



“百味之首”穿越千年的食光

□本报记者 王春霞/文 禹舸/图

烹饪时,如果只能选择一种调味品,你会选择什么?毫无疑问,大家的首选一定是盐。

盐被称为“百味之首”,自古以来就是人们日常生活中不可缺少的一种物质,现在更是作为“化工之母”,广泛应用于工、农、畜、牧等领域。

中国盐业的历史可追溯到“三皇五帝”时代,从神农氏时期夙沙氏“煮海为盐”,五帝时发现盐池、战国末年发现盐井,到如今的机械化制盐,中国制盐技术不断进步,推动着国民经济持续发展。

平顶山叶县因岩盐储量丰富、品位上乘而闻名于世,被誉为“中国岩盐之都”。虎年春节期间来临之际,记者带你走进叶县、走进制盐企业,了解关于盐的历史与文化。

A 叶县首次发现盐矿距今已40年

平煤神马集团联合盐化有限公司院内“藏”着一家3A级旅游景区,这就是中国岩盐博物馆,系全国唯一一家由企业投资建设的盐业历史博物馆。

博物馆门前立着“盐宗”的雕塑。身着兽皮的夙沙氏目视前方,右手提着鱼,左手握着盐。相传,炎帝的部下夙沙氏是一个聪明能干之人,擅长捕猎。有一天,夙沙氏在海边煮鱼吃,他和往常一样提着陶罐从海里打半罐水回来,刚放在火上煮,突然一头野猪从眼前飞奔而过,夙沙氏见了,拔腿就追。等他扛着死猪回来,罐里的水已经熬干,罐底留下一层白白的细末。他用手沾点放到嘴里尝尝,味道又咸又鲜。夙沙氏用它就着烤熟的野猪肉吃起来,味道好极了。

那白白的细末便是从海水里熬出来的盐。夙沙氏创造了煮海为盐,被后世尊崇为“盐宗”。

后来,仓颉根据夙沙氏煮盐的过程,创造了一个“鹽”字,意为“在器皿中煮卤”。

在中国岩盐博物馆里,你可以看到盐存在的各种形态,包括海盐、湖盐和岩盐,也可以了解中国制盐的历史及技术的发展演变。

而河南盐业的历史是由矿产资源丰富的叶县写就的。叶县首次发现盐矿距今已整整40年。

1981年8月,当时的河南省石油勘探局在叶县仙台镇贾刘村北钻探时,第一次发现叶县地下蕴藏有丰富的盐矿资源。1985年秋,当时的化工部钾盐地质大队进一步证实了叶县地下藏有优质岩盐。1987年5月8日,中原盐田第一口探采结合井——舞钾2井正式开钻。同年10月30日,叶县第一口平锅在舞钾2井附近熬制出第一批平锅盐,从此结束了河南不产盐的历史。

根据探测,叶县盐田展布面积达400平方公里、储量3300亿吨,位居全国井矿盐之首,因此,叶县被国家矿业联合会命名为“中国岩盐之都”。

在中国岩盐博物馆一楼走上一圈,通过声、光、电技术及大量图片、文物、蜡像、场景模拟等演示手法,中国盐业的历史及辉煌成就一一展现在眼前。

随着科技的发展,盐除了用于烹饪、调味、腌制等百姓熟知的日常生活外,人们还根据盐的物理属性和化学性质,将其推广到工业、农业、畜牧业、建筑业、交通业、影视拍摄等社会经济文化的各个领域。博物馆二楼展示的各种盐化工产品品种繁多、琳琅满目。



中国岩盐博物馆大型的岩盐钻心

B 制盐工艺越来越先进 生产实现自动化

联合盐化公司院内矗立着一座座硕大的原卤桶,里面储存着制盐的卤水。这些卤水是从5公里外的钻井里抽出并输送过来的。

该公司宣传科科长黄艳杰解释说,与“煮海为盐”、湖池晒盐不同,井矿盐是通过钻井的方法将埋藏在地下的岩盐开采出来,经过熬煮、蒸发、结晶而成。目前,除了四川自贡还保留有古法手工制盐模式外,随着机械化大生产时代的到来,井矿盐的生产工艺已演变为现代化的旋转钻井和真空制盐。

联合盐化公司不仅生产工业

盐,2018年与平顶山神鹰盐业有限公司重组成立天泰盐业有限公司后,又开始生产食用盐。

在天泰盐业的生产车间里,除了林立的料液罐和离心机等蒸发设备外,你几乎看不到操作工人。只是在中控室里,有几名工人盯着电脑屏幕,生产线上的每一个环节都显现在大屏幕上。

“现在生产线全部实现了自动化,操作工都是通过电脑远程操控的。”车间副主任宗竟豪说,钻井开采的原卤先输送到净化工段,系统通过一级、二级反应进行卤水净化,除去卤水中的镁

离子、钙离子、悬浮物等杂质,原卤就变成了精制卤水,再输送到这里的蒸发罐里,大幅提高了盐的纯度。

“原来通过电灯来监测罐内卤水的液位,现在用压差液位计,坐在电脑前就能随时监测液位并进行调整;原来需要定时察看、手动操作阀门,现在全部通过电脑来操作。”坐在电脑前的总控工贺幸培说。贺幸培是土生土长的叶县人,在这里工作已25年,在多个工位上都干过。提起科技带来的变化,他感叹:“制作工艺越来越先进,产量提高了,盐的品质也越来越好了。”

C 食盐品种越来越丰富 科学摄入很重要

经过蒸发、结晶、增稠、烘干等诸多环节之后,制成的原盐通过皮带运送到另一个车间——包装车间。

包装车间的卫生安全措施相当严格,工人要换装、洗手消毒、经过风淋室消毒除尘,才能进入车间工作。经过添加碘、钙、钾等微量元素,各种各样的袋装食用盐

就在包装生产线上新鲜出炉了。

天泰盐业办公室副主任王宝说,自从2017年国家实行盐业体制改革之后,食盐不再由国家盐业部门定价,而是由市场来定价,流通渠道也逐渐放开了。现在盐业企业迈入了“八仙过海,各显神通”的时代。目前,他们公司的食用盐除了主要供应本省之外,也开始向外开拓市场,目前已辐射河北、山东等地。

细心的市民逛超市的时候,可能已经发现,近年来市面上出现了价格不同、名目繁多的各类食盐。比如,精纯盐、低钠盐、不加碘盐、深井盐、海藻盐、竹盐等,有一些食盐添加微量元素之后,身价倍增。

那么,我们应该如何科学合理选择食盐呢?

市疾控中心慢性病防控专家吕锐利说,食盐虽是“百味之首”,但为了健康考虑,也要限制摄入量。长期高盐饮食可增加患高血压、心脑血管疾病、肝肾疾病等多种疾病的风险。《中国膳食指南》提倡,每人每天食盐摄入量不要超过6克(包括酱菜、腌制食品中的食盐量)，“三高”病人则要更少。此外,患有甲亢等需要控制碘摄入量的人群,可选不加碘食盐;孕妇对碘需求量增多,可选择加碘盐;高血压患者可选择低钠盐。



中国岩盐博物馆陈列着生产的各种盐产品