

古法压榨焕新生

“第一店”花生油压榨技艺荣获非遗称号



当现代社会的快节奏与古老的传统工艺相遇，会碰撞出怎样的火花？“第一店”牌花生油给出了令人瞩目的答案。凭借其传承古法工艺、坚持物理压榨的执着与坚守，山东百食佳食品科技有限公司的“第一店”花生油压榨技艺近日获批张店区非物质文化遗产殊荣，成为了传统工艺与现代生活完美结合的璀璨明珠。

“老味道”的提取之道

早在古代，我国手工压榨花生油的技术已经娴熟，古人将一根大木头中央刨空，放入花生，再打入木桩，慢慢挤压让油渗出，这是最天然最悠久的制油方法。“第一店”继承

了这一传统工艺的精髓，并在古法手工压榨技术中加入现代化的工艺，将古代手法和现代化的技术巧妙地结合在一起，完美还原了花生油的“老味道”。

为了让顾客真正享用到绿色、天然、纯正的健康花生油，“第一店”严把原料入口关。公司建有花生种植基地，与农户签订收购合同，精选籽粒饱满，未经过陈化期的新鲜优质花生米。在压榨过程中，更是完全依赖于物理原理，不添加任何化学物质，确保油品的纯净与安全。

山东百食佳食品科技有限公司总经理曾广社介绍道，物理压榨法虽然工序繁琐、耗时耗力，但却能最大程度地保留花生中的天然营养成分。与化

学浸出法相比，物理压榨法所得到的花生油更加纯净、口感更加醇厚，也深受消费者的喜爱。

如今，“第一店”花生油压榨技艺获批张店区非物质文化遗产，这不仅是对其制作技艺的认可，更是对整个传统工艺行业的一种鼓舞和激励。

老油坊博物馆
让传统技艺活起来

在现代化的冲击下，许多传统工艺都面临着失传的风险。为了更好的传承和保护古法榨油技艺，曾广社还投资打造了“第一店老油坊博物馆”。

推开古色古香的木门，便能闻到那股淡淡的花生油香气，馆内陈列着各种古老的榨油设备和工具，仿佛是一条时光隧道，将人们带回了那个古老的榨油时代，让人们能够亲眼目睹古法物理压榨技艺的整个过程。从碾盘到木榨，每一个细节都展现着匠人的精湛技艺和对传统文化的尊重。

“我们眼前这台大家伙是500年前老祖宗用过的榨油机，今天，我想让这些宝贝体现出他们的历史价值”。曾广社告诉记者，建立博物馆，就是希望能让更多的孩子们以及对传统技艺感兴趣的人们能够更加直观地了解古法压榨技艺的历史渊源和文化内涵，让这种传统技艺更好的传承下去。

据了解，第一店老油坊博物馆共占地600多平方米，分为榨油发展历史展示、古法压榨设备展示、古法压榨工艺体验、产品展示等四个区域，向市民免费开放。自建成以来，已经接待了数批中小学生和市民朋友参观。

展望未来，曾广社表示，将继续用实际行动诠释对古法工艺的热爱与执着，让“第一店”

牌花生油成为连接过去与未来的桥梁，让传统工艺焕发出新的生机和活力，为消费者带来更加健康、美味的食用体验。同时，公司也将继续加强文化传承工作，让更多人了解、认识和喜爱古法榨油技艺，为传统文化的传承与发展贡献力量。

大众日报淄博融媒体中心
记者 张靖怡



讲诚信代代相传！

“拉钩上吊一百年不许变”

大手拉小手让诚信传承下去

中宣部宣教局 中国文明网