了榨油的时节。我们沿着茶油飘香的小路,来到茶陵湖口镇南江村和下东街道桥边村三田湾这两个古榨坊,探寻留存着的浓浓乡愁的古法榨油。

一进门,引人注目的就是——一个木制的油床,据说是整根樟树所制,这也是传统古法榨油的精髓。这是一根粗硕的“油槽木”,目测长度在5米以上,树中心凿出一个长2米、宽40公分的“油槽”,油饼就是要填装在这里的。

那边的师傅正在用稻草编织着模具。晒好的茶籽,经过烘干后,再用油坊里的石碾碾成细腻的粉末。以前沿河的榨油坊多用牛车来推动石碾,不靠河的多用牲畜或人力来拉动。茶籽碾成粉末,就要上锅蒸。蒸熟蒸粘,水分和温度的控制没有标准,全凭师傅的经验。这些蒸好的茶籽粉末,带着湿热的气息,被倒入铺满稻草的模具中,制成一块块的圆形的油饼。

如何让圆饼出油呢?这就是古法榨油的关键所在。油饼被整齐地码放在油床之中,木槽内装有木楔,师傅们反复调整好桩头位置,就可以开榨了。只听师傅们和着号子“嘿”的一声大吼,木撞杆“轰”的一

声撞向楔子,随着“嘿”“轰”有节奏的沉闷撞击声,黄亮醇香的茶籽油从油饼里溢出,香气四溢……

油坊里,弥漫着醇正的茶油香,被柴火熏得乌黑的土砖墙,阳光从屋顶的瓦片缝中斜射下来,碾磨飞转,撞木飞击,号子声声,恍若时光倒流。

南油茶子美,古法榨油香。凝聚着古人智慧流传下来的老手艺,保留了最自然的香味和本真的营养。这些,都是我们不能被抹去的传承,都是生命中最值得守护的记忆,都是我们记得住的乡愁……



出油 龙晓宁 摄



碾末



春榨



上蒸



上膛



装盘