



发现乐东·探物

在乐东黎族自治县莺歌海镇，盐不仅是百姓餐桌上百味之首的调味剂，更是一段关于拼搏和创新的历史的承载物。它记载着这片土地的“甜”与“咸”。

“盐一代”艰苦奋斗建盐田

莺歌海流传着这样一句话：莺歌海的人不吃外面的盐，因为莺歌海的盐是“甜”的。

“其实，这主要是大家对莺歌海盐田产的盐有着一份发自内心的热爱，也缘于莺歌海盐场地域特殊、制盐技艺精湛，晒制的盐更加纯净，氯化钠成分高且无其他杂质，吃起来有回甘的味道。”海南莺歌海盐场有限公司副总经理叶健说。

《中国盐法通志》记载：“盐之质味，海盐为佳，井盐池盐次之，海盐之中，滩晒为佳，煎盐板晒又次之”。莺歌海盐场（以下简称盐场）建在山海之间，尖峰岭的连绵群山挡住了来自北方的狂风暴雨，使这里常年降雨量少，靠近赤道，光热充足，泥质海滩广阔平坦，优质的海水含盐度高，盐场地理和气候得天独厚。

“这样的条件不用来制盐就可惜了。”作为第一批抵达盐场建设的“盐一代”，年过九旬的吴坤新感叹道。1955年9月，以何世庸为处长的莺歌海盐场筹建处在广州成立，当时在广东省琼山县检察院工作的吴坤新接到上级命令，要组建勘测队对盐场进行水文、地质、地形进行勘察设计，他成为“先遣队”的一员。

从三亚乘船到莺歌海登陆，先遣队员们面对沼泽地，拿着已经无法找到具体点位的历史图纸，发挥“以一人当十人，以十人当百人”的精神，摸清盐场情况，提前一年完成勘测工作。1958年，盐场进入建设火热期。

“1958年5600多名转业、退伍官兵来到盐场，大家经常开展盐池建设大会战行动，天不亮就出门，带饭在工地上吃，半夜回到家鞋还来不及脱就困得睡着了。”“盐一代”赖继发说，一个肩膀、一个土筐、一把铁锹，大家铆足干劲，两年多就建成了30平方公里的盐田。

“我爸爸1958年从部队退伍后来到盐场工作，一待就是一辈子。1960年盐场进行试产，白花花的原盐在大家的努力下从盐田中析出，那时大伙都非常振奋，我的母亲1962年从广东来，成为盐场的一名职工，一家人共同开发建设新盐场。”叶健透露。

盐场原计划年产原盐15万到20万吨，1968年产能突破24万吨，往后产量也是年年攀升，1988年更是突破了30万吨，被冠以中国三大盐场之一的称号。

“为保证四季产盐，父辈们总结出了‘雨后纳潮尾、长晴纳潮头、秋天纳夜潮、夏天纳日潮’的纳潮规律。在父辈们的努力下，原来以生产原盐为主的盐场，上世纪70年代研发了‘日晒优质盐’，莺歌海的盐成了畅销货，最兴盛时，盐田的盐不仅销往东南五省，还有部分出口。”叶健说。

莺歌海盐场：

一颗海盐 三代盐工

■ 文海南日报记者 黄媛艳 图海南日报记者 王程龙



莺歌海盐田，收盐的盐工。

“盐二代”守正创新研新品

顺着盐场的夹竹桃大道往前走，经过纳潮一桥和纳潮二桥，“莺歌海老盐晒制技艺”非遗传承人、盐场“盐二代”赖清海忙着去自己的170个盐池看看。

传统制盐，一条长约300米、宽50米的纳潮道，使海水随潮汐自然流入贮水库，海水进入贮水蒸发池，进行初级蒸发，而后再到初级蒸发池停留6天，中级蒸发池停留9天，高级蒸发池停留14天，此时海水也从最初的3.5波美度逐步浓缩到25波美度的饱和卤水，可以灌溉到结晶池，给盐工晒盐之用，在结晶池滩晒3天-5天，盐工就可收盐。

赖清海制作的老盐也遵循这些步骤，但又有着非常多的讲究。“老盐晒制技艺都是师徒代代相传，纯人工、纯天然、时间酝酿三个条件缺一不可。”赖清海说。

先说时间，一年中老盐的晒制从每年的3月-5月开始，因为此时气温不高，可以防止海盐结晶速度过快而导致出现复合晶体，把握初产时间是老盐正六方体性状、不易碎损的关键。普通海盐晒制周期为29天，而莺歌海老盐晒制必须历时100天以上。产出的精品盐需经过暴晒、风化、沉淀5年，再转至高温仓进行10年以上长时间窖藏，老盐才有了与众不同的魅力。

人工的技艺也很关键。老盐制作时，有经验的老师傅会先选择水足够深的盐池，只有水深方能保障盐晶体的慢慢成长；生产阶段准确把握卤水的新鲜度、饱和度和十分关键，25度至27度的卤水浓度，

是老盐最喜欢的“生长”环境，而这这就要求老盐工时常监测卤水浓度、及时调整每日动卤（松盐）的最佳时间和次数，“新、深、长”的结晶工艺，即“新鲜饱和卤水”“深水晒制”“长期结晶”，确保老盐的氯化钠含量超过95%。当然，老盐的收取也非常讲究，二批次操作收取颗粒合格的老盐，往往是收七留三，即收取七分左右的盐，留下三分左右当作普通海盐。

有了好师傅的加持，老盐能成为盐场的“经典”，还离不开大自然的鬼斧神工。莺歌海海水浓度高于一般海域，且矿物质和微量元素丰富，确保了老盐生产所需的高纯净度和高盐度的海水。

15岁开始在盐场工作，今年已是53岁的赖清海娓娓道来老盐制作工艺：“从10年到60年，不同年份的老盐，存放时间越长，镁离子越少、氯化钠越高、矿物质越纯，《本草纲目》中有记载‘大盐解毒，凉血润燥，定痛止痒’，老盐对常见的喉咙痛、牙痛、虚火上升等有消炎降火辅助作用，也是煲汤的重要调味料。”

为传承好父辈的技艺，“盐二代”赖清海一直在探索。“这是新研制的飘花盐，在25度的浓度下，用一级卤水制作出的海盐，结晶后薄薄一层漂浮在水面上，无风环境下犹如一朵朵浮在水面的花朵。飘花盐不仅晶体透亮、颗粒度均匀，且氯化钠含量也非常高。”赖清海自豪地说，这类精品盐特别考验制作技艺，大家反复摸索才有了技术的创新和突破。

“盐三代”文旅融合拓市场

放弃了岛外条件优渥的工作，带着餐厨生产和管理经验返乡，“盐三代”廖风达成为莺歌海盐场党建文旅基地餐厅——盐之味的负责人。

“我们从小就跟着父辈在盐田劳作，对这片土地有感情，2021年知道餐厅招聘信息后，我就果断回乡报名，为盐场发展出一份力。”“90后”廖风达在公司的支持下，从零起步，探索着通过文旅结合的新路子，让盐场焕发新活力。

环岛旅游公路的开通，盐场奇特的美景和艰苦奋斗的文化故事吸引越来越多的游客，如何把客源变“资源”，廖风达和同事们还在摸索。

“我们充分发挥盐场的‘盐特色’，融入莺歌海滨海资源，做出系列‘盐+’的产品，除了大家熟知的盐焗鸡、盐焗鸽，我们还有盐焗虾、盐焗鱼，当然炭火盐焗叉烧肉也是一大特色。”廖风达透露，在多地采风的基础上，餐厅腌制的炭火盐焗叉烧肉不添加盐，腌制好的猪肉放在取自老盐池的瓦片上炭火烤制，别具风味。

“盐系列特色餐饮深受游客欢迎，今年春节期间几乎天天客满，盐焗套餐一天最高时可卖出上百份。”廖风达说。

看到家乡的新变化，“盐三代”黄子安也辞去了五星级酒店的工作，加盟盐之味团队。在他的匠心调制下，老盐有了新滋味。

“根据时令水果不同，我们会推出老盐柠檬水、老盐凤梨水、老盐黄皮水、老盐火龙果水等系列产品，仅老盐柠檬水日销售最高可达800多杯。”黄子安透露，传承父辈的匠心精神，餐厅的老盐柠檬水不添加一滴柠檬浓缩剂，每杯冷饮2个鲜柠檬压榨出汁，再加上3克窖藏25年以上的老盐，确保产品品质。

手持一杯老盐柠檬水逛莺歌海盐场文化馆是很多游客的“打卡”习惯。文化馆内，海盐纳潮、制卤、结晶、采盐、堆坨、晒干等工艺环节的详细介绍，为游客打造了一场有趣的盐文化之旅。



↑ 游客参观莺歌海盐田的文化展览。

← 在乐东莺歌海盐田内，盐工忙着晒盐。

