妮拉看海

都



## 办

晒盐工艺吸引

海南日报全媒体记者 吴心怡

沿着海南环岛旅游公路行驶,蓝

色、黑色是这里的主色调:蓝的是海 天一色,情人湾、五彩湾被称为"一片 不需要任何滤镜的海",如玻璃一般 清澈透亮;黑的是沿路见到的石头, 或在海边,或在村落,这里的石头表 面粗糙,呈现出一种粗犷的美感。

万年前火山爆发,岩浆喷涌而出 流入大海,冷却后形成了玄武岩石, 时光流逝,灰黑色的岩石静静地伫立 在原地,不断被风化、被侵蚀、被海浪 冲刷。数千年前,聪明的人们发现了 这些石头的另一个用途——晒盐。

据儋州市博物馆考证,峨蔓盐田 的历史起于宋代。盐丁村李氏后人 介绍,其先祖于宋代自福建莆田渡海 来到儋州,先落户今三都镇一带,后 北迁峨蔓湾定居,以捕鱼、制盐为 生。盐户们就地取材,将海边原本嶙 峋的火山岩石削去一半,将截面四周 留出凸边,把中间打磨平滑,做成如 砚台一般的石槽,只不过,砚台里磨 的是墨,石槽里留下的是盐——夜里 涨潮时,海水漫上石槽,日晒后石槽 里浅浅的海水被蒸发,海水里的盐分 结晶留在了石槽里,村民便可以收盐

据统计,盐丁村约有砚状石槽 7000多个,其中盐丁村民小组约 5000个,灵番村民小组约1000多个, 细沙村民小组约有1000个。

除了砚状石槽,盐丁村还有"棋 盘式"石槽,并分为单槽和组合槽。 其中单槽最为常见,是用打磨成方形 的火山石拼砌成平整如棋盘的底面, 四边用不规则小石块堆砌,外轮廓呈 正方形、长方形、半月形或椭圆形。 组合槽则由两个及以上的单槽拼接 而成,如4个单槽拼成"田字槽""风 车槽",9个单槽拼成"九宫格"等。 如果从高处俯视盐丁村,成百上千、 大小不一的石槽星罗密布,颇具视觉 冲击。

据统计,包括盐丁村在内,峨蔓盐 田共有538.13亩,是我国目前保存较 为完好的古盐场之一。2008年6月, 儋州海盐晒制技艺被国务院列入第二 批国家级非物质文化遗产代表性项目 名录。

"我们村的中老年人基本都会 制盐。"盐丁村党支部书记李贤武回 忆,他小时候家家户户都会晒盐,收 盐时哪家忙不过来,邻居家就会一 起帮忙。现在,村里如果来了游客, 空闲的村民也会给游客介绍制盐方 法,有时也会为游客演示。

盐收盐的传统,在快节奏的今天仍

然坚持守候着涨潮退潮、日升日落, 品尝大自然带来的这一口咸香,也 有越来越多游客慕名而来,观潮赶 海,希望亲手体验古老的晒盐方法。 李贤武介绍,千百年来,盐丁人

靠着出海捕鱼和制盐技艺自给自 足,现在古盐田引来了游客,村里也 逐渐开始发展旅游业,村里最早的 民宿"古盐田驿站"里,住客络绎不

古盐田驿站位于盐丁村灵番 村民小组,是盐丁村最早的民宿, 也是目前经营得最好的民宿。还 没走进民宿庭院,远远就能看到一 大片紫色,一株盛放的三角梅如同 一把巨大的伞,为庭院提供"花香 味"的遮蔽。

树下摆放着几张桌椅,它们由 废弃渔船的船板制成,玻璃下还放 着漂亮的贝壳,坐在上面喝茶聊天, 仿佛乘着渔船来到大海上,耳边仿 佛有浪花拍打的声音隐隐响起。驿 站门口有一艘"高高的船"。"这是一 个船型观景台,上去可以看到整个 盐丁村,往远处看也能看到海。"古 盐田驿站负责人李如方介绍。

这栋白色的6层小楼共有28个 房间,每一间都能看到大海,是名副 其实的"海景楼"。此外,驿站里还 有用浮标做成的灯罩、用渔网制作 的吊床、用旧船缆绳缠绕的柱子、用 海边石子铺满的装饰墙,古盐田驿 站俨然被打造成一个身临其境的 "海洋乐园"。

找

野

趣

"驿站的第一批客人是之前来 村里玩过的'回头客',当时我在家 里闲着没事,就带着他们到村里到 处逛逛,和他们成了朋友,后来听说 我开了民宿,就又来玩了一趟。"李 如方回忆,古盐田驿站开办10年来, 客人来了一批又一批,其中不乏多 次来盐丁村度假的"常客"。

2014年,李如方拿出全部积蓄建 起了这座古盐田驿站,当时村里虽然 常有摄影爱好者和游客,但村里人还 未"吃上旅游饭",也并不理解李如方。

"那时有人说我'脑子坏了',有 在村里开民宿的钱,都可以去那大 买房子了,建民宿有什么用?"李如 方并不这么想。1997年退伍返乡 后,他一直在家里帮忙卖盐,其间遇 到许多游客到村里来游玩,却总是 当天就离开,因为村里"无处可 待"。"所以我想,应该开一

间民宿,把游客留下 来,这样就能把更 多城里人吸引到村 里来,村里人就都 有赚钱和发展的 机会了。"

盐

卡

盐丁村是 儋州市峨蔓镇的一个 古老渔村,位于儋州北部。 如果从儋州市那大城区出 发,沿着北部湾大道行驶一 个小时后转入海南环岛旅 游公路,朝着海的方向行驶 便可以到达——目视前方, 海边的风车显得愈来愈大,

像巨人一样守卫着海湾,海

边,盐丁村就矗立在那里。

海南日报全媒体记者 陈元才 摄 在盐丁村的道 路上,能看到大片 的仙人掌。"我们村土地 不肥,底下都是硬石头,很 难种植农作物。"李贤武说,只 有仙人掌"要求不高",从石头缝 里成片成片地冒出来,而他童年最 爱的零食就是仙人掌果实。 紫红色的仙人掌果长在仙人掌的末 端,远远看去,有点像小丑的红鼻头。和 仙人掌叶片一样,果子上也长满小刺。当 地人掌握技巧,三两下就能避开尖刺剥出 里面的果肉,果肉也是紫红色的,里面有一 颗颗黑色的籽,和红心火龙果有些类似,尝上-口,酸中带甜,汁水丰沛,是一种新奇的体验。

对于游客来说,同样新奇的还有另一件事 -赶海。夜深了,来自海口的何女士一家带 上手电筒、拎起塑料桶,从古盐田驿站鱼贯而 出。他们的目的地是不远处的海岸。

天色漆黑,海岸边的火山石更显肃穆,浪花拍 打礁石的声音较白天更加清晰。何女士打开戴在 头上的"探照灯",仔细翻找每一块小石头,试图寻找"海 洋宝藏"的踪迹。两个多小时过去,一家人在李如方的带 领下收获颇丰,心满意足地回到古盐田驿站"补觉"。天 亮后,李如方将他们的收获烹饪成一大锅蟹粥,热气腾腾 的美食为这段海边之旅画上了完美的句号。

如今,得益于海南环岛旅游公路的建设,到盐丁村参观 古盐田、体验赶海乐趣的省内外游客越来越多,来研学的孩 子也是一批接一批。今年寒假期间,11名来自广东、四 川、重庆、贵州四地的小学生来到儋州,在李如方的陪 同下到千年古盐田体验晒盐、到火山海岸漫步赶 海。临走时,孩子们将旅途中遇到的点滴记录下来, 你一言我一语组成了一首131句的长诗《惊奇》。

"惊奇是奔向一望无际的大海/惊奇是一杯热可 可和三角梅/惊奇是海边摆着大棋盘/惊奇是一路的 好风景……"孩子们充满童趣的表达和细腻的感 触让李如方也感到"惊奇",他将这张两三米高 的长诗留下来,挂在驿站一楼客厅正中央, 希望能让更多游客传递这份"惊奇"。

盐丁村 用古法晒出 的海盐,保留了 海水自然的咸味,风 味独特,传承千年。当地 的老百姓使用晒出的海盐 烹饪海鲜、制作盐焗鸡、炒 家常菜、做老盐饮品等,将 海盐的魅力发挥到极致。 如果来到盐丁村,一定要 品味这第一口咸鲜铸就的 美味

此外,在盐丁村赶海 也是新颖的体验。在石头 缝中翻找"宝藏",收获小 虾小蟹、贝壳等海洋的馈 赠。盆满钵满之后,回到 民宿厨房煮上一锅热气腾 腾的海鲜粥,香气逼人。

以"一半火山, 一半海水"的风 景闻名,盐丁村也 不例外。整个村子以 火山岩的灰黑色为主色 调,村里有100多间火山石 垒成的老房子,和这些百年老 屋合拍一张,或是到海边与陈旧 搁浅的渔船附近"打卡",仿佛身临

峨蔓镇

其境地穿越了时空。 当然,盐丁村最热门的景点还 是数千个大小不一的石槽,古法制 盐的技艺源远流长,许多游客慕名 而来,体会古人靠海吃海的智慧。

除了盐田,村里还有许多和盐 有关的建筑,不如一起来探索一 下。盐丁村的盐田分布在山坡、海 滩等复杂的环境里,古人们巧妙地 利用火山石,在盐田间修建起了许 多用以运盐的小路,称为"盐道"。 盐田附近,一个个灰黑色的小房子 矗立着,这是"盐府",专门用来放 置晒好的盐。

海边,火山石垒在一起就成了 灯塔,细沙村民小组渔港出海口的 细沙古灯塔最为出名,自明代就屹 立在细沙村的海岸边,照亮这片海

岸已经几百年。

吴

制图/

/孙发强

村庙祠堂边修着一座敬字塔, 它同样是采用火山岩精心雕琢而 成。敬字塔有多个面,每面刻有梅 兰菊竹,也刻有瑞兽麒麟,起着兴 文运作用。

本报短视频栏目"看鉴海 南",特邀海南国际传播中心 "海外传播官"妮拉,带您一起 看海南,由此打开一扇窗,向世 界呈现立体多元的海南之美。

## 千年"盐"技流传于—— 世界上最小的盐田

儋州湾有个 世界上最小的盐田 这里有7300多块石头 每一块石头就是一个盐田 它们可不是普通的石头 它们是来自地心深处的火山熔岩 出炉时间虽已数万年 "火气"依然很旺 当火山的熔岩遇见这里的海水 便结出世上绝好的盐来 (儋州峨蔓镇盐丁村) 这里保留着我国最早的晒盐古法 始于唐朝 流传千年而不变 而用这种独特古法晒出的盐 白如雪 细如面 咸味适中 具有纯天然、无杂质、颗粒小、直接食用等特点 不光是上乘调味料 还是消炎下火的一味良药 就这么神奇! 900年前苏东坡曾为它"代盐" (盐田中的"东坡盐槽") 相传苏东坡被贬儋州期间 一度双脚溃烂难愈 当地一位老盐工看到后 便拿出家里珍藏多年的老盐 用盐水与捣烂的狗仔花混合为药 让苏东坡足浴 不久东坡足疾痊愈 这处"东坡盐槽" 便是当年苏东坡携弟子黎子云 寻访盐田 跟随盐工学习晒盐的见证 在这小小的盐田上

海水是怎么变成海盐的 这流传千年的晒盐古法-"泥漏法"总共分5步 纳潮—晒泥—制卤—晒盐—收盐 纳潮 让海水与海滩泥混合成盐泥 晒泥 用木耙把盐泥耙松,晒干后将盐泥耙堆 制卤 通过过滤制成盐卤 晒盐 将盐卤浇灌到火山岩的盐田上,晒成白 花花的盐

收盐 …… 烈日炎炎下 晒盐之艰辛 可谓"汗滴盐田中,粒粒皆辛苦" 如今,这一古老的晒盐技艺 已被列入国家级非遗得以保护传承 盐丁村这一片"袖珍"古盐田里 晒出的是盐 收藏的可是-沧海与盐田的流变 历史与当下的交融 物质与精神的结晶 . . . . . .



出镜主播妮拉。



扫码关注 "看鉴海南"公众号



扫码关注 "看鉴海南"视频号



