

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。