



“来杯老盐水不?”

夏日来临，在海南的街头巷尾，常能听到这不约而同的邀请。

话音一落，就能看到人们大步向前，钻进街头一间不起眼的饮品店，接着是老盐柠檬、老盐芒果、老盐黄皮等各类冷饮轮番出现。

若有什么饮料能为海南人“带盐”，老盐饮当仁不让。毕竟，老盐水配水果，这独特的吃法出了海南便难寻踪迹。

海南人有多爱老盐饮，恨不得把所有水果都装进其中，春日的莲雾、夏季的黄皮、秋天的火龙果……难怪总有人说，一杯老盐饮里，能装下整个海南。

夸不夸张先不说，至少海南这方水土，和老盐饮多少有点故事。

风靡街头的怪味饮品

海南人在品尝生活的甘甜之时，似乎也很善于欣赏苦与咸。

“想更甜，得加盐。”这一海南民间俗语中隐藏着朴素的饮食智慧：咸味能解腻提鲜，提升水果的甜香。当咸味和甜味结合在一起时，它还能使甜味变得更加灵动，更加通透。

这一俗语在老盐饮身上体现得淋漓尽致。在海南的街头巷尾，随意走入一间饮品店，老盐饮都是当家招牌。其中，老盐黄皮水和老盐柠檬水最为火爆。黄皮或柠檬捣碎，淋入蜂蜜和糖水，后兑上老盐水，一杯老盐饮就这样做好了。

喝上一口老盐饮，咸、甜、酸和微微的苦意，混着冰块的凉意滑入喉咙，口齿生津，仿佛一阵凉风刮过唇齿，笼罩全身，闷热燥气，一扫而光。

五味杂陈的怪诞，可能会让很多初尝老盐饮的外地人“望而却步”。但这种带有水果甘甜，又混着老盐清咸的奇特滋味，却让本地人欲罢不能。

老盐饮的流行和起源众说纷纭。几乎没有人能准确说明它的来历，一时间它如雨后春笋，迅速在街头巷尾风靡了起来。

海南人为什么喜爱老盐饮。还有一个重要的原因，海南高温潮湿，暑气熏蒸，在室外行走片刻便会大汗淋漓，为了补充身体流失的盐分，饮食中多盐变成了当地人自然的选择。

所以，街头、巷尾、餐前、宴后……随便什么地方，什么时候，海南人都能拿着一杯老盐饮，仿佛怎么也喝不够。



海南古盐田晒出的老盐。

海南日报记者 宋国强 摄

街头饮品里的富饶物产

海南人爱喝老盐饮，这和海南的自然环境和丰厚物产有莫大关系。

在热带、亚热带季风气候的影响下，海南成为一片富饶之地。在这里，终年高温和充足降水为各种作物生长提供了适宜的条件，瓜果迭出，四时丰收，琼岛物产从来都是富庶优越。

海南一年四季能丢进老盐水的果子的确多，只要新鲜干净，味道就对了，泡什么都好喝。

春天可以来点莲雾、芒果，夏季可以泡点荔枝、黄皮，秋天有百香果、火龙果；柠檬更是四季不断供。除了个别软烂易腐的水果，如香蕉、释迦，大多数水果都可以泡，入盐历练仿佛是海南水果们的必修课。

“水果新鲜，老盐饮才有灵魂。”在海口新民西路上，经营了近10年的“饮盟”人气极高，店主郑成耀透露，好喝的老盐饮必须使用新鲜水果，当天切配制作，毕竟人们“喝的就是那口清新劲”。

老盐饮，重点就在“老盐”。有些人坚持认为，只有海南本地老盐，做出的饮料才是那个味儿，仿佛海南的老

海南“老盐”饮品正当红：

可盐 可甜最海南

文/海南日报记者 邓钰



海南老盐饮品系列。
海南日报记者 封烁 摄



老盐柠檬。海南日报记者 封烁 摄

老盐饮里还装着知足常乐、豁达乐观的琼味生活。

夏天夜里，晚风吹着，老牌饮品店“德慧轩”在店铺后的露天广场支起茶桌，放上塑料凳，招待乘凉和过往的市民。

“夜晚无事，家人好友相约散步，累了就来坐坐喝杯‘老盐’。”海口人郑源是店里常客，常与家人好友在此，啜着老盐饮，吃着点心，漫无目的地谈天说地，在霓虹闪烁的城市里偷得片刻清闲，也勾勒出平淡却绵长的时光。

在“老海口”看来，饮品店简陋的一方茶桌，不仅提供茶饮与娱乐消遣，更粘连人情，是天然有效的信息沟通平台，更是琼式生活里不可缺少的场所。

老盐饮对于海南人而言，还是一种“乡愁”。几乎所有出门在外的海南人，无论是差旅、工作或者游学，回到家乡，总要喝杯老盐饮。

一杯老盐饮下肚，立刻就产生了咸甜交织的归属感。由着老盐加水果这对默契搭档，海南人与脚下的土地，深深联结，密不可分。

对于海南人对老盐饮的狂热，曾有外地网友调侃，“当你开始接受并愈发爱上老盐柠檬水，恭喜你，你离成为一名海南人就不远了。”

味蕾里，藏着通往心灵的捷径。人们吃的东西里，往往沉淀了潜移默化的文化记忆和自我认知。若是舌头已经完全适应一地口味，此地于你便不再是异乡。

走，去喝老盐水！

盐最懂海南的水果，懂它们的脾性，懂它们的机理。

老盐，似乎成为海南人舌尖上的一方文化烙印。

一方水土养一方人。海南四面环海，海岛先民以海水晒盐，用海水滤出人生至味。《新唐书·地理志》明确记载“乾元元年(758年)，琼山、宁远、振州等县有盐，近海百姓煮海水为盐，远近给。”

不同于内陆的煮盐工艺，海南一些地区的晒盐工艺主要利用火山岩槽晒盐，海南岛强烈的日晒让晒盐槽上的卤水蒸发迅速，留下盐巴，这样晒出来的天然海盐晶莹剔透，颜色雪白。

一般的普通海盐晒制时间较短，只需要29天左右，而老盐则是晒3至6个月形成的，存放的时间越久，盐就越老。本地人相信老盐具有凉血润燥、定痛止痒的功效。也正是因此，消夏清热的老盐饮便应运而生了。

察“盐”观色品海南，喝上一口老盐饮，瓜果、海盐，众多四时风物水土尽在其中，仿佛这一杯小小的老盐饮中，泡得下海南的乾坤。