

莺歌海制出优质好盐,得益于它独特的地理条件和工艺

天作大盐田 久制提盐纯

文\海南日报记者 于伟慧



莺歌海盐场的盐工们正在盐田里耙盐。 海南日报记者 苏晓杰 摄

A 四次提纯成就优质好盐

在莺歌海,有这样一句话:莺歌海的人不吃外面的盐,因为莺歌海的盐是“甜”的。这样朴实的一句话,蕴含着两个意思,表面上看,是莺歌海人对莺歌海盐田产的盐有着一份发自内心的热爱;从深层次而言,是莺歌海盐场因特殊的制盐技艺,晒制的盐更加纯净,吃起来有甜甜的味道。

了解莺歌海盐,必须从莺歌海制盐的地理和工艺开始。

莺歌海与盐的这种自然天成的联系,首先得益于它独特的地理条件。

在莺歌海的海边,南面有宽200米到500米的天然大沙堤,长十几公里,沙滩平缓绵延,沙质洁白松软,形成一道漂亮的沙坝,既可防汛,又可防浪。

北边的岩石礁盘,缓缓平铺,犹如天造地设的屏障,挡住了海风和海浪,使这里新月形的海湾,水面如镜,舒展平缓。

大约40公里外的尖峰岭和连绵群山,又形成了一道陆地上的天然屏障,挡住了来自东北方向频繁的狂风暴雨,使这里一年中的大部分时间,都是烈日当空,晴天少雨,这里强烈的阳光,使海水从纳潮到成盐,只需要31天,盐业生产条件十分优越。

由于近3800公顷的范围内,三分之一为沼泽和咸湖,盐场周围没有能排注大量淡水的河流,海水不易稀释,所以莺歌海海水的含盐度极高,波镁度长年保持在3.5度左右,即100升海水中含有3.5升盐,其含盐度在中国属于最高,在世界上也仅次于死海。

其实,乐东一带制盐业历史悠久,以沿海的莺歌海、九所

等乡镇为主。据《崖州志》记载:“乾元元年,宁远、振州等县有盐,近海百姓煮海水为盐,远近取给。”

最早的时候大都是村民们自己以土办法制盐,用铁锅煮海水,待海水蒸发后,盐就在锅底结晶。村民们把煮成的盐,或者自己吃,也有的拿出去卖,换回钱或者生活用品。莺歌海镇新一村的邢福芬回忆说,他家以前就煮盐来卖,周围的许多村民都以此为生,因为他们所处的地方没有稻田,他们就用盐来换粮食,他自己就曾经用一碗盐换回一袋大米。后来,莺歌海建起了盐场,每家每户就很少煮盐了。

在盐场工作多年的老盐工吴爱民说,早期的土法制盐只是把水分蒸发干,剩下的结晶除了氯化钠之外,还有一些其他成分,如氯化镁、硫酸钙等,会有一些苦味。而莺歌海盐田成立后制盐工艺是海水经过多次提纯,海水在不同的盐度时,经过四次蒸发、结晶、提纯,不同的成分分别结晶,等到高度提纯时,剩下的就是氯化钠成分,盐的纯度比较高,没有其他杂味,所以莺歌海的盐是甜的这句话是有科学根据的。



夕照下的莺歌海盐场。(资料图)



莺歌海盐场闲置的盐库库房。 海南日报记者 苏晓杰 摄