

墾丁國家公園 ● 解說叢書

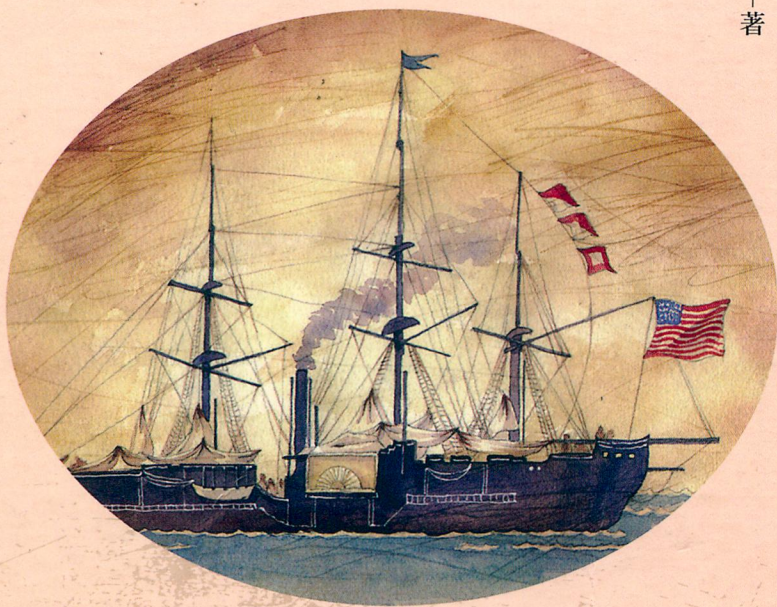
墾丁國家公園管理處 出版

撰文・攝影 劉還月——著

插圖——孫傳莉

空中攝影——江敬業

寫在 珊瑚礁 上的 歷史





產業誌

鹽鹵穴中掃海鹽

「掃鹽」是早期恆春半島的原住民，取得鹽的主要方法：「海濱多石，各番於空洞處，傾曬海水成鹽。」（王瑛曾 1993）

太平洋戰爭期間，日本政府為了前線的戰備需求，限縮台灣地區人民鹽的配給量，要有足夠的鹽，靠海地區的人民都會自行設法取得鹽，恆春半島的珊瑚礁岩上，正是人們「掃鹽」最佳的地點。

「掃鹽」這個名詞，源自於「南社，冬日海岸，水浸沙浮，凝而為鹽，掃取食之，不須煎曬……」（黃叔璥 1996）

「掃鹽」的關鍵在於鹵水的濃度，必須要在鹵水還沒有完全乾涸，穴

底出現許多鹽的結晶時進行，太濕根本不會出現鹽，太乾鹽粒容易被風吹走，即使掃起來也容易跟沉底的沙、泥、有機物…一起被帶起來，鹽粒不容易清洗乾淨。

找到適當的岩穴之後，再用湯匙或可以濾水的網杓，輕輕地舀起鹵水中的鹽，濾乾水後再用小刷子掃入容器中，每一杓都必須小心翼翼，才不致把底層的雜物舀上來。如果鹽鹵不多，非得把鹽收得乾淨些，就難免會將其他雜物一起舀到容器中，如此會使得鹽看起來黑黑的，就必須再加一道洗鹽的手續。

鹽本身會溶於水，要用什麼水來洗鹽才能保住鹽呢？答案不可能是海水，海水雖是鹹的，但鹵度低，鹽倒入海水中立刻就會被溶解，因此



天然鹽鹵穴中結晶的鹽。

日本時代的人工鹽鹵池，現大多已廢棄不用了。

必須是濃度差不多的鹵水。

一個岩穴中的鹽舀完後，掃鹽人會到別的穴中掃鹽，等掃到一定分量的鹽後，先前舀鹽岩穴中的鹵水大致沉澱了，再輕輕舀取這些沉澱過的鹵水倒入容器中，直到蓋過鹽為止，如此鹽不會溶解，較輕的雜物會浮在表面，再小心刮走這些雜物、倒掉鹵水，把鹽曬乾後，便可得到潔白的海鹽。



掃鹽必須在強風烈日下工作，相當辛苦。



掃起來的鹽，還必須另找鹵水清洗。

天然形成的海鹽，健康且營養豐富。