

漳浦盐场:

盐田如镜盐如雪



扒收新盐



盐田舞曲

“咕咚——咕咚——”朦胧中,随着一双大手猛力推开耙子,池子里的水就发出悦耳的撞击声,一阵接着一阵,如同律动的乐曲,在徐徐吹动的冷风中,飘散于广阔的盐场。

这是11月10日凌晨5时许的漳浦盐场,晨光熹微中,在一万余亩的盐田中,三四百号工人,男男女女,头戴斗笠,脚踏水靴,分散于不同的工区中。在立冬过后的逼人寒气中,这些朴实无华的劳动者开始了一天辛苦而光荣的劳动——扒收新盐,沥干,搬运,堆坨,包装,继而又旋盐……如此循环往复。

位于漳州东南海域的漳浦盐场,又称竹屿盐场,是福建三大重点盐场之一,年产原盐超过5万吨。该盐场建设于1958年,是继莆田盐场、泉州山腰盐场后的福建第三大国有盐场。在漫长的60多年岁月里,漳浦盐场恪守南方海盐传统制法,源源不断地向广阔的市场输送优质原盐。

6时20分,簇新的太阳如约而至,偌大的一个盐场像是从一个幕布后被推了出来,清晰地展现在

我们面前。阳光下,一工区、二工区、三工区、四工区,所有四四方方的盐池星罗棋布,井然有序。走上方条石块砌成的池岸上,一堆堆“雪”已经被铲进了板车里,穿黑衣服的汉子正在用力地推着,动作多么熟练,不一会儿,路边早已堆起了一大坨白花花

的盐。有工人站在上面,挥动着铁铲,在蓝天下,像一个擎天的巨人。
盐是百味之首。遵循着古老的天然日晒工艺,这些可爱的盐工们日复一日,年复一年,把富含丰富的微量元素的食盐送到了千家万户的饭桌上。和竹屿许多盐工们一样,今年48岁的陈新安将青春奉献给了盐场,现在他已是漳浦盐场场长助理。据他介绍,和北方晒盐以长期结晶的方式大规模生产相比,以福建海盐为代表的南方晒盐工艺,则要遵循纳潮、制卤、结晶、旋盐、扒收、淋卤、归坨等严格的流程。每天,盐工们根据潮汐规律,在涨潮时开闸纳潮,将天然海水引入蒸发池。经过6天左右的“六步走水”后,形成高浓度卤水。卤水随后通过闸口进

入结晶池,在经历七道结晶池后,此时卤水中的氯化钠逐渐达到饱和,并开始析出晶体。

这是整个晒盐过程中最辛苦的一环。为保证原盐颗粒均匀,以夏天为例,盐工们需要在正午时分进行旋盐,即利用盐耙等工具,对结晶池中的盐块反复破渣,使之形成细小的颗粒。以生产一级食盐为例,旋盐操作通常始于每天中午11时30分左右,每个小时进行一次,每天开展五六次。

完成旋盐后,结晶池中便布满细密的盐晶。此时原盐晒制并未完成,盐工们还要在清晨时分将新盐扒收至结晶池边上的淋卤台上,通过小坨淋卤,以沥干卤水。剩余的卤水既不能浪费,也不能直接原地结晶,需要通过沟渠排出并回到起点,经过冲淡处理后再重新蒸发利用。

两三天后,原盐生产便大功告成。盐工们用板车运输,将原盐统一归入大坨,等待运送到加工厂筛选、分级、加工、检测、包装,最终进入千家万户的餐桌。
◎洪锦城 文 陈逸帆 图



收获



满载而归



辛勤劳作



汗水的结晶



竹屿盐场一望无际