

半个多世纪代代传承 造就古朴的 莺歌海老盐晒制技艺

依山面海 占尽天时和地利

《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”。早在唐代乾元元年（758年），海南岛就有近海老百姓煮海水为盐的记载。虽然海南沿海皆能产盐，却唯有莺歌海盐场晒盐条件最优渥。

这种“天赋”是上天赐予的。莺歌海盐场靠近赤道，日晒充足、气温高，莺歌海及周边开阔地区年均温度为25.2摄氏度，最低月均温度也有20摄氏度，平均年日照约为2354小时，常年蒸发量大于降雨量，雨量少且集中在秋季，连晴天长，有力促进了海水蒸发和海盐晒制。同时，莺歌海盐场“身后”的尖峰岭，阻挡了来自东北的湿冷水汽和来自东南的湿热水汽。而莺歌海临北部湾与南海的一侧，则被越南的高原挡住了来自西侧的风雨，形成天然的最佳晒盐场地。

连晴天数对于老盐的晒制十分重要。据莺歌海盐场有关负责人介绍，一年中老盐的晒制从每年3月—5月开始，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，且整个过程不能下雨。连晴百日实属难得，因此莺歌海老盐也非常珍贵。

更为难得的是，莺歌海盐场周围没有排注大量淡水的河流，海水含盐量浓度高，常年保持在3.5波美度左右的较高浓度。海水清洁含沙量少，常年保持清洁，为制盐提供了优越的原料。一条长约300米的纳湖道使海水无需增加动力，随潮汐自然流入贮水库，为海盐生产提供了极大便利。

技艺独特 结晶工艺师徒代代相传

莺歌海盐场占尽了海盐生产的天时地利，但更重要的还是人和。

15岁开始在莺歌海盐场工作的“盐二代”、“莺歌海老盐晒制技艺”非遗传承人赖清海说，莺歌海老盐晒制虽大抵遵循传统制盐步骤，但又有非常多的讲究，并非想生产多少就能生产多少。

老盐生产采用老传统工艺，需要经验非常丰富的操作人员，俗称“老盐公”，他们是老盐制作的关键。简单来说，30公分左右水深的盐池能保障盐晶体慢慢成长，25度至27度的卤水浓度是老盐生长的绝佳条件，但要准确的把握蒸发量、卤水的新鲜和饱和度以及结晶池卤水的深浅，就需要“老盐公”时常监测卤水浓度、及时调整每日松盐的最佳时间和次数。

结合一代代“老盐工”积累下来的经验和传承下来的方法，如今，莺歌海老盐采用“新、深、长”结晶工艺，即“新鲜饱和卤水”“深水晒制”“长期结晶”，可确保老盐的氯化钠含量超过95%。

而老盐在收取时也有讲究，一般分二批次操作，第一次收取颗粒合格的老盐，剩下的当普通海盐收集，一般情况下是收七留三，即收取七分左右的盐，留下三分左右当作普通海盐。最后是存储，老盐需要在陀地上经过暴晒、风化、沉淀5年，再转至高温仓进行10年以上长时间驻藏，最终凝结成一粒粒饱含匠心的莺歌海老盐。

“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，莺歌海老盐晒制技艺条件极为苛刻，只有满足三个条件，才算得上是真正的老盐。

传承创新 老盐场焕发新生机

莺歌海盐场建于1958年。1988年，莺歌海盐场产能突破了30万吨，被冠以中国三大盐场之一的称号。时间飞逝而过，随着生产设施设备逐渐老化，加上盐业体制改革影响，莺歌海盐场生产规模早已不复曾经。

而和许多非遗技艺一样，莺歌海老盐晒制技艺也面临危机。海南省盐业有限公司副总经理赖雅琴说，由于莺歌海老盐晒制结晶等相关制作技法的具体内容，在实际生产过程中，要求随着气候等具体变化情况进行调整变化。相关具体制作项目的传承，都必须需要经过言传身教和身体力行。因此，在传播传承方面主要是以口口传承的方式进行，这也给完整的莺歌海老盐制作技法存续带来了一定程度上的困难。

但不可否认的是，经过长期的积累，莺歌海老盐已经成为当地颇具代表性的特色产品，负载着当地百姓生产生活文化传统与象征性的符号讯息，在传承制盐文明、体现海南文化多样性、承载记忆方面具有独特意义。

老技艺需要传承，更需要创新。尽管赖清海今年已经53岁了，但为传承好技艺，他一直在探索。“目前，我们新研制出了飘花盐，这种盐不仅晶体透亮、颗粒度均匀，且氯化钠含量也非常高。”赖清海说，飘花盐是大家反复摸索后实现的技术创新和突破。

“去年，莺歌海盐场的食盐产品，已成功打开了广东、广西、贵州、四川4个外省市场，并形成了复购，全年销售量超过1500吨。”赖雅琴表示，老盐场正在焕发新活力。

去年底，海南环岛旅游公路开通，莺歌海盐场奇特的“天空之境”景观吸引了越来越多游客前来打卡，莺歌海老盐晒制技艺和发生在这里的艰苦奋斗故事，也正在为更多人所周知。

如果一个地方可以用味道来描述，那莺歌海的味道，一定是老盐味。

这是一种咸中带甜的滋味。

咸，是盐的本味。莺歌海老盐产自莺歌海盐场，半个多世纪以来，这里一直传承着古朴的老盐晒制技艺，每一粒老盐都历经多道工序，融合天时、地利与人和。

甜，是源自莺歌海老盐背后的故事。这里的老盐晒制技艺依靠师徒相传，一代代“老盐工”挥洒汗水，贡献智慧，方才结晶为一粒粒饱含匠心的莺歌海老盐。奋斗带来了幸福的生活，也承载着海南饮食文化的族群认同和集体记忆。

今年初，“莺歌海老盐晒制技艺”成功入选海南省第六批省级非物质文化遗产名录。时值三伏天，莺歌海盐田里，盐工们的劳作声在回荡。抬眼望去，在阳光的照射下，盐田一望无垠，晶莹剔透，映射着这片土地的去与未来。

南国都市报记者 张宏波



盐农在收盐。海报集团全媒体中心记者王程龙摄



莺歌海盐场。记者 张宏波 摄



扫码看视频

莺歌海盐场。(资料图片)