

扬滨制盐法

珠洲盐田村的一天早早就开始了，因为盐工们必须用木桶去附近的海岸打海水。

盐工将盛满海水的木桶运到沙田后，把海水倒入巨大的“引桶”中。

盐工先将海水装入两个“换桶”内，再把桶挂在一根桐木的圆棍两头，搬运到沙田倒入引桶。一只换桶大约可盛 36 升海水，而引桶的容量是 800 升，盐工需要往返 10 多趟才能灌满引桶。

盐工用容量较小的“打桶”从“引桶”舀水，将海水洒到沙田上。“打桶”是圆锥形的，有助于泼洒均匀。

洒完水，再用耙子平整沙田，然后等待盐晶蒸发而出。耙地可以扩大沙田的日照面积，加快自然蒸发速度。扬滨制盐法极度依赖太阳。

海水完全蒸发形成盐晶大约需要 8 小时。盐晶出现后，将含盐粒的沙子扫成一堆，置于盐场中央。

将盐和沙的混合物铲进一个叫“沼井”的木箱，准备过滤。这道工序需要更多海水，盐工又一次返回到海边。

盐工将新打来的海水倒入沼井中的含盐沙中，化开盐晶。溶化的盐从沙中滤出，高浓度的盐水就蓄在木箱底部。

收集完浓盐水之后，滤过盐水的沙子又被运回盐场。

盐工将浓盐水倒入一口容量约为 600 升的大铁锅中，然后连续煮 6 小时左右，直到水中含盐量达到 24%。

日落时，盐工开始养护盐场，平整沙地，为明天的工作做准备。

入夜，还在沸腾中的浓盐水需要细心照看，同时还要过滤几次以清除杂质。

煮盐水的茅草顶小屋称为“釜屋”，里面烟雾弥漫、闷热难当，需要有人通宵照看。

煮好的浓盐水经冷却后过滤，然后再煮再过滤，重复两次以提高含盐量。待浓盐水表面结成盐花后，舀出并滤干水分，最后把干燥盐晶包装好以供出售。

日本的扬滨制盐法已有 1200 多年历史。这种古老的制盐工艺在珠洲市延续至今，工序步骤基本未变。