

本版开辟“改革开放30年·亲历”专栏

征集专栏线索

今年,是我国改革开放30周年,是值得大书特书的30年! 您有哪些独特的不寻常的经历,欢迎您与我们联系;您有哪些难忘的不寻常的故事,欢迎与我们分享。请给“海之南”热线来电,讲述您或是您身边人不同寻常的故事,有相关的老照片更好。如您直接来稿,字数请勿超过1500字。 专栏热线电话:15808948018、13707551565。

为避战乱,福建盐工渡琼州海峡,在海南洋浦改变传统的“煮海为盐”的制盐方式

洋浦盐田:最早的日晒制盐点

■本报记者 黄晶 李关平

洋浦千年古盐田地处海南最大的经济开发区——洋浦经济开发区南部的新英湾畔,占地750多亩,分布有大大小小的晒式石槽7300多个,它是我国最早的一个日晒制盐点,也是至今保留最完好的原始日晒制盐方式的古盐场。

德自福建莆田迁海南儋州,以制盐为业。子孙流布于儋州、临高、琼迈、海口等市县”。如按此计算,古盐田确实已有1200余年的历史。

然而,丘刚在宋代欧阳修、宋祁等撰的《新唐书·地理志》中,发现有如下记载:“儋州昌化郡,下。本儋耳郡,隋珠崖郡治,天宝元年更名。土贡:金、糖香。户三千三百九。县五;义伦,下。有盐。”

经考证,“义伦”是儋耳郡的治所,即儋耳郡故城遗址所在地。儋耳郡是汉武帝时在海南岛建造的两大古城址之一,其故城遗址处在今儋州市三都镇的旧州坡附近,距离海边仅百余米之遥。

至于《新唐书》中义伦“有盐”的记载,有盐即有盐场,由此推断义伦一带在唐初或更早这里应该已经广布盐场了,按此计算,洋浦半岛制盐的历史距今至少也近1400年了。如今,在故城遗址周边的沿海一线,至今还分布着与“盐”有关的村落,如盐丁村、盐田村、盐场村等。

洋浦盐田:最早的日晒制盐点

唐宋以前的海盐制造,主要出于煎,即“宿沙氏煮海为盐法”。元代始兼用晒法,但效果欠佳,煎仍多于晒。一直到明朝永乐年间(1403~1424年),中国的制盐工艺发生了重大变化,人们开始废锅灶、建盐田,改煮煎为日晒。

海南洋浦日晒制盐作业方式较我国传统的废锅灶建盐田要早600年左右。地处南国的海南岛,有着取之不尽用之不竭的太阳光,晒盐是最为理想的场所。海南谭氏的祖先——谭正德带着最早的“洋浦开发”,因地制宜地在海边凿石造盐槽,烈日当火,石槽当锅,用经过太阳晒干的滩泥沙浇上海水过滤,制成含高盐分的卤水,后将卤水倒在槽内晒干水分,结晶海盐。

正是这些当年迫于生计的老盐工,用他们的勤劳智慧造就了洋浦千年古盐田,开创了我国“日晒制盐”的先河,也为国人留下了震惊世界的非物质文化遗产。

在洋浦现代工业大潮的冲击下,盐田村人守着老祖宗传下来的盐田,延续着祖宗的手艺——

千年技艺 活态传承

■本报记者 李关平 黄晶 特约记者 郭树护

千百年来,洋浦每月亘古不变的两次大潮延续着盐田村的晒盐制盐技艺,无论沧海桑田,古盐田一直在演绎着她的神奇。只是,盐田的周围,早已物迹人非,工厂塔楼拔地而起,建设中的现代化工业新城让千年盐田变得古老而寂静。

洋浦盐田 朝朝夕钱

历史上,由于与渔业重镇新英镇和白马井镇隔湾相望,两地渔业生产用盐和生活用盐量大,盐田村制出的盐从来不愁销路。“一箩筐盐一箩筐谷子。”今年68岁的谭孟位老人清楚的记得,解放初盐田村盐的价值。

盐田村制出来的盐远近闻名,有不少外地人还到盐田村收盐,然后运到儋州的其他乡镇或临高、东方等地出售,出现了一批“盐贩”。在盐田产量最高的五、六月份,早上往石碾上浇上卤水,傍晚收盐,石碾上雪花花的一层白,像一层碎冰,反着光,用铁皮刮板刮出细绵绵的盐,就可以卖了。这就是“洋浦盐田,朝朝夕钱”的由来。

由于毗邻港口,海运发达,盐田村的盐还远销广西北海、广东湛江等地。“一小箩筐两个光银”是解放前盐田的行情,一小箩筐盐大概有40斤左右。

村里诸多制盐艺人和谭孟位一样,从出生开始就没有离开过盐田村外出谋生。制盐一直是盐田村的主业,由村中男丁“耕耘”,种田则变成了副业,交由女子劳作。千百年来,盐田村民秉承盐田盐槽“传男不传女,只租不卖”的古训,守着老祖宗留下的家业和手艺,成为当地独特的资源。

当时的盐田村人,家境一般比种田务农的农家人好。由于洋浦十年九旱的天气和玄武岩的地质结构,洋浦务农的村庄种的是“望天田”,天不降雨将颗粒无收,部分人依靠打石头、建房子维持生存。而盐田村人守着老祖宗传下来的盐田,延续着

2008年,洋浦古盐田村的日晒制盐,以传统手工艺类别正式入选第二批国家级非物质文化遗产保护名录。海南洋浦的古盐田村,是我国最早的一个日晒制盐点,也是我国最后一个保留原始晒盐方式的古盐场。这里至今依然活跃着一群以晒盐为生的老盐工,他们的谋生手艺承袭祖辈,流传千古。

为了将流传千年的晒盐工艺真实地记录下来,不久前,记者又一次走进盐田村,走进代代相传的老盐工们埋藏心底的晒盐记忆……



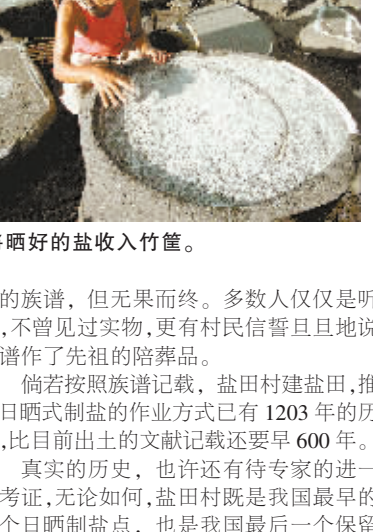
洋浦盐田村的老盐工操持着祖宗留下的晒盐手艺,守望着这片千年古盐田。



晒盐泥,用带齿的木耙纵横交错耙地。



将卤水(饱和盐水)注入盐槽。



将晒好的盐收入竹筐。

水漫灌,就是在这片神奇的黑土地,过滤出白色的海盐,造就了一代代勤劳智慧的盐工。正德做皇初坐殿,连连天旱五年天,不但哥见哥怜依,我见皇天不可怜。

不经意间,老人又为我们念了这样一首打油诗。大意是,清代乾隆微服私访行至盐田村,有个正在刨番薯的妇女,向这个“外地人”抱怨连年天旱,庄稼收成锐减,人们食不果腹。乾隆随即手书“正德乡”三个字赐给村民,一面表彰盐工勤劳智慧提高产量,同时祈祷这里的庄稼收成提高。

这些记忆虽然埋藏已久,但深深镌刻在老人的脑海,永不褪色,人为盐生,老人的一生都离不开盐……

在这个并不宽敞的农家小院里,老人娓娓道来了一个又一个精彩的盐工故事,我们听得尽兴,老人讲得忘情,忘记了晚饭时间,只闻空气中弥漫的阵阵饭香……

神奇盐巴

原来老人的儿媳做了一道盐田村特有的美味盐焗鸡。取一只脱毛后的小鸡,放入一个盛满盐巴的盆中,用手轻轻地整理,把小鸡全部埋进盐巴,之后将盛有小鸡的盆子放入大锅的沸水中蒸上二十分钟,一道口感香甜,新鲜滑嫩的盐焗鸡就做好了。

老人一边吃鸡,一边讲故事。那时宋代文豪苏东坡被贬海南期间,听说海水晒盐之事,求此嬉水,不仅留下了“东坡盐槽”,还将品尝到的盐焗鸡、盐焗虾、盐焗蛋、盐焗鱼等特色盐焗系列美食推广和保存下来,至于赏盐赋诗,更是不在话下。

忽然一个赤裸上身的小男孩,引起了我们的注意。在他的胸前,绑了一根红布带,下面垫着一片嫩绿的树叶,走近一看贴身敷着一些发黄的老盐。

老人说,小孩胸前长疮了,村里人常用五年以上的老盐,和着攀罗花(儋州方言)捣碎敷在疮面,每天换一次,坚持一星期就能神奇的自愈了。

这样的新鲜事,我们大多第一次听说。老人可能察觉到我们的不可思议,就接着讲起故事来。

苏东坡在盐田嬉水时,忽然觉得双脚痒痒难耐,村民拿出老盐拌上屋前屋后随意长出的狗仔花(花蕊的形状似五只小狗环卧花心),纱布过滤后用来泡脚,一下子治愈脚疾,由此还破解了王安石“五大卧花心”的妙药。

不知不觉中,天空又飘下雨点,盐工们开始着急了。他们宁愿天天被太阳暴晒,也不希望雨越下越大,雨水稀释了海水,就不能晒盐,这样一来要少收一天的盐,少了一天的收入。

传统晒盐

第二天清早,太阳早已高高升起,但盐田却不见劳作人的身影。老人说,昨晚的雨太大,海水被冲淡了,晒不出盐来,如果今天天晴,明天才能正常工作。为了不让我们失望,老人决定为我们现场示范一遍全套工序。

第一步是晒盐泥,用带齿的木耙纵横交错耙地,使泥松软充分暴晒三天。

盐田村:女种男晒盐

贸然走进谭桂琼老人的家中,看到老人正在专注地收拾老屋,老伴坐在屋外的木椅上悠闲地晒太阳,几个还穿开裆裤的孩子追赶着小鸡尽情嬉戏。

老人已过杖朝之年,身体依然硬朗,80岁那年还在晒盐。近几年老伴偶有咳嗽,不能再挑着担子四处卖盐,这才停了下来,但他依然坚持每天到盐田里转转,摸摸盐槽,踏踏盐泥,偶尔也会把耙地,帮邻家收收盐。生在盐田村,长在盐田村,老人今生一刻都没有离开过盐田。自从记事起,看得最多的就是白花花的海盐,听得最多的也是关于盐的美丽传说……

老人对父辈们爱盐胜过爱一切印象最深,那时父辈从来不会随意踩上盐槽,也不会破坏盐道,更不会乱扔盐泥,收盐时兢兢业业,一粒盐都不敢浪费。

只因有盐才会有生计。盐田村紧邻大海,周围土地贫瘠,只能种些木薯,但产量极低。在那个贫穷年代人们只能拿着晒好的盐去村外换粮食吃,可以说盐就是命根子。

老人说,盐田村自古有个传统:女种田,男晒盐。即便很辛苦,过去家里的男丁还是很少到村外打工,安心在家学晒盐,只因盐田晒出的盐品质高,卖价高,当时收入有保障。

就这样,老人从12岁那年开始跟着父亲晒盐,一晒就是一辈子。像谭桂琼一样的老人,村里还有很多,这一代代老盐工用他们辛勤的汗水换来了晶亮的海盐,换来了永久的生计,也换来了亘古不变的晒盐技艺……

智慧盐工

老人似乎很念旧,对当年的往事仿佛历历在目,说到兴头还唱起:“雨后纳潮尾,长晴纳潮头,秋天纳夜潮,夏天纳日潮。”老人唱的是几句生产谚语,大意是盐工对海水含盐量变化规律的判断。至于那些观测天象推算潮汐的歌谣更加神通广大,能够算出一月涨两次大潮的精确时辰。

可以想象,古代的盐工是历经多少大风大浪,有的甚至是用生命的代价换来这些晒盐的诀窍,包含了不止一代盐工的心血,直到现在,年轻一代的盐工还是在祖辈提炼的诀窍下,从事晒盐生产。

老人说,现在盐田村总共有7000多个盐槽,全部是祖辈开凿打磨,一代代流传下来。外行人也许看不出门道,其实这些盐槽的摆放很是讲究。高低错落有致是为了充分利用阳光,盐槽围拢,中心是一片乌黑的盐泥。

放眼望去,一片片盐泥时而被木耙松开,时而被收集压实,有时太阳暴晒,有时海

水漫灌,就是在这片神奇的黑土地,过滤出白色的海盐,造就了一代代勤劳智慧的盐工。

正德做皇初坐殿,连连天旱五年天,不但哥见哥怜依,我见皇天不可怜。

不经意间,老人又为我们念了这样一首打油诗。大意是,清代乾隆微服私访行至盐田村,有个正在刨番薯的妇女,向这个“外地人”抱怨连年天旱,庄稼收成锐减,人们食不果腹。乾隆随即手书“正德乡”三个字赐给村民,一面表彰盐工勤劳智慧提高产量,同时祈祷这里的庄稼收成提高。

这些记忆虽然埋藏已久,但深深镌刻在老人的脑海,永不褪色,人为盐生,老人的一生都离不开盐……

在这个并不宽敞的农家小院里,老人娓娓道来了一个又一个精彩的盐工故事,我们听得尽兴,老人讲得忘情,忘记了晚饭时间,只闻空气中弥漫的阵阵饭香……

神奇盐巴

原来老人的儿媳做了一道盐田村特有的美味盐焗鸡。取一只脱毛后的小鸡,放入一个盛满盐巴的盆中,用手轻轻地整理,把小鸡全部埋进盐巴,之后将盛有小鸡的盆子放入大锅的沸水中蒸上二十分钟,一道口感香甜,新鲜滑嫩的盐焗鸡就做好了。

老人一边吃鸡,一边讲故事。那时宋代文豪苏东坡被贬海南期间,听说海水晒盐之事,求此嬉水,不仅留下了“东坡盐槽”,还将品尝到的盐焗鸡、盐焗虾、盐焗蛋、盐焗鱼等特色盐焗系列美食推广和保存下来,至于赏盐赋诗,更是不在话下。

忽然一个赤裸上身的小男孩,引起了我们的注意。在他的胸前,绑了一根红布带,下面垫着一片嫩绿的树叶,走近一看贴身敷着一些发黄的老盐。

老人说,小孩胸前长疮了,村里人常用五年以上的老盐,和着攀罗花(儋州方言)捣碎敷在疮面,每天换一次,坚持一星期就能神奇的自愈了。

这样的新鲜事,我们大多第一次听说。老人可能察觉到我们的不可思议,就接着讲起故事来。

苏东坡在盐田嬉水时,忽然觉得双脚痒痒难耐,村民拿出老盐拌上屋前屋后随意长出的狗仔花(花蕊的形状似五只小狗环卧花心),纱布过滤后用来泡脚,一下子治愈脚疾,由此还破解了王安石“五大卧花心”的妙药。

不知不觉中,天空又飘下雨点,盐工们开始着急了。他们宁愿天天被太阳暴晒,也不希望雨越下越大,雨水稀释了海水,就不能晒盐,这样一来要少收一天的盐,少了一天的收入。

传统晒盐

第二天清早,太阳早已高高升起,但盐田却不见劳作人的身影。老人说,昨晚的雨太大,海水被冲淡了,晒不出盐来,如果今天天晴,明天才能正常工作。为了不让我们失望,老人决定为我们现场示范一遍全套工序。

第一步是晒盐泥,用带齿的木耙纵横交错耙地,使泥松软充分暴晒三天。

第二步是收盐泥,用木板把晒好的泥放入盐池。所谓盐池也就是在盐田上开挖的一个2米宽、3米长、1米深水池,下面垫着竹片(半年换一次)和茅草(2个月换一次),起到过滤作用。

第三步是过滤,盐泥进池后,盐工需要脚踏踏实,再注入海水,过滤一天得到卤水(饱和盐水),此时盐工会折下一种长在盐田边的植物黄鱼茨的茎秆放进卤水池,只有黄鱼茨茎秆漂在水面才是真正的饱和盐

水漫灌,就是在这片神奇的黑土地,过滤出白色的海盐,造就了一代代勤劳智慧的盐工。

正德做皇初坐殿,连连天旱五年天,不但哥见哥怜依,我见皇天不可怜。

不经意间,老人又为我们念了这样一首打油诗。大意是,清代乾隆微服私访行至盐田村,有个正在刨番薯的妇女,向这个“外地人”抱怨连年天旱,庄稼收成锐减,人们食不果腹。乾隆随即手书“正德乡”三个字赐给村民,一面表彰盐工勤劳智慧提高产量,同时祈祷这里的庄稼收成提高。

这些记忆虽然埋藏已久,但深深镌刻在老人的脑海,永不褪色,人为盐生,老人的一生都离不开盐……

在这个并不宽敞的农家小院里,老人娓娓道来了一个又一个精彩的盐工故事,我们听得尽兴,老人讲得忘情,忘记了晚饭时间,只闻空气中弥漫的阵阵饭香……

原来老人的儿媳做了一道盐田村特有的美味盐焗鸡。取一只脱毛后的小鸡,放入一个盛满盐巴的盆中,用手轻轻地整理,把小鸡全部埋进盐巴,之后将盛有小鸡的盆子放入大锅的沸水中蒸上二十分钟,一道口感香甜,新鲜滑嫩的盐焗鸡就做好了。

老人一边吃鸡,一边讲故事。那时宋代文豪苏东坡被贬海南期间,听说海水晒盐之事,求此嬉水,不仅留下了“东坡盐槽”,还将品尝到的盐焗鸡、盐焗虾、盐焗蛋、盐焗鱼等特色盐焗系列美食推广和保存下来,至于赏盐赋诗,更是不在话下。

忽然一个赤裸上身的小男孩,引起了我们的注意。在他的胸前,绑了一根红布带,下面垫着一片嫩绿的树叶,走近一看贴身敷着一些发黄的老盐。

老人说,小孩胸前长疮了,村里人常用五年以上的老盐,和着攀罗花(儋州方言)捣碎敷在疮面,每天换一次,坚持一星期就能神奇的自愈了。

这样的新鲜事,我们大多第一次听说。老人可能察觉到我们的不可思议,就接着讲起故事来。

苏东坡在盐田嬉水时,忽然觉得双脚痒痒难耐,村民拿出老盐拌上屋前屋后随意长出的狗仔花(花蕊的形状似五只小狗环卧花心),纱布过滤后用来泡脚,一下子治愈脚疾,由此还破解了王安石“五大卧花心”的妙药。

不知不觉中,天空又飘下雨点,盐工们开始着急了。他们宁愿天天被太阳暴晒,也不希望雨越下越大,雨水稀释了海水,就不能晒盐,这样一来要少收一天的盐,少了一天的收入。

第二天清早,太阳早已高高升起,但盐田却不见劳作人的身影。老人说,昨晚的雨太大,海水被冲淡了,晒不出盐来,如果今天天晴,明天才能正常工作。为了不让我们失望,老人决定为我们现场示范一遍全套工序。

第一步是晒盐泥,用带齿的木耙纵横交错耙地,使泥松软充分暴晒三天。

第二步是收盐泥,用木板把晒好的泥放入盐池。所谓盐池也就是在盐田上开挖的一个2米宽、3米长、1米深水池,下面垫着竹片(半年换一次)和茅草(2个月换一次),起到过滤作用。

第三步是过滤,盐泥进池后,盐工需要脚踏踏实,再注入海水,过滤一天得到卤水(饱和盐水),此时盐工会折下一种长在盐田边的植物黄鱼茨的茎秆放进卤水池,只有黄鱼茨茎秆漂在水面才是真正的饱和盐

水漫灌,就是在这片神奇的黑土地,过滤出白色的海盐,造就了一代代勤劳智慧的盐工。

正德做皇初坐殿,连连天旱五年天,不但哥见哥怜依,我见皇天不可怜。

不经意间,老人又为我们念了这样一首打油诗。大意是,清代乾隆微服私访行至盐田村,有个正在刨番薯的妇女,向这个“外地人”抱怨连年天旱,庄稼收成锐减,人们食不果腹。乾隆随即手书“正德乡”三个字赐给村民,一面表彰盐工勤劳智慧提高产量,同时祈祷这里的庄稼收成提高。

这些记忆虽然埋藏已久,但深深镌刻在老人的脑海,永不褪色,人为盐生,老人的一生都离不开盐……

在这个并不宽敞的农家小院里,老人娓娓道来了一个又一个精彩的盐工故事,我们听得尽兴,老人讲得忘情,忘记了晚饭时间,只闻空气中弥漫的阵阵饭香……

原来老人的儿媳做了一道盐田村特有的美味盐焗鸡。取一只脱毛后的小鸡,放入一个盛满盐巴的盆中,用手轻轻地整理,把小鸡全部埋进盐巴,之后将盛有小鸡的盆子放入大锅的沸水中蒸上二十分钟,一道口感香甜,新鲜滑嫩的盐焗鸡就做好了。

老人一边吃鸡,一边讲故事。那时宋代文豪苏东坡被贬海南期间,听说海水晒盐之事,求此嬉水,不仅留下了“东坡盐槽”,还将品尝到的盐焗鸡、盐焗虾、盐焗蛋、盐焗鱼等特色盐焗系列美食推广和保存下来,至于赏盐赋诗,更是不在话下。

忽然一个赤裸上身的小男孩,引起了我们的注意。在他的胸前,绑了一根红布带,下面垫着一片嫩绿的树叶,走近一看贴身敷着一些发黄的老盐。

老人说,小孩胸前长疮了,村里人常用五年以上的老盐,和着攀罗花(儋州方言)捣碎敷在疮面,每天换一次,坚持一星期就能神奇的自愈了。

这样的新鲜事,我们大多第一次听说。老人可能察觉到我们的不可思议,就接着讲起故事来。

苏东坡在盐田嬉水时,忽然觉得双脚痒痒难耐,村民拿出老盐拌上屋前屋后随意长出的狗仔花(花蕊的形状似五只小狗环卧花心),纱布过滤后用来泡脚,一下子治愈脚疾,由此还破解了王安石“五大卧花心”的妙药。

不知不觉中,天空又飘下雨点,盐工们开始着急了。他们宁愿天天被太阳暴晒,也不希望雨越下越大,雨水稀释了海水,就不能晒盐,这样一来要少收一天的盐,少了一天的收入。

第二天清早,太阳早已高高升起,但盐田却不见劳作人的身影。老人说,昨晚的雨太大,海水被冲淡了,晒不出盐来,如果今天天晴,明天才能正常工作。为了不让我们失望,老人决定为我们现场示范一遍全套工序。

第一步是晒盐泥,用带齿的木耙纵横交错耙地,使泥松软充分暴晒三天。

第二步是收盐泥,用木板把晒好的泥放入盐池。所谓盐池也就是在盐田上开挖的一个2米宽、3米长、1米深水池,下面垫着竹片(半年换一次)和茅草(2个月换一次),起到过滤作用。

第三步是过滤,盐泥进池后,盐工需要脚踏踏实,再注入海水,过滤一天得到卤水(饱和盐水),此时盐工会折下一种长在盐田边的植物黄鱼茨的茎秆放进卤水池,只有黄鱼茨茎秆漂在水面才是真正的饱和盐

水漫灌,就是在这片神奇的黑土地,过滤出白色的海盐,造就了一代代勤劳智慧的盐工。

正德做皇初坐殿,连连天旱五年天,不但哥见哥怜依,我见皇天不可怜。

不经意间,老人又为我们念了这样一首打油诗。大意是,清代乾隆微服私访行至盐田村,有个正在刨番薯的妇女,向这个“外地人”抱怨连年天旱,庄稼收成锐减,人们食不果腹。乾隆随即手书“正德乡”三个字赐给村民,一面表彰盐工勤劳智慧提高产量,同时祈祷这里的庄稼收成提高。

这些记忆虽然埋藏已久,但深深镌刻在老人的脑海,永不褪色,人为盐生,老人的一生都离不开盐……

在这个并不宽敞的农家小院里,老人娓娓道来了一个又一个精彩的盐工故事,我们听得尽兴,老人讲得忘情,忘记了晚饭时间,只闻空气中弥漫的阵阵饭香……

原来老人的儿媳做了一道盐田村特有的美味盐焗鸡。取一只脱毛后的小鸡,放入一个盛满盐巴的盆中,用手轻轻地整理,把小鸡全部埋进盐巴,之后将盛有小鸡的盆子放入大锅的沸水中蒸上二十分钟,一道口感香甜,新鲜滑嫩的盐焗鸡就做好了。

老人一边吃鸡,一边讲故事。那时宋代文豪苏东坡被贬海南期间,听说海水晒盐之事,求此嬉水,不仅留下了“东坡盐槽”,还将品尝到的盐焗鸡、盐焗虾、盐焗蛋、盐焗鱼等特色盐焗系列美食推广和保存下来,至于赏盐赋诗,更是不在话下。

忽然一个赤裸上身的小男孩,引起了我们的注意。在他的胸前,绑了一根红布带,下面垫着一片嫩绿的树叶,走近一看贴身敷着一些发黄的老盐。

老人说,小孩胸前长疮了,村里人常用五年以上的老盐,和着攀罗花(儋州方言)捣碎敷在疮面,每天换一次,坚持一星期就能神奇的自愈了。

这样的新鲜事,我们大多第一次听说。老人可能察觉到我们的不可思议,就接着讲起故事来。

苏东坡在盐田嬉水时,忽然觉得双脚痒痒难耐,村民拿出老盐拌上屋前屋后随意长出的狗仔花(花蕊的形状似五只小狗环卧花心),纱布过滤后用来泡脚,一下子治愈脚疾,由此还破解了王安石“五大卧花心”的妙药。

不知不觉中,天空又飘下雨点,盐工们开始着急了。他们宁愿天天被太阳暴晒,也不希望雨越下越大,雨水稀释了海水,就不能晒盐,这样一来要少收一天的盐,少了一天的收入。

第二天清早,太阳早已高高升起,但盐田却不见劳作人的身影。老人说,昨晚的雨太大,海水被冲淡了,晒不出盐来,如果今天天晴,明天才能正常工作。为了不让我们失望,老人决定为我们现场示范一遍全套工序。

第一步是晒盐泥,用带齿的木耙纵横交错耙地,使泥松软充分暴晒三天。

第二步是收盐泥,用木板把晒好的泥放入盐池。所谓盐池也就是在盐田上开挖的一个2米宽、3米长、1米深水池,下面垫着竹片(半年换一次)和茅草(2个月换一次),起到过滤作用。

第三步是过滤,盐泥进池后,盐工需要脚踏踏实,再注入海水,过滤一天得到卤水(饱和盐水),此时盐工会折下一种长在盐田边的植物黄鱼茨的茎秆放进卤水池,只有黄鱼茨茎秆漂在水面才是真正的饱和盐

水漫灌,就是在这片神奇的黑土地,过滤出白色的海盐,造就了一代代勤劳智慧的盐工。

正德做皇初坐殿,连连天旱五年天,不但哥见哥怜依,我见皇天不可怜。

不经意间,老人又为我们念了这样一首打油诗。大意是,清代乾隆微服私访行至盐田村,有个正在刨番薯的妇女,向这个“外地人”抱怨连年天旱,庄稼收成锐减,人们食不果腹。乾隆随即手书“正德乡”三个字赐给村民,一面表彰盐工勤劳智慧提高产量,同时祈祷这里的庄稼收成提高。

这些记忆虽然埋藏已久,但深深镌刻在老人的脑海,永不褪色,人为盐生,老人的一生都离不开盐……

在这个并不宽敞的农家小院里,老人娓娓道来了一个又一个精彩的盐工故事,我们听得尽兴,老人讲得忘情,忘记了晚饭时间,只闻空气中弥漫的阵阵饭香……

原来老人的儿媳做了一道盐田村特有的美味盐焗鸡。取一只脱毛后的小鸡,放入一个盛满盐巴的盆中,用手轻轻地整理,把小鸡全部埋进盐巴,之后将盛有小鸡的盆子放入大锅的沸水中蒸上二十分钟,一道口感香甜,新鲜滑嫩的盐焗鸡就做好了。

老人一边吃鸡,一边讲故事。那时宋代文豪苏东坡被贬海南期间,听说海水晒盐之事,求此嬉水,不仅留下了“东坡盐槽”,还将品尝到的盐焗鸡、盐焗虾、盐焗蛋、盐焗鱼等特色盐焗系列美食推广和保存下来,至于赏盐赋诗,更是不在话下。

忽然一个赤裸上身的小男孩,引起了我们的注意。在他的胸前,绑了一根红布带,下面垫着一片嫩绿的树叶,走近一看贴身敷着一些发黄的老盐。

老人说,小孩胸前长疮了,村里人常用五年以上的老盐,和着攀罗花(儋州方言)捣碎敷在疮面,每天换一次,坚持一星期就能神奇的自愈了。

这样的新鲜事,我们大多第一次听说。老人可能察觉到我们的不可思议,就接着讲起故事来。

苏东坡在盐田嬉水时,忽然觉得双脚痒痒难耐,村民拿出老盐拌上屋前屋后随意长出的狗仔花(花蕊的形状似五只小狗环卧花心),纱布过滤后用来泡脚,一下子治愈脚疾,由此还破解了王安石“五大卧花心”的妙药。

不知不觉中,天空又飘下雨点,盐工们开始着急了。他们宁愿天天被太阳暴晒,也不希望雨越下越大,雨水稀释了海水,就不能晒盐,这样一来要少收一天的盐,少了一天的收入。

第二天清早,太阳早已高高升起,但盐田却不见劳作人的身影。老人说,昨晚的雨太大,海水被冲淡了,晒不出盐来,如果今天天晴,明天才能正常工作。为了不让我们失望,老人决定为我们现场示范一遍全套工序。

第一步是晒盐泥,用带齿的木耙纵横交错耙地,使泥松软充分暴晒三天。

第二步是收盐泥,用木板把晒好的泥放入盐池。所谓盐池也就是在盐田上开挖的一个2米宽、3米长、1米深水池,下面垫着竹片(半年换一次)和茅草(2个月换一次),起到过滤作用。

第三步是过滤,盐泥进池后,盐工需要脚踏踏实,再注入海水,过滤一天得到卤水(饱和盐水),此时盐工会折下一种长在盐田边的植物黄鱼茨的茎秆放进卤水池,只有黄鱼茨茎秆漂在水面才是真正的饱和盐