



每一粒油菜籽都包含了劳动的艰辛。



农户在收割油菜。

# 宁波人文地图

责编 乐建中 美编 雷林燕  
2019年5月26日 星期日

宁波人对油菜花有种莫名的喜欢,对油菜籽压榨出来的菜籽油更是情有独钟。用菜籽油烹制的菜肴,那种植物散发出来的特有清香,挑逗着无数人的味蕾。菜籽油也因此成了寻常百姓家里的必备品。

每年三月中旬左右,农田里种植的油菜盛开出一片金灿灿的花朵,浓郁的色彩散发着早春的气息。一个月左右,油菜花开尽春色,绿油油的菜籽荚开始登场。随着气温的上升,油菜荚由淡青色逐渐转为淡黄色,开始鼓起圆溜溜的肚子,宛如即将分娩的孕妇。

五月的阳光,催生油菜籽加快成熟。油菜花在花期结束后,一般在25~30天之后那个时段,油菜荚里的菜籽的油含量最高,因此也是采收的最佳期。如果采收过早,有些油菜籽长得不够饱满,自然会影响到产量和出油率。如果采收过晚,那些早熟的油菜荚就会开裂,也会影响油菜籽的产量。老辈人常说“九成熟十成收,十成熟九成收”,说的就是这个道理。

这几天油菜进入收割季,在宁波乡村,随处可见农户在田间收割油菜的忙碌景象。收割油菜是一项比较累的农活,就像割水稻、割蔺草一样。农民用镰刀从油菜秆根部割断,然后把它一堆堆地放在地上。割好的油菜秆,并不会马上搬运回家,而是小心翼翼地把它们放在田里让阳光晒。

割油菜之前,农户会密切关注天气变化,如果收割后遇到连续下雨的天气,油菜荚里的籽就会发芽,从而影响菜籽的收成。割倒的油菜秆经过3~5天的阳光曝晒,原本呈淡黄色的菜籽荚变成灰白色,而且重量变得很轻,此时就可以就地脱壳了。

脱壳一般用一个竹席或者塑料布垫在农田里,这样便于收集油菜籽。曝晒过后的油菜秆变得很脆,农户会用毛竹制成的脱粒工具不断敲击油菜秆,这样豆荚里面的油菜籽就会破壳弹出。敲击脱粒的工序结束后,农户把油菜秆搬出塑料垫子,留下的就是油菜豆荚和油菜籽了。此时,他们再用筛子或扫帚将豆荚分离出去,然后得到乌黑发亮的油菜籽。

分离出的油菜籽接着还要在晒场上晒几天,以减少油菜籽中的水分含量,然后再把油菜籽运到榨油厂进行压榨。

本版照片是记者在东钱湖畔的一块农田里,从2月23日油菜花开,5月13日收割到5月21日脱粒三个阶段的现场拍摄的。

记者 胡龙召 文/摄



农户用竹制的工具脱粒。



劳动虽然辛苦,但脸上写着丰收的喜悦。



油菜秆搬走后,留下的是乌黑发亮的油菜籽。



2月23日油菜花开的农田。



一袋袋油菜籽搬回家。