

曬鹽

昔日本港的曬鹽分為“砂漏”及“水漏”兩種。“水漏”是在二十世紀初福佬人從家鄉傳入的，應用此法的鹽田以六塊為一組，稱為“一漏”。鹽工用水車把海水引進鹽田，經太陽熱力蒸曬後，海水鹽份不斷提高，流至最後一塊鹽田時，海水已接近飽和，再放下鹽種，便會迅速凝結成鹽。鹽工利用木耙把鹽耙成一堆堆，方便收集。農曆九月至十二月天氣乾燥，是曬鹽的旺季；遇上潮濕多雨的天氣，則不能製鹽，但鹽工仍要進行修葺基堤及平整鹽田等“養田”工作，準備另一個生產季節的來臨。

曬鹽步驟

鹽工利用水車把海水從蓄水池引入曬水池中，經一至兩日曝曬後，便可利用位於田埂處的竹管或缺口，把池水引入另一個曬水池內。當水流至耙鹽池時，池水的含鹽量已經十分高，再稍經曝曬後，水內的鹽份即已近乎飽和，鹽工放入十粒石蓮子作測試，如果有七粒或以上浮起，代表含鹽量已足夠，可進行“收鹽”。這時鹽工撒下“鹽種”（鹽粒），令池水迅速結晶成鹽，再用木耙把鹽耙成一行行，然後堆放在田邊高處。為防雨水沖刷，鹽堆上會蓋上草蓆。經整晚風乾後，製成的鹽會運到鹽倉儲藏。這些鹽的顆粒較粗及質地較劣，多用來醃製蝦醬及鹹魚。

“水漏法” 鹽田

鹽通常在受風浪沖擊少的背風港灣處興建，鹽工先築起防波堤壘，再興建水閘及挖掘溝渠，引海水進入防波堤後的田內製鹽。“水漏法”鹽田由蓄水池、曬水池，耙鹽池及鹽氹四部分組成，基本上一組鹽田會有五塊曬水池及一塊耙鹽池，它們由高至低排列。各池間的高度約相差十公分。遇上天氣轉壞，暴雨將至時，鹽工為防雨水會沖淡經連日暴曬所得的高濃度池水，於是便立即打開曬水池及耙鹽池的管道，迅速把池水釋放到鹽氹中。

據說鹽氹底部放有一個大木桶，以防鹽水漏走。高濃度的鹽水質量較重，所以會積聚在鹽氹底，部即使有雨水流入，亦只會成層浮在鹽水上。直到天氣放晴，鹽工只要用水車鹽氹內的雨水運到溝渠中排走，便可繼續利用底部的鹹水來製鹽。

耙鹽池

耙鹽池的構造甚為特別，地面鋪有經石轆壓平的鵝卵石，四周則圍繞有溝渠，以收集污水及雜質。