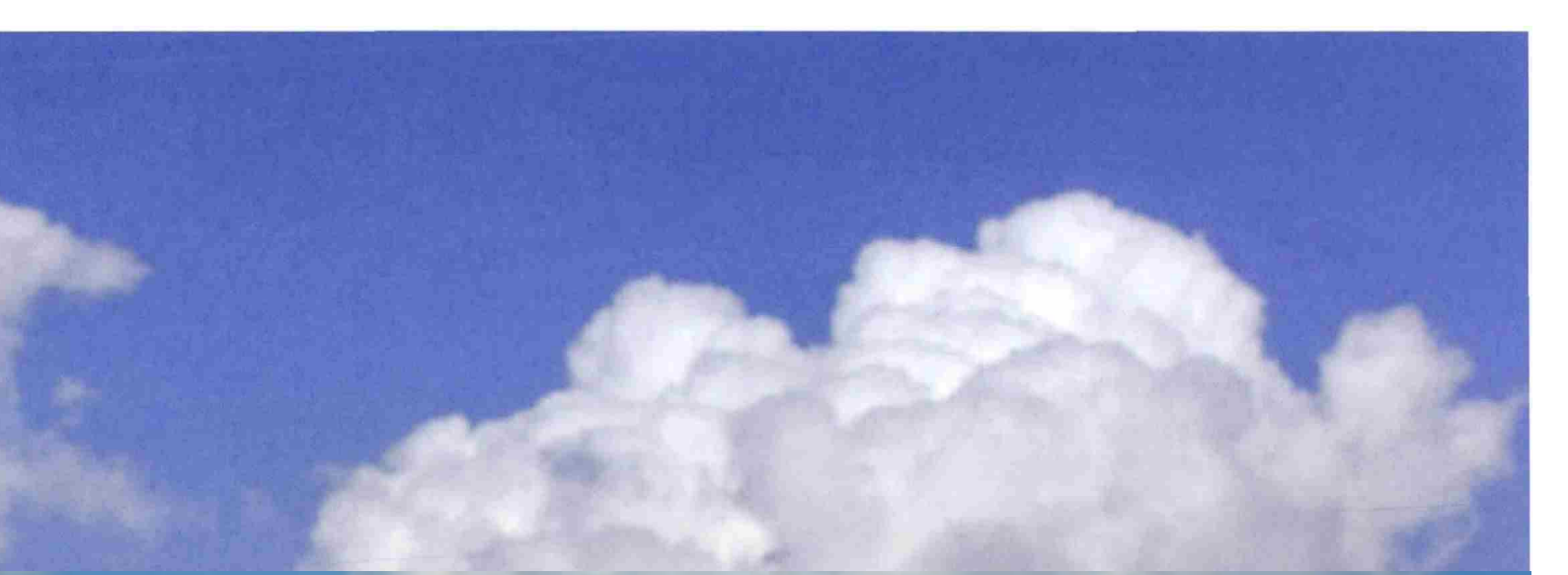


# 手艺中寄托着乡情 ——陕北神木传统榨油技艺

文\_修童童 刘香妮





“一根横柱吊悬空，撞楔声声震耳聋。油坨出油淅沥下，碾车碎籽转匆匆”。这是神木民间流传的一首打油诗，是民间榨油的真实写照。

据《神木县志》记载，神木榨油业历史悠久，生产多以土法，属季节性生产，以食用油为主。相传明末清初时期就有人在栏杆堡榨油，有位榨油人久榨未出油，后来自己跳进了蒸锅死去。玉皇大帝封其为黑虎爷，让他把榨油技术传下去，并派二位将军驻守，以保平安。在民间，每逢开榨前都要点香祈平安，出油后点灯敬奉，并炸油糕庆祝。

### 天时地利造就好料

神木县位于黄河中游，长城沿线，陕西省最北端，约在北纬 $38^{\circ}13'$ 至 $39^{\circ}27'$ 、东经 $109^{\circ}40'$ 至 $110^{\circ}54'$ 之间。县境呈不规则菱形，南北最大

长度14公里，东西最大宽度约95公里，总面积7765平方公里，居全省各县之首。由南向北分为黄河沿崖土石山区、中部黄土丘陵沟壑区和北部风沙草滩区。神木传统榨油现在主要分布在栏杆堡，它位于神木县城的东面，距县城20多公里，这里盛产黄芥、胡麻、芝麻等油料作物，拥有榨油的天然原料，并辐射到神木县城及周边乡镇。

### 精密的榨油流程

神木手工榨油技艺，与其他地方不同的是，其原料以陕北特有的胡麻和黄芥为主，主要榨油工序包括：选料-强火炒-石磨磨-高温蒸-木梁压-沉淀-过滤-包装-成品。

榨油过程看似简单，但是每一个工序都是极其重要的环节，马虎不得。

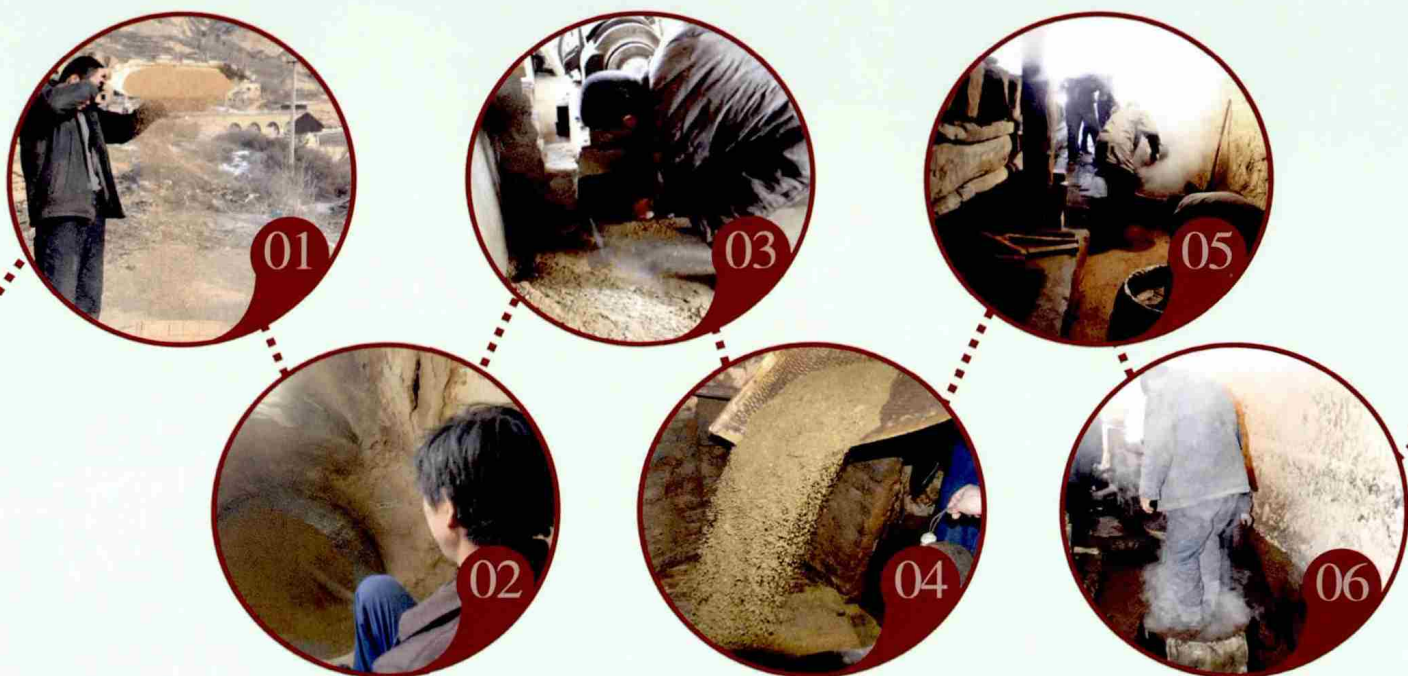
首先，选油料。选油料主要以手工筛选。把油料放在场地上晒干，用簸箕筛簸，去掉尘土、杂质和篦子等，精选颗粒饱满的做原料。

其次，炒油籽。用平底铁锅炒籽时火不能小了，火小了磨上推不烂；也不能火大了，否则油就苦了，出油量也相应少。炒油籽的秘诀是“黄芥炒成苍狗狗，芝麻炒成烫手手，胡麻炒成老鹰头”。这个技术决定着油品高低和出油的多少。

第三，石磨磨。将炒好的原料用人工石磨磨成粉，过去是在石磨上套两头牛推磨。一天四头牛轮流推，从早六点推到晚六点，牛歇人不歇。两天推450斤油籽，为一榨，能榨140斤左右的油，然后加入一定剂量的水（所加水的剂量因春、夏、秋、冬气温不同而异）。

第四，高温笼蒸。将油籽粉搅





拌均匀后逐层撒入一米高一米口沿的大锅笼屉内汽蒸，不拌水，有蒸汽就足够了。不加盖，约蒸一到两个小时，外边口要用泥泥住。这道工序主要是琢磨水份，水大了软得包不住，水小了不出油，一定要掌握好。而且，天冷蒸得时间长，天暖就少一点，使其自然融化，出油也快。蒸汽温度在 800℃ 至 1000℃ 之间。此法是用高温蒸馏提精法，提取油料精华，使香油品质纯正、味道醇香。

第五，踩油坯。用铲子将蒸好的坯料铲入近 2 米口沿的罗圈模子里（筒子形状），人进去踩瓷实。从模子里出来就是一个个油坨子。

第六，盘绳缠垛。油梁下面垛起三坨子油坯（有一米多高），外包尼龙袋子（过去包马莲），再用大绳盘回来，提一次盘一次，以免油坨撒散。坨子上压一块约七八十厘米长的榆木板，也叫天花板，这道工序约需要几十分钟。

第七，拉倒梁榨油。大梁长三丈六到四丈。这一步需要在老梁上

顶住，压得稳稳的。油梁是用滑轮吊上去的，顶油梁的几根柱子，其中有两根叫将军柱，是一人也抱不住的榆树大梁。

第八，反复四次回榨。油坨一般要压四次，压一次解下来捣碎再蒸再压。如此四次，才能解下油坨。榨完油后的油坨可作为饲料，油份大、营养丰富，牲畜吃后膘肥体壮，也可作为肥料施给农作物，能使农作物长势良好，获得增产。

### 传统榨油技艺的当代传承

神木传统榨油技艺传承历经了 7 代，目前掌握这套技术的代表性传承人是 1965 年出生的王不芳，他从父亲那里继承了榨油技艺。王不芳从一个小村庄举家搬迁到神木县栏杆堡镇已有 20 年之久。搬到镇子后不久，他在附近寻了孔窑洞，开始做传统榨油这门营生。“他们家的黄芥油可香咧。”镇子上的刘大爷是王不芳榨油坊的常客，隔三差五，他就看到一些人开着小车来买黄芥

油。20 年来，王不芳传统榨油手艺越传越远，就连相邻的内蒙古的人都前来购买，而且一买就是好几桶，用来送朋友。

王不芳家的榨出的油为何能获得这么多人的青睐呢？这与生长在神木等地的油料作物——黄芥密不可分。黄芥是我国主要的油料作物，广泛分布在陕北黄土高原及山西、青海等地区，榆林境内的黄芥主要分布在长城沿线的府谷、神木、榆阳、子洲、靖边、定边等地。它已成为当地农村的主要经济作物。近几年，王不芳在传统榨油不景气的情况下，多方筹集资金，扩大了祖传榨油作坊的规模，并于 2012 年申请了“飘香源”注册商标。该油坊现在是木梁榨油中规模最大的一家手工作坊。身居现代闹市的我们很难想象到在 15 米的土窑里，架上 3 至 4 米的木梁，汗流浃背的裹上包垛绳，看着油一滴一滴的流出来的手工作坊是何等弥足珍贵！



## 神木传统榨油技艺的价值体现

神木传统榨油技艺采用的原料为绿色无公害农作物，以传统工艺加工，绝无任何添加剂、防腐剂，色香味美，所榨之油营养价值丰富，为地方一绝。神木传统榨油技艺所榨出的油与机械压榨的油有很大的不同，它颜色金黄且味香，热度低，不含任何人工调味及防腐剂，营养丰富。它的口感香、光、润，是人们特别崇尚和喜好的一种油品。

此外，神木传统榨油技艺还有重要的民俗价值。每年的八月十五中秋节，人们用神木传统榨油技艺所榨出的油调制打出的月饼酥脆香甜、柔

软可口，成为当地美食一绝，是人们馈赠亲朋、庆祝团圆的佳肴。油坊民谣也可作为见证：“黄芥开花满梁黄，跟上哥哥进油坊，吃上一个油窝窝，咱俩的爱情甜蜜蜜”。神木生于上世纪三四十年代的人，记忆里最好的美食就是油拌捞饭、油蘸窝窝了。

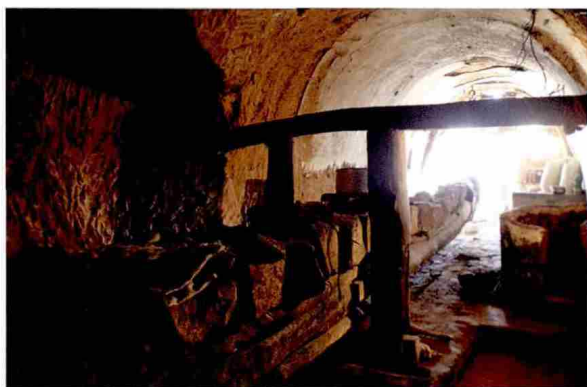
同时，神木传统榨油技艺有保护、开发价值，可作为地方特产进行发展，走产业化发展道路，也有较好的经济价值。原料可实现成片种植，发展现代农业，然后统一加工、生产、销售，也可作为礼品赠送，带动地方经济发展。

食用油，甚至转基因食用油，食用传统手工榨油的越来越少，土榨油坊也基本消失，榨油的工艺现在也仅在神木县栏杆堡镇部分保留，面临着人亡艺绝的现状。加之，榨油技艺是一种民间流传的手工艺，劳动强度大、经济利润小导致传统手工技艺逐渐消失。更重要的是，随着城镇化建设的推进，农村的青壮年劳动力纷纷离开土地，进入城市，种植黄芥、胡麻的人越来越少，原料供应出现危机，机械榨油的发展，严重影响着民间传统技艺的发展。

但可喜的是，近年来，随着非物质文化遗产保护工作的开展，以及公共食品安全越来越受到人们的关注，天然、营养、无污染的神木手工榨油技艺让人们看到了传承并发扬光大传统技艺的希望。代表性传承人王不芳信心十足，“小作坊榨出的食用油质量摆在那，名气早已出去了，就这么继续发展下去，肯定能赚稳妥钱。”王不芳亦打算一直操持这门营生，踏踏实实将这门手艺传承下去。

## 现状与未来

神木传统榨油技艺过去遍布全县各乡镇，栏杆堡、马镇、永兴一带相对比较多，随着生产力的发展，人民群众生活水平的普遍提高，现在人们都选择到超市购买色拉油，或者是机器化生产的



▲ 老油房一角