



数百年历史的建德山茶油,让很多人慕名而来
至今,那里还有人坚持着7道纯手工工艺制油

这门手艺,守的是味觉记忆 盼的是代代传承

油
YOU

【江南第一榨】

从明朝起产山茶油

曾是古代姑娘们最粉的化妆品

走进李家镇,一处古色古香的牌坊引人注目。“江南第一榨”的牌子,告诉每一位来客,这里不简单。这座仿古建筑,就是张志强坚持古法榨油的水碓房,如今已成为杭州市非物质文化遗产江南茶油茶传承基地。

水碓房里,放着光绪年间的榨油工具“木榨龙”,还有蓑衣等其他有年份的老物件。在中间运作的是水车——它不仅可以榨油,还可以带动千斤石磨,动力就是汨汨而流的水。

李家镇山地较多,气候、土壤也比较适合种油茶。张志强说,明代的时候,李家镇这边就有山茶油了,算起来有几百年的历史。几百年前,山茶油就是李家镇家家户户的食用油,炒菜用得比较多。如果家里有人生病需要静养,或者有孕妇坐月子,往往买上一二十斤山茶油。

除了食用,张志强说山茶油还有妙用:在古代,它可是姑娘们的心头好。在那个没有神仙水、护手霜、面霜的年代,女孩子要变得美,山茶油大有用处——想梳一个油头,山茶油能派上用场;姑娘们还把山茶油搽在脸上、涂在手上,那便是挺好的护肤品了。

【榨油的讲究】

家家户户过年前的大事

从菜籽到工具都是门道

造就这样的好物,步步都要讲究。环环相扣,才能成就每一滴山茶油的浓香。

原料上,榨油的茶籽就很有讲究。一般每年的霜降时节左右,就要收茶籽——摘得早了,茶籽没有油。摘得晚了,茶籽又会掉落。茶籽采摘好,经过堆放、剥壳、晒干等工序,大概需要一个月。每年12月初开始榨油,一直要榨到过年前。

春节前,榨油和舂米,是家家户户的两件大事。年前,大家都要抽空从家里挑来材料,来到水碓房,等着榨油、舂米,“以前舂米、榨油很辛苦的。忙的时候,要从凌晨三四点忙到晚上11点,有的人直接就睡在水碓房里等着了。”

新米、新油带回家,煎炒烹炸中,那就是过年最充实的烟火味。

一个水碓房,往往要身兼数职,碾米、舂米、榨油,甚至还能造纸。李家镇以前的水碓房是两间土坯房,靠河而建,借用水力驱动水车,再带动水锤,把放在石臼里的物料磨成粉,同时还能带动石碾磨粉。

榨油的工具也颇为讲究,像水车制作要选用松木——因为水车要常年泡在水中,松木能保证不会腐烂。

水车上的杆子,要选用特定的硬木,保证不会开裂。榨油的“木龙榨”只选用樟树、松树、枫树三种木材,才能做到不开裂,也经受得住榨油时一次次的撞击,木材也不会影响山茶油的味道。



本报记者 杨一凡

通讯员 章红燕

一滴油,掉在手上,温润细腻。

灶火上,煎炒烹炸中,油与食材的碰撞融合,让精心制作的食材迸发出恰到好处的滋味。

从山间到工坊,自然的好物,经过能工巧匠的妙手,使得山茶油得到了越来越多人的青睐。

每年春节前,杭州建德李家镇的榨油坊都会迎来最忙碌的时候。

这里有一处少有的古法榨油坊,48岁的李家镇人张志强坚守着最传统的榨油手法,如今已是远近闻名。



【内心的期盼】

140多年的榨油传统不能丢
他想要手艺继续传承



这讲究的古法榨油,顶不住时间的磨砺。李家镇里的老水碓房,在上世纪就荒废了。家族里有着140年榨油传统的张志强,骨子里似乎天然带着对榨油的特殊情感。

“我小时候,在水碓房里看舂米、榨油,就很喜欢。”2000年开始,他从事榨油。他开的机器榨油厂,一年能榨几百吨。但在他看来,机器榨油要经高温,古法榨油纯物理的手法显得更为天然。

古法榨油是一种文化,张志强想把这份老手艺保存下来,让老一辈一代代手磨出虫子才积攒下来的文化和传统,发扬光大。他萌生了把旧址恢复起来的想法。

2010年,他在老水碓房的原址上建起了这座江南水碓油坊。在这里,他传承着古法榨油的七道工艺,包括风车筛籽,炒籽,磨粉,蒸粉,包饼,上榨、榨油。5个人同时操作,一天能榨2000斤左右。

现在,他的古法榨油已经名声远扬,不少人慕名来买,“现在的小孩子衣来伸手饭来张口,可能想象不到,以前一碗白花花的米饭,是怎样端到餐桌上的。日子往前奔,但我们有时候需要停下来回头看看。回头看,能找到根脉。”

张志强还是担心:“古法榨油比较辛苦。之前我也传帮带过,但坚持下来的人不多。水碓房里的水车当时是专门请老师傅做的,如今还懂设计制作的人都已经老了。”张志强很希望有更多人来关注这件事,希望这份手艺能永永远远传承下去。