



常培访查看压榨出来的花生油。

坚守在闹市中30余年,在“变”与“不变”中传承发展 老油坊“榨”出醇香好生活

最泰安安全媒体记者 杨文洁 文 陈阳 图



雾气腾腾的工坊,空气里全是油的香气,工人们热火朝天地忙碌着……这是很多人记忆深处的油坊。如今,随着现代化榨油技术的普及,油坊逐渐淡出了人们的视线。位于新泰市楼德镇的常家油坊,坚守在闹市中30余年,凭借不断创新,将传统古法榨油工艺与现代化设备相结合,让老油坊焕发新生机,醇香再续。



常培访在油坊忙碌。



工作人员对花生进行破碎处理。



常培访通过网络平台进行直播。

传承老工艺,十几道工序精益求精

“我们的花生油采用山东当季新花生,经过筛选、色选、破碎、蒸炒、压榨、过滤、沉淀……检验合格后才能出厂,没有杂质,每一滴花生油都有保障。”冬季是榨油的旺季,楼德镇常家油坊的老板常培访难得忙里偷闲,抽出点时间打开了直播间。面对网友各种各样的问题,他一边熟练介绍着自己的产品,一边拿起手机直接进入了旁边的炒制车间,开始“现身说法”。

在炒制车间,油的清香弥漫在整个房间,钻进鼻子。经过机器筛选后的花生被源源不断地送入炒制机中,在两名工人的操作下,花生经蒸炒、压榨后,被输送至过滤车间。传

送带上,压榨后的花生饼热气腾腾,捻一块放进嘴里,香脆可口。“现在这套设备是我这几年陆续新配置的,不仅实现了全程自动化操作,还将产品的产量和品质大大提升。就拿产量来说,现在我的油坊一天产量可达1.5万公斤,比过去提高了30倍,这可是过去靠着纯人工的老油坊所不能比的。”常培访说,自己从1992年开始跟着父亲一起开油坊,这几年随着老百姓对食品卫生安全要求越来越高,要想让老油坊在市场上有自己的立足之地,必须通过不断创新来实现。

“在工艺上,我们通过冷凝过滤技术,将过滤温度降到十五六度,将花生油中的杂质

过滤得更干净,再通过四层不同织度的过滤布一层层过滤,这样出来的花生油更加清亮纯正。”说起自家的工艺,常培访滔滔不绝。正因为常培访对工艺精益求精,顾客口口相传,常家油坊的名声就慢慢地传开了,俘获了一大批忠实客户,来自楼德镇薛家庄村的冯元花就是其中一位。

“我是常家油坊的老客户了,在这里买油得有一二十年了。不仅自己买,周围亲戚朋友也都在这里买。这里的花生油干净卫生,清亮飘香,吃着特别放心。眼看就要过年,我赶紧来这里打两桶。”冯元花说起常家油坊的花生油品质赞不绝口。

老油坊走新模式,网络销量占到三分之一

虽然在周围有了不少的客户群体,但是常培访并不满足于此。“2015年,我看周围一些年轻人开始网购,当时我就想,既然他们能将外面的东西买回来,那我也能把我的花生油卖出去。”说干就干,常培访立即尝试在淘宝网做起了电商。

“一开始我完全不懂,也不敢在线上交易,后来通过秒杀活动,一分钟就销售了3000多瓶2.5升的花生油,销量一下打出去了。”尝到了甜头,常培访做网络销售的劲头越来越足。2019年,在网络直播带货

兴起的时期,他又义无反顾走进了网络直播间,成了一名业余带货主播。从一开始的无人问津,到后来逐步有了起色,常培访用了半年多时间。

功夫不负有心人。经过3年多的积累,常培访直播间粉丝已达2万多,他还与直播团队合作,专门进行常家油坊的网络销售,目前直播团队粉丝有20多万人。现在,每年常家油坊加工销售花生油达150多万公斤,总产值可达3000多万元,网络销量占到三分之一左右,仅去年“双十一”期

间,销量达到100多万元。“这两年通过网络销售,我们一年四季的销量都比较稳定,没有了过去‘大小季’之分,产品销往全国各地。”常培访说,未来,他还将继续开拓带货直播渠道,并在现有基础上,通过培训,带动更多本地闲置在家的人员上岗再就业。目前4个全新的直播间已经在厂区建成,预计春节后就能投入使用。

金黄色的花生油,浸透着常培访的辛勤和汗水,为他带来富足好日子的时候,也寄予了他对未来更多的憧憬。