

手作山柚油 为年夜饭添香

文/海南日报记者 刘梦晓 特约记者 蒙钟德



在大铁锅中翻炒。



手工榨取山柚油是一门古老的民间工艺，在琼海市阳江镇，至今还保存着多间手工榨油坊，沿用传统手艺，压榨出的山柚油浓郁醇香。

临近年关，行走在阳江镇上，空气中隐约就能嗅到山柚油的香味。

走进阳江镇军哥榨油加工厂，一股山柚油的清香扑鼻而来。据加工厂负责人陈小红介绍，她家从1998年开始加工山柚油，至今已有23个年头，平时加工以现榨现卖居多，也会帮村民进行加工。

手工榨油是一门传统手艺，制作过程包括去壳、晒干、粉碎、炒料、榨油、过滤等工序，每道工序都融入了操作者独特的匠心和长期的经验。陈小红告诉记者，手工榨油每一个步骤都很重要，其中炒料最为考验师傅的技艺，“炒料的时候要控制好火候，不能把料炒糊。”

在砖块砌成的炉灶上架起一口大铁锅，初次炒料时，需要把已经粉碎的山柚果放进锅里，用燃烧旺盛的柴火进行加热，直到蒸腾起来。

“为了防止炒糊，要不停地往锅里加水。”陈小红负责炒料，铁铲在她手里挥舞，不停翻动山柚碎末。另一边，还需要不停地往锅里洒水降温，防止炒糊，“要是炒糊的话，这一锅就废了。”

多年的炒料经验，已经让陈小红深谙炒制时长与火候之间的关系，待炒到山柚末微微泛油，又出了一股香

醇的气味后，第一次的炒制暂时完成。

这时候，就需要进行第一次压榨。压榨山柚油的器具，近年来不断改良，却又保留着古朴的方式，给山柚末施加重压，压出其中的油脂。这时，山柚末会被压成一块5公分左右厚度的圆饼。榨油人军哥则将其放入粉碎机里再次打碎，然后进行第二次翻炒。

“这就是要充分榨取山柚果里的油脂。”军哥说，山柚果的含油量极高，用这种传统方式炒制，必须两次以上，才能将油收集得更充分。

炒完油后，山柚果实的渣也是宝。过去没有肥皂的时候，民众都用来洗头发，是天然的护发素。如今有了各种洗发露、洗发液，这些远古良方已弃之不用，粉碎后放到田园中，可起到天然杀虫剂作用。

“无鸡不成年”是海南人过年的一大特色，琼海人喜爱食用白斩鸡，所用的蘸料也特别讲究，常用的是生姜和大蒜，两者混合捣碎后配以鸡汤、胡椒粉和盐巴，喜欢酸辣味的再加几个小红辣椒和小酸橘。当然，白斩鸡蘸料中自然少不了山柚油。

山柚油是茶油的一种，就是用山柚果子提取的食用植物油，与橄榄油的脂肪酸组成相似，被誉为“东方橄榄油”，民间誉为“宝油”，油脂专家则称之为“液体黄金”。

目前，阳江镇油茶种植面积达3445亩，是琼海市重要的油茶种植基地。■



山柚果脱壳。



晾晒山柚籽。



挑拣山柚籽。



出油。