



琼海阳江镇一家榨油作坊,工人在翻炒山柚籽。特约记者 蒙钟德 摄

身怀绝技的压榨油

杨树



海南自古物产丰富,油料资源很多。古时海南压榨油的种类不少,清道光《琼州府志》中有这样的记载:“油,有花生油、山柚油、海棠油、蓖倒油、芝麻油、蓖麻油、椰子油、核桃油。”当然,这些油被广泛使用的时间并不完全一致。

照亮黑夜的海棠油

海棠古称海桃,又叫琼崖海棠、红厚壳,海南人习惯称为“海棠”或“海棠木”。此海棠虽有“海棠”之名,但与李清照词句“试问卷帘人,却道海棠依旧”中的“海棠”并非同一种植物。以前,在海南岛沿海地区,海棠树是十分常见的乡土树种,目前三亚、琼海等市县仍有一些以“海棠”为名的村落。

清光绪《崖州志》记载云:“海棠,粗皮礧礧,株柯拳曲。子可榨油。”清咸丰《琼山县志》也有记载:“海棠,枝叶俱如波罗蜜,其子打油烧灯,谓之苦油,鼠不敢偷。”海棠油可烧灯,但味道又苦又臭,三亚崖州区有一条街名为“臭油街”,就是因为以前人们在此榨取售卖海棠油,故而得名。

琼北民间有这样的传说:明代海南籍进士梁云龙幼年时父母双亡,他刻苦读书,捡拾海棠仁用于照明,后来终于科举及第。相较于海棠仁,海棠油的照明效果更好,曾是海南人照明的首选油料,陪伴无数像梁云龙这样的莘莘学子挑灯夜读。

用海棠油点灯,甚至成为琼剧发展的一个转折点。《琼剧志》记载:“早期琼剧的舞台照明,最初是燃干柴,点‘篝火’,屋内石戏台兴起后,改用成串晒干的海棠仁为燃料,因海棠仁燃烧周期短,后又改用渣油(即海棠油),盛于陶器瓦盒中,用棉绳灯芯点燃,置台前两侧。”直到20世纪20年代,有琼剧戏班从南洋带回大纱灯、煤油汽灯,用于台前的海棠油才被逐步取代。

护发愈伤的山柚油

海棠油可以用于点灯或制作涂料、肥皂、润滑油等,但却极难吃,民间有人称其为“臭油”。相较于海棠油,海南的山柚油、蓖麻油、花生油香气浓郁,是广受欢迎的食用油。

山柚油,又称山茶油、茶油,“山柚”一词本是海南话的惯有称谓,内地居民一般称这种油为“山茶油”。清道光《琼州府志》记载:“山柚,俗取其子打油,香气袭人。”清咸丰《琼山县志》又载:“山柚油,妇人用以泽发,亦可食,出文昌者良。”以前在琼山地区流传的一首民谣《我挑一担真山柚》中有这样的句子:“我挑一担真山柚,擦在头上不用梳,货真价实真是好,阿姐快快来买油。”由此可见,在海南民间山柚油是受女士们青睐的护发佳品。不仅如此,山

柚油也可药用,孩子在户外玩耍受轻伤或被蚊虫叮咬后,家长常用山柚油擦拭伤口。

蓖麻油也有药用和护发之效。清光绪《崖州志》记载:“蓖麻,茎或紫或青,叶大。子可为油,妇人取以泽发。因热癰闭,取其叶敷脐下,立愈。”这种植物在野外较为常见,少有人种植,其叶片呈掌状,果实表面有软刺,看起来有点像红毛丹,果实内的种子可以用来榨油。根据明正德《琼台志》的记载,“蓖麻子,《本草》:儋州蓖麻,今彼处榨油甚盛。”早在明代,海南儋州地区就已出产蓖麻油。

“后来居上”的花生油

与其他身怀多种绝技的压榨油不同,花生油、芝麻油用途相对单一。清咸丰《琼山县志》记载:“芝麻油,甘香最宜人饌。”清道光《琼州府志》云:“芝麻,有黄、黑、白三种。《玉篇》云‘藤菰’,胡麻也。按芝麻可服饵,为油最良。琼人鲜用麻油,通用豨膏及落花生油。”由此可知,因为香味浓郁,芝麻油也被称为“香油”,芝麻的产量较低,芝麻油不易得,所以海南人一般不用它炒菜,日常使用较多的是动物脂肪油和花生油。

相较于其他油料作物,花生具有单产高、含油量等特点,广受农民欢迎,清代中后期,海南人已普遍使用花生榨油。随着花生种植面积扩大,花生油产量不断增加,逐步占据了海南压榨油的“头把交椅”。清光绪《定安县志》记载:“有番豆,本名落花生,蔓生,花不结荚,别生地下,榨油利大。”时至今日,花生油仍是海南重要的食用油品类,很多居民喜欢用花生油炒菜,海南定安、琼海、儋州等地均有熟榨花生油生产企业。

除了上述压榨油,海南也有一些“小众油”,比如桐油、柏油等。清咸丰《琼山县志》记载:“又有桐油,冈桐油也,入漆;柏油,疗婴儿肤烂;核桃油,乌髻发……”

四十载「油」路生花

定安一家三代人榨花生油

文图 海南日报全媒体记者 陈子仪

7月5日清晨,在定安县塔岭工业园的栖凤路上,随着哒哒的机器声响起,整条路被花生油香“包围”了。不用问,这是阿财花生油工厂开榨了。

“忙的时候我们一家齐上阵!”在厂房里,阿财花生油第三代传承人陈秋之站在一口大锅前,一边用铁铲翻动锅里的花生,一边讲述他家与油结缘的故事。

从记事起,陈秋之的生活中便弥漫着油香。他的父亲陈志彬、祖父陈家全可以说都是油匠出身。陈家全年轻时曾在广东打拼,学到榨油手艺后,回定安开了一家手工榨油坊。“听家里老一辈说,古法榨油的工序并不比现在少。”陈秋之回忆,以前家里放着不少爷爷榨油用过的老物件,印象最深的是撞榨装置。

他介绍,用来撞榨的木桩由一根硬木凿空制成,爷爷将炒好的花生包裹住放入木桩镂空处,然后用另一根悬在房梁上的木桩大力撞击,榨出的油便会流进油槽里。

“油榨一响十里香。”陈家全正是凭借古法榨油手艺,养活了全家数十口人。榨油的各道工序,陈志彬从小看在眼里记在心里。20世纪80年代,陈志彬从陈家全手中接过“接力棒”,在定安定城镇开了一家名为“阿财花生油”的门店,并购置了一台微型榨油机,陈家人开始尝试用机器榨油。

尽管用上了机器,陈志彬夫妇仍要炒花生。为了让花生受热均匀,每锅花生都要不停地翻炒40分钟以上,十分消耗体力。

在陈秋之的记忆中,小时候家里翻炒花生的声音不断,操作间高温难耐,负责炒花生的父亲总是忙得汗流浹背。“50℃的高温并不是每个人都能承受,但温度越高,花生炒得越熟,榨出来的花生油越醇香。”

淘洗、粉碎、翻炒、压榨、过滤、沉淀、检测……榨油40多年,陈志彬对所有生产工序了如指掌。如今已经到了颐养天年的年纪,他仍放不下这份事业,“子女们都劝我做点轻松的事,但我心里割舍不下”。

2009年至2010年,在定安县委县政府的支持下,陈家人在塔岭工业园扩建了花生油工厂,引进了更多机器设备。2011年,在福建厦门工作了两年多的陈秋之选择返乡和父亲一起经营阿财花生油。“在机器的帮助下,我们的产量不断增加,但炒制、榨油等关键环节,仍由老师傅进行把控。”陈秋之说。

2023年,阿财花生油获评“海南老字号”,这让陈家人对这条已经走了近40年的“油路”有了更多期待!



陈秋之将花生油装箱。



一盏装着海棠果的旧式油灯。



海棠油



芝麻油



椰子油

本版图片除署名外均为资料图