

■ 海都记者 马俊杰 文/图

油茶树,亦称茶子树、茶油树,四季常绿小乔木,因其种子可榨油供食用而得名。用乡下油茶制成的茶油,浓郁飘香、色泽纯正,加之营养丰富、存放时间长,因此被视作生活食用油中的上品,更成为馈赠亲友的生态绿色食品。而在福州地区,更是衍生出茶油熏鸭、茶油拌线面等美食,甚至在民间偏方中搭配相应的食材成为“月子餐”不可或缺的一部分。

年终岁末正是新鲜茶籽油上市的时候,不仅永泰县的茶籽油在福州地区闻名遐迩,产自闽侯县的茶籽油也同样有着上佳的口碑。



洁白的茶花绽放枝头

岭上花开又一年 村中油坊再飘香

近日,记者从福州驱车1小时,前往闽侯县鸿尾乡古洋村一探茶籽变油的过程。距古洋村还有几公里的山路上,两侧白花点点,套种在田间、橄榄树下的油茶树,正值盛花期,朵朵白花绽放枝头,随风摇曳,为青翠的山林点缀上冬日的色彩。这些花朵开在茶籽采摘之后,风中明媚地绽放恰似又一轮幻化的开始,暗示来年果实累累。

进入古洋村,一下车就隐隐闻到阵阵油香,向村民打听才知道这香味来自村中的榨油坊。记者在村里转了一圈,发现这座不大的小山村里居然有三家榨油坊,现在正好是村民们将剥选好晾晒后的茶籽,送到油坊榨油的时候。

记者走进一家榨油坊,茶油的香味扑鼻而来,只见油坊在淡蓝色烟气和白色的蒸汽中若隐若现。

据了解,茶油的制作需经历茶籽烘烤、粉碎、水蒸、压榨几道程序。记者看到,油坊深处,一位老师傅站在烘烤台边,正用木耙拨动烘烤中的茶籽,淡蓝色的烟气正是从这里袅袅升起。茶籽就在这烟熏火燎中经历第一次的高温洗礼,只为完全蒸发掉水分,利于后续打粉。

烘烤后的茶籽打磨成粉后,便是水蒸环节。只见一位师傅将茶籽粉倒入蒸桶慢慢翻搅,蒸桶里泛起阵阵水蒸气。茶籽粉水蒸十来分钟后,便呈现出半熟的状态。茶籽经过第二次高温洗礼后方便预装压盘,也更容易榨出油脂。

最后便是关键的榨油环节。四五架榨油机在蒸桶旁依次排开,几位老师傅将装有茶籽粉的压盘,摆进榨油机中,再开动机器,金黄色的茶油汩汩而出,空气中便弥漫着一股香气。几个等待出油的村民,或帮着盛接打碎的茶籽,或蹲在榨油机下方出口摆弄接油容器。



师傅站在烘烤台边,用木耙拨动烘烤中的茶籽,淡蓝色的烟气袅袅升起



看着榨油机缓缓流出金黄剔透的茶油,师傅一脸满足



茶油淅淅沥沥地从压盘中滴下



榨坊内榨油机依序排开,一片忙碌



木蒸桶内的茶籽粉,升起阵阵水蒸气



▲榨完油剩下的茶油饼,又叫茶枯,可以做饲料或肥料

百年传统依旧 油润人情与乡情

一位前来榨油的村民告诉记者,来油坊榨油不需要付费,榨油剩下的茶饼,榨油坊还会收购,这种约定俗成的方式从很早以前就开始了。

一位正在操作榨油机的师傅说,今年受天气影响茶籽的出油率没有往年高,之前年份好的时候100斤的茶籽能出20多斤油,今年茶籽含水量不高,只能出10多斤。

见记者对堆砌成墙的茶油饼感到好奇,这位师傅告诉记者,榨完油剩下的茶油饼,一般会由榨油坊向前来榨油的村民收购。这些茶油饼又叫茶枯,可以做饲料也能做肥料,这几年也听收购商说,茶油饼含有茶皂素,可以作为日用清洁品的天然添加剂。

古洋村书记赖传勇介绍,目前古洋村套种的油茶面积约2000亩。古洋村种植油茶树榨取茶油的历史可以追溯到100多年前,所种“土生”油茶品种被村民俗称为“小籽”,出产的茶油气味、口感更香浓。每年11月上旬至12月中旬的40多天里,是村民采籽、晾晒、榨油较为集中的时候。今年受雨水较少的影响,茶籽产量不高,茶籽中油脂含量稍逊往年。村民们自家产的茶油除了自己留用或匀给亲朋好友外,也有少量供应给往年熟客,今年茶油的市场价格,视品质每斤从70元至100元不等。

知多一点

油茶是中国特有的一种优质食用油料植物。油茶与茶叶为同属不同种,它们所结的种子榨出的植物油是完全不同的,前者称为油茶籽油,后者称为茶叶籽油。

全球油茶籽油90%以上的产量来自中国。早在公元前100多年汉武帝时,中国就开始栽种油茶,距今已有2000多年历史。