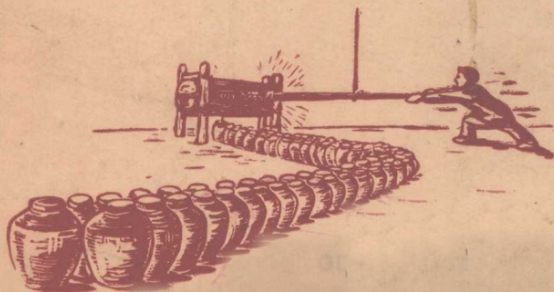


推廣李川江先進榨油經驗

榨油經驗介紹

貴州省推廣先進榨油法辦公室編寫



貴州人民出版社

推廣李川江先進榨油經驗
榨 油 經 驗 介 紹

貴州省推廣先進榨油法辦公室編寫

貴 州 人 民 出 版 社

一九五五年八月•貴陽

內 容 提 要

本書首先簡要說明充分利用土榨增產油脂的政治、經濟意義，我省榨油方面的潛力和我省推廣李川江榨油法已取得的成績；然後根據李川江先進榨油經驗分別介紹涇潭縣第四區土榨菜油操作法，織金縣供銷合作社油坊用壓麵機軋菜子榨油操作法和涇潭縣第九區土榨桐油操作法；最後附錄貴州省推廣先進榨油法辦公室的「推廣小型榨油技術經驗交流會」一篇材料。

廣推李川江先進榨油經驗

榨油經驗介紹

貴州省推廣先進榨油法辦公室編寫

*

貴州人民出版社出版

（貴陽市延安路）

（貴州省書刊出版業營業許可證出字第001號）

新華書店貴州分店發行 貴州人民印刷公司印刷

*

書號：144 分類：科學·技術

開本：787×1092₃₂ 印張：1 字數：12,700

一九五五年八月第一版——第一次印刷

印數：1—5,120冊

定價：一角

目 錄

前 言.....	(1)
一、湄潭縣第四區土榨菜油操作法.....	(6)
二、織金縣供銷合作社油坊用壓麵機 軋菜子榨油操作法.....	(15)
三、湄潭縣第九區土榨桐油操作法.....	(19)
附 錄 推廣小型榨油技術經驗 交流會.....	(25)

前 言

我省榨油業目前的情況，絕大部分是農村副業和個體手工業性質，特點是分散經營，技術落後。在祖國集中主要力量進行重工業建設的時期，尤其是我省工業、交通還不發達，農業還不能大量增產油料作物的時候，充分利用土榨，改進操作技術，提高出油率，克服榨油過程中的浪費現象，是給國家創造更多的財富、保證完成和超額完成我省一九五五年增產四百萬斤油脂任務的必要條件。這對改善人民生活，支援國家社會主義建設和勝利的解放台灣，都有着重大的政治意義和經濟意義。

我省榨油業增產的潛力是很大的。例如菜子，最低的含油率是百分之三十六，一般含油率是百分之四十，最高的在百分之四十八以上，然而一般土榨出油率平均只達到百分之三十左右，有的甚至低到百

分之二十三、四，這說明了浪費現象是很嚴重的。近來，我省推廣先進榨油法的工作，已逐步開展起來了，有的地區採用了外地先進經驗，出油率都有顯著的提高。例如興義縣，原平均出油率僅百分之二十八，推廣先進經驗後，出油率已達到百分之三十五。不難設想，如果我省各地都能展開學習並推廣先進經驗，這將會多生產很多油脂，為國家創造多麼巨大的財富！

全國榨油的基本科學經驗，目前是吉林省四平市地方國營勝利油廠李川江的榨油法。李川江原是勝利油廠的榨油工人，因為他工作積極負責，努力鑽研創造，被提升為生產小組長以至車間主任。初解放時，李川江和同車間的其他工人，仍抱着解放前的勞動態度，用老一套方法進行生產。後來，經過黨和工會的不斷教育和培養，李川江覺悟提高了，認識提高出油率替國家多創造財富的重大意義，勞動態度大大轉變積極動員工人同志們，共同研究生產問題，結果找出出油率低的原因是豆子不乾。在勞動競賽當中，他又耐心說服了羣

衆克服保守自滿情緒。有一天，他猛然發現天棚有縫透風，想起「冷甑房，熱油坊」的老規矩，立刻提醒大家，一起利用休息時間把天棚縫堵上了，又建議工廠把窗戶安嚴，室內溫度由攝氏二十三度上升到三十五度，出油率也隨着提高了。李川江車間就這樣經過一系列的發現問題，改進工具、設備和操作法，而創造出李川江榨油法。這個榨油法的幾個主要過程，用二十八個字總結起來，就是：「篩淨粃薄，加熱均勻，兩高兩低，以水定汽，快包快裝，輕壓勤壓，豆油精製。」只要在榨油工作中很好的掌握這幾個主要過程，就能提高出油率。所謂篩淨，就是把原料中混有的雜質篩除乾淨；粃薄就是碾的麵要薄又勻，碎度愈小愈好。加熱均勻，就是炒子要裏外受熱均勻，徹底，不要炒的裏生外熟，過老或過嫩。兩高兩低，以水定汽，是在蒸麵時，注意麵的水分和溫度，要是在蒸前麵的水分低，溫度要低，使多吃汽；要是麵的水分高，溫度要高，使少吃汽。快包快裝，就是包餅裝餅都要快，保持一定的

餅溫。輕壓勤壓，就是油餅上榨後，先鬆後緊，輕壓勤壓，保持油流不斷。豆油精製，就是榨出的油，要精製過，去雜質，減少水分。這些方法，既可以應用到機榨上，也可以應用到土榨上，是符合科學原理的，所以，是目前全國榨油的基本經驗。我省應該大力推廣。但推廣李川江先進榨油法，必須結合各地的現有技術基礎和設備條件來進行，不能「死搬硬套」，否則，將會脫離實際，造成浪費和損失。

爲了給我省從事榨油的工作同志和農村中從事榨油勞動的廣大農民弟兄，提供一些學習與推廣先進榨油法的參考資料，特收集我省各地根據李川江榨油法，運用到土榨上，並已取得的經驗，整理編寫成這本小冊子。

本書介紹的幾篇材料，都是在現有設備上推廣李川江榨油法所取得的比較典型的經驗。我省目前有很多地區，都在推廣這些經驗，尤其是湄潭縣第四區土榨菜油經驗，更廣泛地得到了推廣。例如湄潭縣各區，由於推廣了這一經驗，出油率都有了

顯著的提高：二區原出油率最高是百分之三十四，現已提高到百分之三十七點五；三區原出油率是百分之三十四，現在已提高到百分之三十九；四區胡少雲榨坊以百分之四十二點三五，創造了我省目前最高的紀錄。又如畢節縣，由原出油率百分之二十四，現在已提高到百分之三十三強。

織金縣利用空閒的壓麵機軋菜子的操作法，也給改進土榨的技術設備和節約勞動力，提供了方向。

對壓榨桐油，怎樣結合具體條件推廣李川江操作法，也是我省目前許多地區，特別是遵義，貴定等專區產桐子較多的縣份所迫切需要的經驗。本書所介紹的榨桐油經驗還不夠成熟，但可供各地參考。

推廣先進經驗是一個很細緻的工作，其中最有效的辦法是召開小型技術交流會，所以特把「推廣小型技術交流會」一篇材料作為附錄，以供參考。

由於整理資料工作做得不夠，同時，各地對榨油方法現在正在創造與摸索中，還沒有一套完整的經驗，因此，各地參考

本書時，希結合當地具體條件，發揮智慧，創造出更多更好的經驗，進一步改進並開展我省的榨油工作。

一、湄潭縣第四區

土榨菜油操作法

湄潭縣第四區，是我省推廣李川江先進榨油經驗比較久的一個地區，在根據李川江的先進榨油經驗用土榨榨菜油方面，取得了較好的成績。但該地區的榨油設備，是用吊榨，與我省其他地區的榨油設備，不一定相同，因此，各地在採用這些經驗時，應根據當地的具體條件，靈活運用。現在，把湄潭縣第四區根據李川江榨油法的先進經驗，用在土榨榨菜油上的操作過程，介紹在下面：

（一）揚乾簸淨 在菜子上炒鍋以前，必須先用風簸簸過或篩子篩過，把夾雜在菜子中間的泥沙、草皮等雜質篩簸乾淨。因為這些泥沙和草皮，本身不會出油，如果篩簸不乾淨，不但會在油餅中吸去很多油分，而且會阻塞油路，使出油減少。經過試驗，每一百斤菜子中，如果夾有半斤重的泥沙等雜物，就會少出一斤多

油。因此，菜子在下鍋炒以前，根據篩淨的原則，一定要篩簸過，要求篩簸乾淨，即使篩簸不乾淨，亦應達到每一百斤菜子中，雜質不得超過二兩，才會多出油。

有些菜子中，夾有和菜子顆粒大小差不多的泥沙，很不容易篩簸出來，就要在篩簸前，把菜子放在籬筐裏，用赤腳踩搓約一桿旱煙的時間，再篩簸。由於泥沙比菜子鬆，菜子本身又富有彈性，一經踩搓，泥沙就被搓碎，再篩簸，就容易篩簸乾淨。

另外，油菜若被雪電打過後，就有一種不壯的灰扁菜子，根據試驗，這種灰扁菜子本身沒有油分，也要把它簸去；若不除去，也會吸油。這種灰扁菜子含的水分也很少，體輕，只要一簸，是可以簸乾淨的。

（二）炒子 根據李川江的加熱均勻的先進經驗，炒子的作用，不只是把菜子的水氣炒乾；還通過炒來使菜子加熱，破壞它的膠體組織，使菜子所含的蛋白質凝固和油分開來。炒子這步工作很重要，炒的好壞，對出油多少的關係很大。如果炒老

了（子炒糊了），菜子中的油分就會蒸發掉一些；炒嫩了，熱量不夠，菜子膠體組織破壞不了，蛋白質不能很好的凝固，油就會少分出來。炒子這個過程，必須很好掌握。

炒子要根據氣候的不同來決定炒的成色。夏秋兩季，天氣較熱，水分的蒸發較快，因此，要炒嫩些，如果是黃菜子和花菜子，只要炒成帶紅的板栗殼色就行了；要是炒老了，熱空氣再蒸發掉一些水分，菜子就會變老發枯。冬春兩季，天氣較冷，水分的蒸發慢，就要炒老些，炒成老板栗殼色為適宜。也可以不從季節氣候上去看皮色，用看子心的方法來決定也行。一般是，炒好的菜子，磨開來看，子心都成金黃色。要是黑菜子和其他不易變色的菜子，用看皮色的方法很難確定，就用看子心的方法，只要子心都變成金黃色，就算炒好了。看子心顏色的方法，是在菜子要炒好的時候，用手指甲在鍋邊壓開幾顆看，子心不帶青色，輕壓即破，又不綿，就可以起鍋了。起鍋時，菜子溫度要達到攝氏一

百二十度，如果沒有溫度表，憑眼睛看顏色來決定；還有，鍋裏炸聲慢慢減少時，也表示菜子已炒好了，這點也可以作起鍋的參考。至於炒子的時間長短，同根據菜子本身乾濕程度來決定，原則是子濕多炒，子乾少炒，以炒好菜子為準。

炒鍋靠裏的一面要安高些，挨人站的這邊稍低一些；沿鍋的周圍可加一道和鍋形相同的石灰牆，也是裏高外低。這樣炒起來，菜子在鍋裏才容易翻轉。炒鏟要用平鏟，鏟頭是圓形，配合鍋的形狀，才容易攪得轉，不致壓碎菜子。菜子下鍋後，就要不停的炒，一鏟接一鏟的炒，這樣，菜子在鍋裏受熱才均勻，不然，就會有些炒得生，有些又炒糊了，火始終都要均勻，不能過猛，若用猛火，會使菜子裏生外糊。

（三）簸涼 菜子炒好起鍋以後，要趕快用風簸簸冷，以降低菜子熱度，防止把底層菜子窩老或窩焦。通過這次風簸，還可以增加菜子的脆性，以使磨時容易磨碎，不會出整子；同時，菜子中的泥沙和草皮等雜物，經過炒後，水分被炒乾，減輕

了重量，或被炒碎了，再經這次風簸，就更容易簸乾淨。

（四）磨子 簸涼後的菜子，就可以上磨了。磨子時要注意，必使每顆菜子都被磨破，不要有一顆整子存在。要是磨後還有整子，到碾麵時就不容易碾細，這樣，就會影響出油率。

用來磨菜子的磨齒，不宜過細，磨齒細了，會把菜子磨得過絨，成粍粍，不下磨；同時，磨齒縫被過絨的麵填滿後，又不起作用，會盡出整子。

（五）碾麵 菜子經磨後，就要加碾成麵。在碾麵之前，最好先在碾槽底鋪上一層稻草心或粗糠（按每一百斤菜子鋪二斤計算。如係草心，要先鋤成一寸長短），然後再倒下已磨碎的菜子。這樣加稻草心或粗糠，不但使碾成的油麵不粘槽，還會起到在蒸時疏通蒸汽和在壓榨時疏通油路的作用。

碾麵，每道碾的程度稍有不同：碾頭道油麵時，不宜碾得過絨，碾過絨了，會成粍粍，油會在碾槽裏被擠出來；只要碾

到油麵起糰糰，用手捏時膩手就行。碾第二道枯麵時，就要碾細些。碾第三道枯麵，要比碾第二道更細更絨，用手捏，沒有顆粒，不梗手，捏得起糰糰，像灰麵一樣細，才算碾好。

在碾油麵時，碾槽應有專人照應，經常用木棒或鏟子去翻抄；被碾子帶上來的油麵，要隨時用乾淨掃把掃下槽去。這樣，才容易碾得均勻，碾出來的油麵細度一致，這才符合李川江榨油法輕薄的道理。同時，碾麵前，要注意槽內和槽四周的清潔；碾後起槽，也要把油麵取乾淨，防止浪費。

（六）蒸麵 碾好的油麵，要先蒸熟才上榨。在蒸麵時，要注意，一榨油麵應一次蒸完，一次上榨，才能保持餅溫一致。油麵在上甑前，先用手把糰糰捏散。甑腳水一下鍋，跟着就上油麵，這樣，油麵吃汽才足。蒸時，一定要掌握蒸的時間，第一道油麵上甑後，一直要蒸到大汽來圓（溫度達到攝氏一百零五度），覺得手不能挨油麵，顏色已變成黑紅色，用手指一

捏，浸油、成片，油麵吃汽量約達到百分之七，就算蒸好了。決不能多蒸，多蒸了，油麵吃汽多，上榨後容易拉屎；也不能少蒸，少蒸了，蛋白質不能很好的凝固，粘性大，油路不易疏通，就會少出油。第二道枯麵，含水分較少，要比第一道油麵多蒸約兩桿煙的時間。蒸第三道枯麵時，又要比第二道枯麵多蒸一桿煙的時間（溫度約升高到攝氏一百一十度）。

蒸油麵的甑子底，要做成凸形。蒸時，甑底和甑腳水，距離開三市寸為宜，防止甑腳水燒開後冒到油麵上來，使油麵粘上水，榨時會拉屎，又影響油質不好。

（七）包餅上榨 油麵蒸好後，就趕快做包餅上榨工作。這步工作做的好壞，關係出油率也很大，比如包餅時間一拖長，就會使餅溫散失，出油減少。因此，包餅要做到快包快裝，爲了趁熱，搶時間，最好採取一人省麵，多人包餅，即時上榨的辦法。上榨時草頭要朝下，熱汽才不會散開，餅溫起碼應保持在攝氏九十度左右。包草應事先蒸過，才柔軟好包，又