

儋州峨蔓古盐田

海岸盐田古 盛夏盐情长

文\图 本刊特约撰稿 罗林涛

编者按

日照充沛、海水优良的海南岛，沿海地区自古就晒制海盐，多年传承，是海南重要的非遗传统工艺之一。

位于海南岛西北海岸线上的儋州市峨蔓镇，一直是重要的古盐田。当地盐民每年入夏以后，都会按先人传下来的古法晒制海盐，至今尤是。

长年关注和记录海南民间传统工艺的罗林涛女士，对峨蔓地区古法晒盐工艺兴趣浓厚，自上世纪90年代以来，先后10多次前去采风、拍摄，记录下古法晒盐的传统工艺，并拍摄各工序过程中精美的画面，在此与读者分享。

行走在海南岛西北部儋州市峨蔓镇，最吸引人的是那一片片充满古韵的盐田景观。峨蔓盐田在千年的历史进程中留存至今，古朴而壮观，盐田的样式也丰富多样。

来到峨蔓，放眼望去，到处是星罗棋布的盐槽，这些错落有致的盐槽，有砚式的，更多的是成片“棋盘式”的石板盐槽。

峨蔓古盐田历史悠久。据明代万历《琼州府志》记载：古时峨蔓属义伦县管辖，“唐容琼、宁远、义伦等县，各有盐场”。宋初李氏从福建化州迁来儋州，先落户三都再迁至小迪村，然后由小迪村分出盐丁村、灵返村、细沙村，皆以盐业和渔业为主要生活来源。

据当地村民讲述，其祖先于宋代自福建迁徙到此，带来晒盐技艺，并因地制宜利用当地独特的火山岩资源，制盐谋生。

峨蔓古盐田由盐丁、灵返、细沙、小迪四个村庄的盐田组成，总面积55.43公顷（约831亩）。千百年来，先辈们在岸边滩涂上将火山石凿成盐池、盐槽，铺设成海岸盐田，开辟了日晒海盐的谋生之路。这些形态各异的盐池、大大小小的盐槽，在深深浅浅的滩涂地貌上星罗棋布，就像是从大海深处随波浪而来，向陆地绵延着海的生命，滋养着与它相伴而勤劳的人们。这些盐田广布于沿海潮间带，它们因盐民而生，与村落相伴，和周边的自然与人文环境和谐融合。这些保留着石槽日晒盐的传统方式，尤其是古老的制盐工序及其生产工具，是中国古代制盐业的“活化石”。

峨蔓古盐田主要由晒盐地、过滤池、蓄卤池、盐槽、盐房和连接外部的盐道等设施构成，是“先制卤后晒盐”制盐方式的遗存，也是古老晒盐技艺的延续。

作为一种古老的制盐方式，峨蔓古盐田的棋盘式和砚式盐槽晒盐的制盐工序颇为独特。要经过“海水灌田”——“耙晒盐泥”——“收集盐泥”——“过滤取”——“晒卤成盐”——“收盐入筐”等主要工序。

每当大海涨潮时，海水便会浸泡、漫灌盐田里的卤土。卤土大约80%都是火山石粉末，待海水退潮后，便用木耙把卤土耙松、均匀撒开。海水灌田让卤土有了一定的盐分。随后，人工泼洒成了制盐过程中不可或缺的一个环节，将海水泼洒在卤土上，让盐分渗入其中，进一步增加其盐分含量。

待卤土晒干，水分蒸发，卤土的盐分继续升高后，下午2点半左右，便把盐泥耙成一堆，然后放进铺有细竹和稻草的盐池中，在泥上再浇入海水过滤。过滤后的海水流入另一侧的盐池里，就成为浓度较高的卤水了。

第二天早上7点左右，把卤水倒入石盐槽里，中午时分卤水便开始结晶，逐渐被晒干，析出的盐分像一层白色的碎冰，在盐槽中泛出白色光芒，下午5时左右就可以收盐了。

收盐时，村民使用铁刮板由四周向中心刮起，收拢后再用盐筐盛装起来。此时，海盐尚呈湿态，还需置于盐房内通风阴干。

在火山石槽上晒成的盐巴白如雪，细如棉，纯天然、无杂质、颗粒小，咸味适中纯正，不带苦味，可直接食用。

峨蔓古盐田悠久而独特的制盐文化以及千年未变的盐田遗址和制盐方式，是当地先辈利用自然、改造自然，以获取最基本的生存食品的历史遗存，具有深厚的历史文化积淀，是海南民间传统制盐手工业发展的鲜活见证。

千年盐田养育着这片土地上的人们，盐工们在这片盐田里沿着着古老的方式劳作，其穿越千年的晒盐工艺，如同那吹不尽的海风，飘荡传承在人们的记忆里，构成了海南岛西部海岸上一道古韵久远的人文景观。



晒盐工序之泼洒。



盐槽卤水已被晒干，析出的盐分像一层白色的碎冰。



一位妇女在收盐。



在火山石盐槽上晒成的盐巴白如雪，细如棉。

盐筐盛装起来。
中心刮盐，收拢后再用
铁刮板从四周向

儋州峨蔓古盐田日出景观。

