



天作大盐田 久制提盐纯

◀上接 C12 版

B 29天一个生产流程

在盐场,有许多地名都是根据制盐功能区来命名的,比如说纳潮口、纳潮沟、排淡沟、蒸发池等。冯亚武,莺歌海盐场分管生产的副总经理,带着我们详细了解了制盐过程。

顺着盐场的夹竹桃大道往莺歌海镇方向,走到盐场的尽头,车子会经过两座桥,一座叫做纳潮一桥,一座叫做纳潮二桥。穿过一桥左转,沿着一条村路,便到了纳潮口,“纳潮口”顾名思义是根据海水潮位高低来收纳海水的。

在纳潮口处,盐场的几位盐工正在推沙,潮水从海上涌来,带来了许多海沙,海沙在纳潮口处淤积,挡住海水的去路。自从盐场建立之后,几代制盐人就一直和大海做着抗争,把大海送来的海水送到盐场制盐,把大海带来的海沙清理出去。

海水从纳潮口进入纳潮沟之后,便进入了纳潮闸,海水通过纳潮闸进入蓄水池,当地人称为水库,盐场人称此地为大湖。大湖就是承担一个海水蓄集的功能,海水到达大湖后,经过初级蒸发,然后进入160公顷的蒸发池。

走入蒸发池区域,目所能及令人颇感震撼。

3000多公顷的大平面,像棋盘一样摆在眼前。那一格一格的远远近近的池滩,整整齐齐,鲜明耀眼。若临空看去,可见绿莹莹的蒸发池,黄澄澄的卤水池,白晶晶的结晶池。浓度不同的池区,在阳光下焕发出不同的色调:湛蓝、浅黛、轻黄、淡紫……到处浮泛着一派诱人的

水光。原来,海水纳进场区后,随着流程走动而不断变化,处处是怡人的“玻璃世界”。

海水随着时间的变化,进入不同的区域,大湖——蒸发池——初级滩——中级池——高级池,海水的浓度从3.2度上升到20至24度,随着海水浓度的不断上升,海水成分不断分离,当浓度到了25度后,主要成分只剩下氯化钠,也就是通常称的原盐。

离开蒸发池、制卤区,进入制盐区。这就是结晶成盐的工区了。

过去的盐池,是用小块小块的“田”字概念来表达的。有坑坑洼洼保卤用的“卤缸”,有弯弯曲曲数不清的泥基泥池。几十年前的盐池,到处仍淤积着黑色的泥泞。后来,慢慢随着一场技术改造,无数的小池已合并为大池,一公顷面积的大池就仿佛是擦亮了方镜,神气地镶在红柚木框框上,原来池和池之间,都砌上了淡红方砖的道路。

在盐场,盐池仍然分为沙石池和瓦片池,沙石池是工业盐,此盐经分拣、粉碎、洗涤、脱水、沉降分离、卤水净化、添加剂验收、检验、包装后,变为食用盐方可进入市场。

而瓦片池晒制的是高端盐,即不经过加工就可以直接食用的。就这样,从纳潮取水到收盐,29天一个生产流程,确保了莺歌海盐的优良品质。但如果在这期间出现雨量较大的天气,所有生产工序要重新来过。



莺歌海盐场纳潮口。 于伟慧 摄

C 莺歌海食盐60载洁白如初

从1958年莺歌海盐场兴建,盐场如今已走过整整60年。再到盐场,当年热火朝天的场面已经不再,但盐场的天,依然是如此之蓝,盐场的盐,依旧如此之白。顺着当年运盐火车的铁轨,我们走近雪白的盐堆,一些男女盐工穿着工作服,有的在收盐,有的在洗池。

净盐池的海水变成奶白色,水里飘着一层层结晶的盐花,白花花的,四角八棱,像宝石花,闪闪发光,远看如同一片亮晶晶的水晶湖。冯亚武热心地告诉我们:“海水流到净盐池,已经蒸发到最高的浓度,就可以出盐了。我们盐场的生产过程和别的盐场不同,是采取海水自流法,只需要掌握盐池的浓度就够了。莺歌海的浓度最高,不但在全国是出名的,在全世界也是稀有的。”

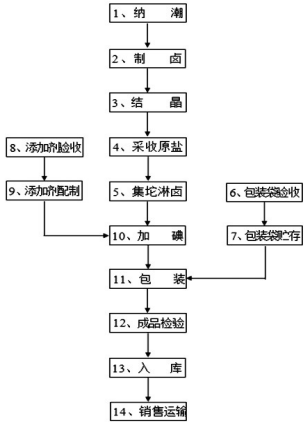
60年来,莺歌海盐场在全国人民的心中洁白如初,莺歌海海盐依旧咸中带甜,虽产量不如从前,但品质依然存在。

如今,中国盐业总公司与海南省发展控股有限公司、海南省盐业集团有限公司联合,在莺歌海投资建设高端食盐生产基地、加工中心,培育食盐品牌。经海南省国资委批准建设的海南省莺歌海盐场自然盐精制厂,已于2009年3月2日破土动工,2009年8月26日竣工,2009年9月21日首次试产获得成功,2009年12月29日正式投产。该项目土建、设备投资合计约1326.70万元。自然盐精制厂的建成投产,为增加公司产品附加值、保障全省食盐供应,起到重要作用。图

海南莺歌海盐场有限公司	文件编号	海盐-质安-手册2018
第1层次文件	质量和食品安全管理手册	首次发布日期 2018.07.01 本次发布日期 2018.08.09 版本/修订状态 2018版/第01

附录 1: 各种盐产品生产流程图

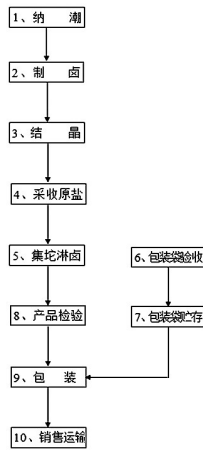
附录 1-1: 加碘精制盐生产工艺流程图 (现版)



流程 1

海南莺歌海盐场有限公司	文件编号	海盐-质安-手册2018
第1层次文件	质量和食品安全管理手册	首次发布日期 2018.07.01 本次发布日期 2018.08.09 版本/修订状态 2018版/第01

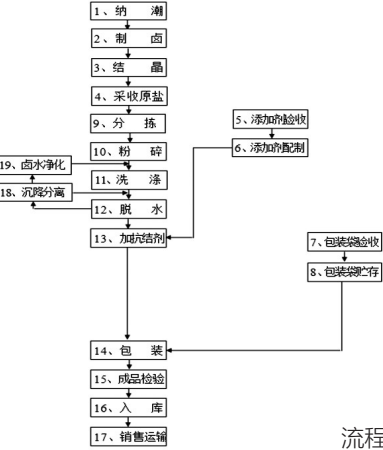
附录 1-2: 日晒盐、精制盐生产工艺流程图 (现版)



流程 2

海南莺歌海盐场有限公司	文件编号	海盐-质安-手册2018
第1层次文件	质量和食品安全管理手册	首次发布日期 2018.07.01 本次发布日期 2018.08.09 版本/修订状态 2018版/第01

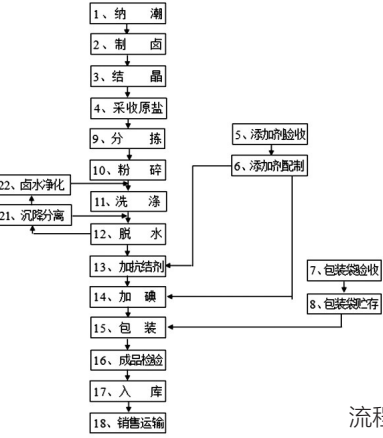
附录 1-3: 脱水日晒盐生产工艺流程图 (现版)



流程 3

海南莺歌海盐场有限公司	文件编号	海盐-质安-手册2018
第1层次文件	质量和食品安全管理手册	首次发布日期 2018.07.01 本次发布日期 2018.08.09 版本/修订状态 2018版/第01

附录 1-4: 自然盐精制厂生产工艺流程图 (现版)



流程 4

制盐流程图

莺歌海的老盐与甜盐: 既得食美 缘有盐故

文|海南日报记者 于伟慧

《本草纲目》记载:“大盐解毒,凉血润燥,定痛止痒”。陈年老盐对喉咙痛、牙痛、虚火上升等有消炎降火辅助作用,对血热亚健康患者有特别疗效,对降糖亦有辅助疗效!

在海南的饮品之中,除了清补凉,还有什么最具有地方特色?许多人会提到老盐柠檬水,在炎炎夏季,一杯老盐柠檬水,既清凉又解渴,还具有降火功效。

老盐好比酒中“茅台”

而在这广阔的莺歌海盐场,最珍稀属老盐。究竟什么是老盐,仅仅是储存的年份比较久吗?莺歌海资深老盐工韦日南告诉记者,要成为莺歌海的老盐,当具备三个条件:

其一,当属本地人说的“老盐”。“老盐”是海水晒3—6个月之后结晶而成的海盐,耗时耗力,品质极高,普通的海盐晒制周期为29天,老盐晒制结晶时间至少3个月。

其二,老盐的氯化钠含量比较高,普通盐的氯化钠含量为92%至93%,而老盐的氯化钠含量要达到97%。

其三:老盐在仓库储存的时间比较长,一般要5年以上,才称得上为老盐,所以,莺歌海的老盐,就好比酒中茅台,既要有自己的生产流程,又要有一定的窖藏时间。

莺歌海的盐有点甜

而问起莺歌海的盐为什么有点甜,莺歌海盐场主管生产的副总经理冯亚武称:

其一,莺歌海盐场和河北的长芦盐场、台湾的布袋盐场相比,海水纯净度比较高。纯净度高有两个原因,一是海域周边污染小,二是海水洋流速度快,交换海水的频率很高,使得海水很干净。

其二,莺歌海盐经过29天的晒制,浓度不断提高,一些有害物质经过不断地提纯与分离,在海水浓度达到25度之前,已经分离,比如说硫酸钙等,而海水中对身体有益的微生物,经过晒制,全部留在了原盐之中;

其三,海南的空气纯净度很高,原盐在晒制过程中保持了纯净度与新鲜度,这也是造就莺歌海盐有点甜的一个原因。图