

第五课 参观工厂

一、教育内容

参观山腰盐场，了解海盐制作工艺；体会盐场工人的辛苦，感受劳动人民的智慧。

二、教育目标

1. 了解海盐的由来；
2. 了解海盐的生产工序；
3. 了解海盐的用处有哪些？
4. 体会盐场工人的辛苦，感受劳动人民的智慧。

三、教育素材

山腰盐场位于县域东北部，东与后龙镇交界，东南濒临湄洲湾，西北与山腰镇接壤。面积 13 平方公里。惠腰公路贯通全境，涂岭、峰尾、上西、肖厝均可通车。海上航运有 14 个码头，满潮时可停泊 100 吨货轮，其中下江新港码头、西海七单码头，满潮时水深 5 米，可停泊 500 吨货轮，交通便利。盐场场部设在山腰埭港。

山腰盐业资源丰富，制盐历史悠久，人文底蕴深厚，资源禀赋优越，地域特色鲜明，拥有适合海盐晒制生长、传承、发展的良好文化生态环境和丰厚的土壤。2015 年 10 月，泉港区获评“中国海盐文化之乡”。

山腰海盐传统晒制技艺，蕴含着丰富的天文、海洋、自然、科技知识和历史价值，是一份极其宝贵的历史文化遗产。海盐优于井矿湖盐，南方海盐又胜于北方海盐。因为南方是多雨气候，食盐生产工艺是随结晶随扒收。产出的盐只需过筛、稍为烘干、加碘即可包装上市。它既保留着海水中 70 多种有益人体的矿物质，又最大限度减少杂质的产生。这种生产工艺已有几百年历史，虽经多次改进，但其生产流程，手工操作基本不变。山腰海盐生产工艺流程分为纳潮、制卤、结晶、旋盐、扒收、归坨等 6 个主要工序。

山腰海盐传统晒制技艺浓缩了数千年中国海盐制作传统工艺的精华，是中华民族民间传统制盐手工业发展的历史见证，这种技艺所生产的食盐曾经满足了数亿人的生活需要，在中国历史上发挥过十分重要的作用。海盐传统晒制技艺也曾深刻地影响着当地人民的生活和文化，至今，山腰盐场盐民的生活习俗、民间信仰、民间传说、诗歌等文学艺术仍与之息息相关，具有重要的文化价值。2013年8月，山腰海盐传统晒制技艺入选第四批市级非物质文化遗产代表性项目名录。

四、教育方式

1. 授课：了解山腰盐场的历史文化、制盐技术；
2. 研学实践：走进山腰盐场，体验制盐过程；
3. 情感体验：体会盐作为生活中必不可少的调味品的来之不易；
4. 拓展延伸：了解其他制盐技术，拓宽视野。

五、评价方式

1. 随堂评价。
2. 实践基地现场反馈。

