



郭靖(左)喊着高亢的号子、举起铁油锤锤打榨油,郭贵颜则在一旁指导。



郭东(右)、郭靖将炒好的芝麻平铺在碾盘上碾压至松散的泥状。



传统的踩饼、包饼步骤非常讲究技巧,也十分考验体力和耐力。



12月17日上午,室外寒风凌冽,位于张湾区西城开发区郭家湾村的郭氏油坊却热火朝天。郭东、郭靖兄弟俩喊着高亢的号子,轮番举起铁油锤锤打榨油,小屋里香气浓郁、暖意融融。

“早就听说这里有一家古老的传统手工榨油作坊,得知今天开榨,我带家人过来看看,顺便买些香油回去。”慕名而来的市民王先生说。上午10时许,记者在油坊外就闻到了一股浓浓的芝麻香味,记者进屋看到,炒芝麻、碾芝麻……郭东、郭靖兄弟俩分头忙碌,父亲郭贵颜则在一旁来回指导。

回指导。

“我18岁就开始学这门手艺,榨了一辈子油,现在实在拿不动铁锤,好在两个儿子坚持把它传承下来了。”67岁的郭贵颜说,“我们郭家锤榨油坊技艺延续了传统的‘卧式’榨油法,它历经郭家五代,传承了上百年的炒籽、碾籽、蒸粉、包饼、上垛和打锤等8道工序,全部依靠传统的榨油设备和手工完成,榨出的油香味浓、口感好、色泽正,很受乡邻欢迎。”郭贵颜一边指导两个儿子完成一道道工序,一边向记者介绍说。

据了解,传统锤榨榨油是一种古老技艺,张湾区郭家湾锤榨油坊是鄂西北保存最完整且仍能正常生产的唯一一座手工榨油作坊,目前已被列入省级非物质文化遗产。郭贵颜介绍,传统榨油要经过筛芝麻、炒芝麻、磨粉、蒸粉、踩饼、上榨、接油等8道工序,“芝麻炒好了要晾凉,再在碾子上碾,一转一转地把它碾碎,再上溜锅里蒸……”

“我们都是一锤一锤打出来的,传统的工艺产量有限,忙活3天也就出个百十斤油。”郭靖笑着说,手工榨油工序复杂,费时费力,但留下的是一门古老技艺和许多人口中家乡的味道。

为了让更多人了解古法锤榨技艺,郭靖还将他们榨油的视频传到了网络平台上,吸引众多网友关注。“很多视频点击量达三四百万次,每一个浏览点赞的背后都是对这种传统工艺的支持,也增强了我对这门传统工艺的信心。”郭靖说。

文、图/记者 张启国



古法榨出来的香油色泽嫩黄,清亮起挂,存放一年半载都不会变味。