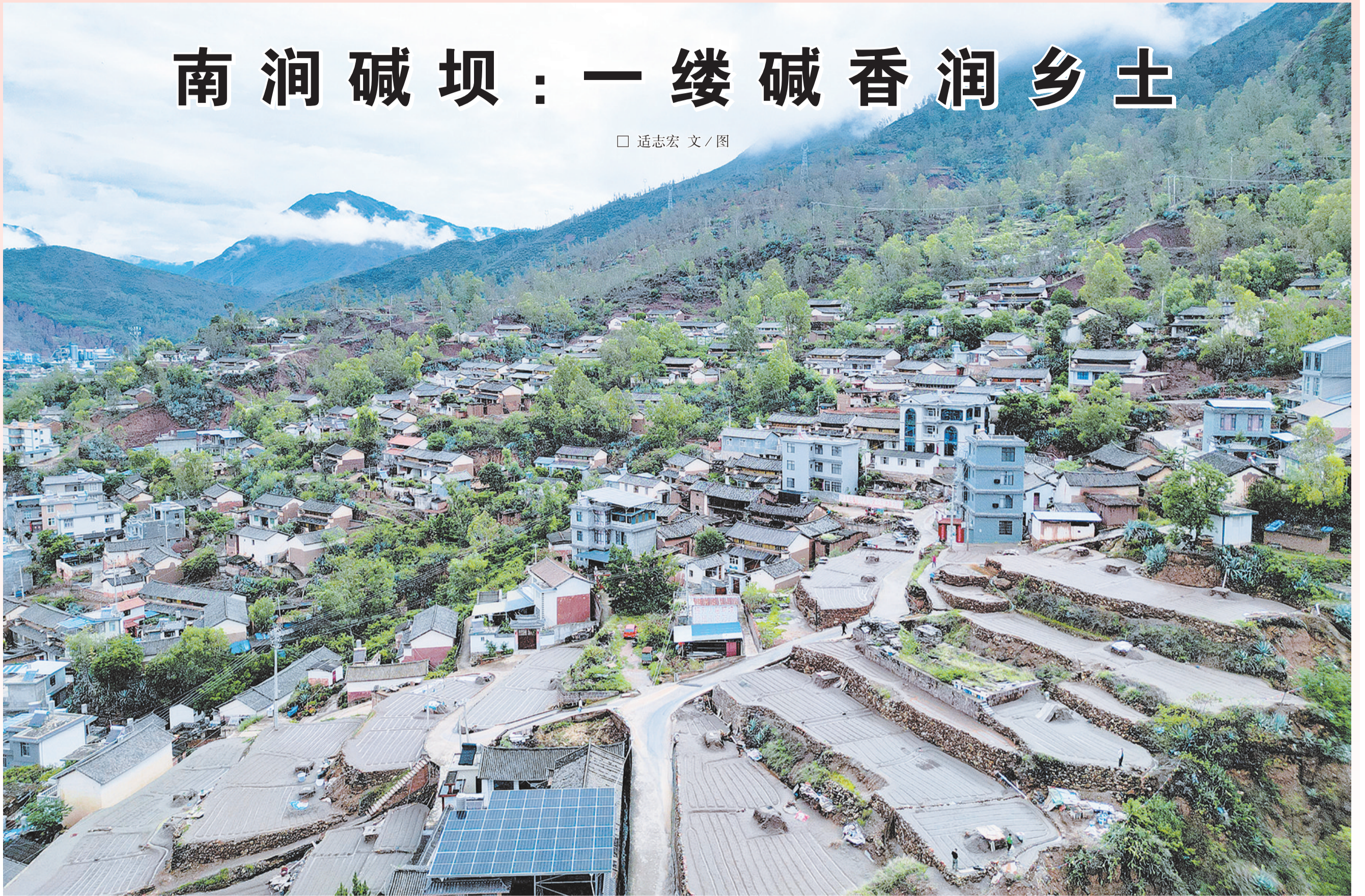


# 南涧碱坝：一缕碱香润乡土

□ 适志宏 文 / 图



南涧县南涧镇碱坝村，碱田错落有致地分布在村子周围，形成独有的碱田景观。

初夏，走进南涧县南涧镇碱坝村，一股温热的碱泉从山间汩汩涌出，村民正在田间灌水、浇水、填土……赶制土碱，呈现一派繁忙景象。温热的碱泉滋养了这片土地，也孕育了一门传承数百年的古老技艺——南涧土碱制作技艺。2011年11月，这门承载着碱坝先

民智慧的手艺，被列入第三批州级非物质文化遗产项目名录，成为镌刻在南涧大地上的文化印记，在岁月流转中诉说着乡土的烟火与坚守。

南涧土碱，古称“白碱”，是一种天然制取的纯碱，呈强碱性反应，有食用、药用、洗涤等多重价值，是碱坝村民赖

以生存的物产，“碱坝”也因这独特物产而得名。据史料记载，碱坝人制碱已有500多年历史，历代碱农经过数百年实践探索，逐步形成了一套完善且严谨的制作工艺，“家家六亩碱，户户三口锅”的俗语，便是碱坝村土碱制作繁荣景象的生动写照。

“土碱制作看似简单，实则要过72道关，每一步都容不得半点马虎。”州级代表性传承人黄家杏一边演示刮碱工序，一边介绍道。她从小生长在土碱制作家族，八九岁时便跟着父母学习制碱，到现在已坚守这门手艺数十年。土碱制作工艺繁杂，可概括为碱田过滤提碱、加热结晶制渣、碱渣成型干燥三大环节，而每一个环节都藏着老祖宗传下来的门道。

清晨的碱田，薄雾尚未散尽，碱农们便已开始忙碌。第一道工序便是挖墒，将平整的沙田挖成整齐的土墒，墒与墒之间留有连通的墒沟，方便温泉水均匀流入。随后引入温泉水，确保水面没过碱田三分之二，春夏季泡水三次，夏秋季泡水五次，待泉水慢慢下渗蒸发，地表便会凝结出一层洁白的碱花，宛如撒在田间的霜雪。

待碱花凝结厚重，碱农们便用特制工具小心翼翼地刮取碱沙，送入滤台过滤。滤台多为石砌而成，上层铺细沙和毛竹夹层，底部放置铁锅收集碱水，经过一小时左右的过滤沉淀，浓度较高的头道碱水便收集完成。随后将碱水倒入大锅，以柴火高温熬煮，其间需不断搅拌，还要用草木灰点卤——这是决定土碱品质的关键一步，火候的把控、草木灰的用量，全凭制碱人多年的经验积累。

熬煮至水分蒸发，锅中便会凝结出灰白色的碱渣，将碱渣倒入特制铁圈模具制成碱饼，经过晾晒或阴干，便是成型的土碱。根据制作季节和方法的不同，土碱分为“晒碱”和“阴碱”两种：冬季前制作的靠阳光晒干，呈微黄色、质硬，称为“晒碱”；冬月和腊月制作的靠自然晾干，呈白色、质软，称为“阴碱”，两者用途各有侧重，却同样承载着古法技艺的精髓。经检测，南涧土碱蕴含28种元素，其中钠元素含量最高，天然无添加的特性，让它在岁月中始终占据着独特的地位。

在过去，土碱是碱坝人家不可或缺的生活必需品：蒸馒头时加入少许，面食香甜可口、不易变质；清洗衣物时用它去污，天然无刺激；缺医少药的年代，它还能用于消肿、祛毒，甚至可作为调理肠胃的偏方。此外，从土碱中提制的烧碱，还是造纸等轻工业的重要原



南涧县南涧镇碱坝村碱泉。



碱田灌水。



用模具拓制碱饼。

碱田灌水后形成的碱沙送入滤台过滤。



晾晒好的碱饼。



黄家杏利用滤台过滤碱水，以收集浓度较高的碱水。



黄家杏在收取晾晒好的碱饼。