



沿用 1300 年的八级滩晒盐,最大程度保留了古法工艺 走进象山花岙岛 体验浙江最后的日晒海盐场

盐 YAN

烈日晒盐 半夜收盐

58 岁的方学正与妻子林梨萍是一对夫妻档盐农,在花岙岛晒盐已经 13 年了。烈日晒盐,夜半收盐,是夫妻俩的日常工作。

一年 12 个月,6 到 10 月最忙,天气好一个周期七天就能够出盐。冬日里若有太阳,约 20 天可以出盐。

晒盐靠太阳,天越热盐农干劲越足。每年盛夏都是晒盐旺季,千亩盐田远远看去如同调色盘一样多彩,一片片盐花在太阳的炙烤下闪烁着晶莹。而这一片美丽调色盘上的主角,正是一个个挥汗如雨的盐农……

到了夜半时分,花岙岛上空银河璀璨,在点点星光下,盐农们开始了收盐。

为何要选择夜半甚至凌晨收盐?方学正解释说,“白天收盐的话,盐的晶体会含有卤水,品质要差些。”

晒盐 35 年 见证盐场演变

“台风阴雨天一般在家休息,晒盐基本上是靠天吃饭。”钱报记者联系方学正时,夫妻俩刚整理好盐田,准备回到台州三门老家过年。

在花岙岛盐场,像方学正这样的盐农有 40 多名,分别来自台州三门、宁海以及象山本地。

作为国际级非物质文化遗产基地,花岙岛古法盐场也是目前浙江省仅存的手工晒盐场。

方学正从事晒盐已有 35 年,他也见证了手工海盐场逐步演变的历史。

最早他在台州三门的盐场晒盐,中途转到椒江的盐场,这些盐场相继关闭,方学正又来到象山花岙岛晒盐。

方学正告诉记者,他在花岙岛的盐田有近 50 亩,去年一年晒出海盐 30 万斤,能卖 8 万多元。

古法晒盐 门道有很多

晒盐的原理就是通过风吹日晒浓缩海水。每天涨潮时,海水通过一条引潮渠灌进来,再用水泵抽到盐田上游处的澄清池,海水经过一两天的沉淀后,再通过水管引入第一级蒸发滩。

“我们的八级滩晒盐,最大程度保留了古法晒制工艺。”盐场负责人胡辉告诉钱报记者,一到五级是蒸发制卤,六七级是调卤,最后一级,也就是第八级是结晶。

当卤水流入第八级盐滩时,会慢慢析出盐花。

中午时分,盐农们会拿着一根竹竿,一头勾着一根长长的绳子,在结晶滩中顺时针拖动。“这个活叫作打盐花,看似简单,其实非常讲究门道。”胡辉说,打盐花的目的是让最先漂浮的盐花沉下去,形成晶核继续结晶,同时又能阻止其与其他晶核相互结合。如果不打,这个盐有可能会长得像鸡蛋甚至石头那么大。



百味之首,浙江最后一块传统日晒海盐场里的劳作和门道

本报记者 唐旭锋

它号称“百味之首,食肴之将。”缺了它,生命将难以延续。

它就是我们每天都离不开的盐。

盐字的本意是“在器皿中煮卤”。中国古时的盐就是用海水煮出来。在岁月的长河中,不少海盐场逐渐消失,海盐生产逐渐被含盐量更高、生产成本更低的井矿盐取代。目前我国仅山东、浙江、福建、海南四省仍在生产海盐。

浙江省最后一块传统日晒海盐场在象山县花岙岛。

开门七件事中的第四件事,跟着钱报记者一起来领略有着 1300 多年历史的古法晒盐工艺,体验祖辈们传承至今的文明成果和劳动智慧。



新闻+

低钠盐、粉盐有啥不一样 我们又该怎么吃盐

记者看到一款海盐礼盒装产品,其中 25-27 度卤水结晶的是臻品盐,27-30 度卤水结晶的叫精品盐。

我们平时所购买的精制盐,是指原盐(岩盐和海水)经净化、加工提炼精制的盐,氯化钠的含量大于 98.5%。

食盐的种类很多,除了主要成分氯化钠,其含有的微量物质不太一样。譬如矿盐含有丰富的矿物质,其口感苦涩、咸,而海盐则富含多种微量元素,口感自然鲜咸。此外根据产地及添加物的不同,还有湖盐、低钠盐、粉盐、竹盐、海藻盐等。

那么,我们该如何吃盐呢?

为了身体的健康,要科学摄取食用盐。一般每天限制在 6 克左右,包括酱油、酱菜等调味品的盐量,而高血压患者每天不超过 3 克。

根据个人的具体情况选择适合自己的盐类品种。

- 1、想补充微量元素,纯天然、无添加的,选择海盐;
- 2、患有甲亢等需要控制碘摄入量的,选不加碘的盐;
- 3、常吃海鲜、海藻、海草、海带、紫菜的,选不加碘盐;
- 4、高血压患者,选择购买低钠盐;
- 5、肾脏疾病患者,不适宜使用低钠盐;
- 6、孕妇妊娠中后期,对碘需求增加,选择加碘盐。