



探寻荆楚最后的古法榨油坊

■朱良城 种楠

在黄石市阳新县白沙镇三房村的大山深处,保存着一座古老的榨油坊,至今仍沿用“烘焙、过筛、脱壳、过蒸、包饼、开榨”等古老的加工工序,水车翻转,油锤飞舞,进入油坊,仿佛时光倒流。

深居大山的三房村村民有种植油茶果等油料作物的习惯,每年寒露、霜降前后,是油茶果采摘的最佳季节。据介绍,如果采摘时果实还没成熟,不仅会降低出油率,而且茶油的质量也会大为逊色。如果采摘过迟,油茶果自然开

裂,果仁容易散落以致难以收捡,同样会减少产量和影响质量,所以每年在霜降前三四天开始采摘油茶果,到霜降后七八天摘完为最合适。

油茶果经晾晒后,便送往油铺“打油”,这时榨油坊便热闹起来。

榨油坊使用的是木榨榨油法,这种技艺最早可追溯到一千多年前。木榨榨油主要分烘焙、过筛、脱壳、过蒸、包饼、开榨等工序;木榨的主体由一整根古香樟树挖成,据称树龄在100年以上。

冬日里,油铺炉火通红,一根系在屋顶大梁上的红绳下端垂悬着一根丈

余长、可以活动的横木撞杆,四五个汉子贴着撞杆左右两边合力,随跑动脚步、将横杆拉远,然后甩开臂膀,任由撞杆撞击木榨,一次又一次,“砰”“砰”的撞击声中,金黄色的山茶油顺着木榨底部汩汩流淌,特有的清香,成为了一代代三房人难以忘怀的乡愁。

2012年,三房村木榨技艺被列入黄石市非物质文化遗产保护名录。木榨技艺,看似极其平常,却满是生活五味和生存哲学,不仅珍藏了农家冬日农闲时收获一份“春稼冬藏”的喜悦,也融入了乡间百姓对来年生活一份美丽而简单的渴求。

