

一组老照片定格盐场激情燃烧岁月

雨情就是命令 稻草渔网护盐

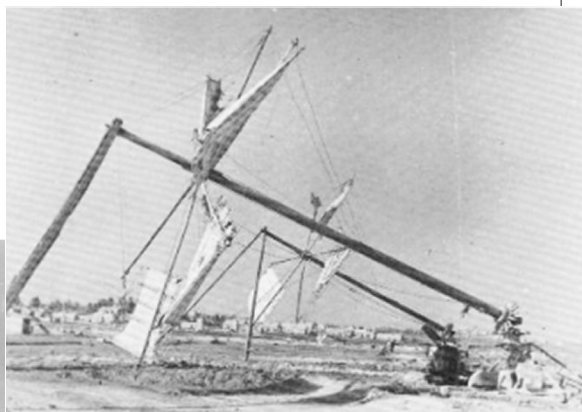


融媒体记者 陈玲红
通讯员 庄世娟 文/图

一组黑白老照片,定格了20世纪五六十年代盐田的某个瞬间。今年82岁的庄志成,曾是泉州山腰盐场工区书记,他的回忆里,最深刻的画面总与风雨相连——无论是三更半夜还是大年初一,一声“下雨了”,所有人便冲进盐田,抢盐、抢卤,与天气赛跑。那段“雨情就是命令”的岁月,铭刻着一代盐工的日常。



▲ 20世纪50年代盐工用肩挑原盐计量归大坨



▲ 风力驱动水车制卤

◀ 打夯拍实滩场



六道工艺 传统制盐工艺延续至今

庄志成自1961年便开始在盐田劳作。他介绍,当时盐田不像现在这样连成一片,而是大约十平方米一格,各家做各家的,并没有相连,但工序上与现在大体相同。

第一步是纳潮(把海水请进来),盐工需看准潮汐时机,开闸将高浓度的海水引入纳潮沟。第二步是制卤(让海水变“浓”),海水在蒸发池中,依靠阳光和风力持续蒸发浓缩,浓度从2—3波美度慢慢升至25波美度的饱和卤水。第三步是结晶(让盐悄悄长出来),将饱

和卤水灌入结晶池,水分继续蒸发,食盐晶体便逐渐析出。第四步是旋盐(让盐更白更细),待晶体生长到一定程度,盐工要用盐耙不断旋动卤水,称为“旋卤打花”,目的是让盐粒更均匀、细腻、洁白。第五步是扒收(把盐扒至小坨),结晶完成后,用竹制盐耙将盐扒到池道,放置小坨淋卤,滤走水分和多余苦卤。第六步是归坨(原盐存放处),小盐堆静置两三天后,再集中转运堆成大坨,原盐经筛选、清洗、烘干、加碘,最终包装上市。

稻草渔网 风雨中的抢收记忆

对于过往,庄志成印象最深的并非日常劳作,而是每逢下雨或台风时的紧急抢收。“无论是三更半夜还是除夕、大年初一,下雨就是命令,必须立刻把盐和高浓度卤水抢回来。”他说,当时盐场按生产队划片区管理,没有发达的天气预报,半夜抢收是常事。

抢盐,主要是保护归坨的盐堆。“那时没有塑料布,得用稻草把盐堆盖严实。如果风大,还要在上面盖一层渔网,台风天非得在地上打钉子固定渔网,防止被风吹走。”庄志成回忆,盐场长年备着稻草,稻收后也有人专门从附近村庄收了稻草,用板车拉到盐场售卖。

比抢盐更费力的是抢卤水。“卤水要泄到净化池旁边的

路并里保存起来,待天晴以后再放出来重新晒,否则被雨水稀释了就毁了。”庄志成介绍,那会制卤池旁都会挖个约2米深的小水池,遇到雨天专门用于保存高浓度卤水。“泄卤水容易,天晴后要再舀回制卤池重新晒,就很不容易。”庄志成说,当时要么两个人用桶舀,要么用脚踏水车一点点提上去,舀一次水,一站就是三四个小时不停,非常不容易。

若是遇到台风天,则需全员出动。除了抢盐、抢卤,还要巡堤护堤,随时准备抢险。“那时候一切以盐田为主。”庄志成表示,当时盐场附近四个村落几乎家家有盐工,按生产队分工,有事互相招呼一声就都来了,虽然辛苦,但彼此配合默契。



滩场大规模建设热火朝天