

上山下海盡在布鹽中—布袋洲南鹽場

》》 專題報導：石惠韻 《《

鹽情小說 布袋是一個海邊小鎮，因為地形的關係，加上靠海城鎮的天候最大兩個特色，就是陽光強、海風大，因此很適合曬鹽。布袋的新厝鹽田開闢時間為清道光 4 年（西元 1824 年）。民國 40、50 年代可說是鹽田最風光的「白金歲月」，是地方上很重要的產業。只是，隨著鹽業大環境與政策的改變，鹽工們陸續離開鹽田…而後因為傳統曬鹽成本高，布袋鹽田終於民國 90 年（西元 2001 年）7 月走入歷史，「無鹽的結局」成為台灣永恆的記憶之一。2008 年春天，布袋嘴文化協會決定「重回鹽田，看見洲南場」，把廢曬七年的鹽田整理、翻修，讓已經「鹽氣盡失」的洲南鹽場再度產曬出鹽，白金歲月再現！希望復曬的鹽田不僅能延續傳統鹽業技藝，還能帶領大家認識這極具歷史價值的文化景觀。



▲鹽警宿舍「場務所」



▲復曬後洲南鹽場現況



▲鹽收仔

▲鹽籠

▲鹽畚箕



▲擔鹽的標準配備

▲小木拍

▲石輪

出好鹽。鹵水簡單的說就是濃度較高的鹹水，主要靠海水蒸發取得；海水經由蒸發成為鹵水、鹵水又經由結晶形成鹽的過程，依序為：海水→給水溝→大蒸發池→小蒸發池→結晶池，最後就能收鹽。每一池的波美濃度(計算水鹹度的單位)不同，通常波美 25 度~28 度是最佳結晶濃度，波美 30 度以上的鹵水所結晶的鹽反而會苦會澀。收好的鹽挑成堆後還要用木拍將鹽堆拍平使其紮實，最後以草片或帆布覆蓋，並用輪胎、磚頭等重物壓緊，以避免風吹雨淋造成鹽粒流失。

鹽選好物 曬鹽、收鹽好用的工具不可少，一起來認識鹽田的好幫手吧！首先介紹測量海水濃度的波美計，波美計是一種利用浮力來測量液體濃度的比重計，單位即為「波美」，為法國

化學家 Antoine Baumé 所發明。鹵水濃度就是以波美計來測量，如波美 10 度就表示一公升的海水中有 10 公克的鹽，對鹽工來說，波美計是每天必備的工具。收鹽時，鹽收仔、鹽畚箕、鹽籠、扁擔及勾仔索是鹽田不可或缺的重要角色。而在雨季來臨不曬鹽時，整修鹽田是鹽工必做的課題，經過雨水的沖刷，堤岸會有流失，鹽田整修十分重要，石輪、小木拍這時輪番上陣為鹽田重修面容。



▲謝鹽祭



▲校外教學導覽解說



▲波美計



▲鹽田嬌客--高曉鴿

鹽田濕地公園 因為鹽田復育成功，加上環境維持自然的狀態，所以現在的鹽田雖然不產曬鹽，但是卻成為天然的濕地公園，因此吸引許多鳥類來這裡覓食、居住，更是各學校舉辦校外教學首選之地。現在布袋嘴文化協會每年都會在洲南鹽場舉辦謝鹽祭，積極的將鹽田推向國際化，也希望大眾能透過認識鹽田，了解到環境教育的重要。洲南鹽場不只是一塊有故事的鹽田，更是結合觀光旅遊、環保意識及生態環境教育等意義的濕地公園。