

【卓爾不群】 洲南鹽場負責人 蔡炅樵復興鹽業之路 獲吳寶春米其林宴採用

學習新視界

【記者盧逸峰專訪】嘉南沿海有著300年的製鹽歷史，這片充滿台灣風味的榮景，卻因為時代變遷而慢慢沒落，逐漸被眾人遺忘。11年前，本校大傳系校友蔡炅樵在家鄉嘉義布袋開始了鹽業復興運動，他從關心地方歷史文化出發，引領地方創生風潮，一手創立「洲南鹽場」，2016年獲國家環境教育獎團體組優等獎，自創品牌生產的手工日曬鹽花，因為被台灣之光吳寶春師傅使用在「台灣春鹽布里歐麵包」並於3月14日呈現在米其林晚宴上，一夕之間受到更多矚目。

談到這個機緣，蔡炅樵難掩興奮，「一年多前的某個下午，有個年輕帥哥帶著家人來洲南，他在鹽田裡問了我許多事情，我一邊撈著鹽花一邊跟他聊天；要離開前才說出，他是吳寶春麵包店的師父。當時我愣著心想：吳寶春的產品若是用上洲南日曬鹽花，不知該有多好……」而後，當看到吳寶春為米其林晚宴「呈獻台灣土地的滋味」用上自家生產的鹽花，蔡炅樵夢想成真，嘴角揚著笑：「真的太好了！」

大傳系畢業的蔡炅樵，曾經有著記者夢，「民國75年就讀大傳系時，正好是政治解嚴、報禁解除的前夕，當時社會上一股股改革的氛圍已漸漸出現，而與媒體工作息息相關的大傳系學生，對於這股感覺更加強烈。」因此，間接啟蒙他關注地方文化的情懷，他在學期間主編大傳系實習報紙《北海岸》時，便磨練出田野調查、採訪寫作的的能力，為未來投身記者、文化工作者等領域打下紮實基礎。

蔡炅樵的第一份工作，就是在台灣時報擔任駐地記者。他回到故鄉嘉義跑新聞，六年多的時間讓他與這片土地有更深的連結，更喚起了他對於故鄉「布袋」的重視，決定成立「布袋嘴文化協會」來保存地方文史資料，也發行社區刊物，讓在地居民能彼此交流。而後辭去專職工作，以自由撰稿人身分接案。當時他偶然接到台鹽公司的案子，必須採訪布袋、北門、七股、鹿港等地的鹽場，讓蔡炅樵重新認識了台灣的鹽業歷史。「那個時候，因為台灣本地產的鹽在價格上已經沒有競爭力，因此各地鹽場漸漸步入廢曬的境地。」蔡炅樵身邊親友的工作其實大多都與鹽業有關，這是孩提時代的回憶，卻對廢曬無能為力，讓他感到相當惋惜。

這個契機，讓他思索「能為家鄉的鹽業文化做些什麼？」念頭一起，竟攻讀雲林科技大學文化資產維護研究所，增進自己的知識來推動地方文化復興，又接觸到文建會（文化部前身）的產業文化再生計畫，他決定復興家鄉的製鹽產業，抱持著「布袋應該要有一塊鹽田」的信念，從一位地方文化工作者轉而成為地方文化的再造者。

但這條復興鹽場之路的開端並不是太順遂，當時蔡炅樵透過布袋嘴文化協會來認養及承租舊有的鹽場園地，但他發現鹽場已經廢曬近七年，土壤本身的性質已經變化，不利於曬鹽。蔡炅樵沒有在出師不利之下就打退堂鼓，他堅持之下，花費三年的時間調理土地，甚至向台鹽買了三百噸鹽撒在鹽場裡，慢慢地涵養土地，直到2008年終於成功曬出第一批鹽，讓洲南鹽場開始營運！

在經營鹽場的過程中，他利用照片、電腦來系統化地記錄、分析製鹽技術，每天到鹽田中勞動，與其他員工一起成為「現代鹽工」的一分子。他帶著長久日曬黝黑的笑容說，「我的曬鹽哲學可以歸類為七個字『水地風光人曬鹽』，在製鹽的過程中必須引進海水到土地上曝曬，並在海風吹拂下，透過陽光來曬鹽，同時製鹽工人也必須勤奮工作，才能讓一批批成果收穫，而這之中的感動，唯有親自赤腳踏在鹽田裡，才能徹底體會。」這天然的滋味，絕不是經由精密的「離子交換膜」電透析技術，生產氯化鈉純度高達99%以上的「精鹽」所能比擬。

在蔡炅樵的帶領下，洲南鹽場從一個以前大半經費仰賴政府補助的單位，轉型為政府補助經費比例降低，到現在讓品牌在主婦聯盟、新光三越百貨等通路上架，更獲得食品大廠台灣森永製菓股份有限公司的青睞，以洲南鹽調味，經過半年試驗才成功推出「森永台灣日晒鹽牛奶糖」，打出名號、也開始有了穩定營收，他說明「未來將以成為社會企業為目標，讓鹽場能收支平衡、自產自足，就有更多的經費去做更有意義的事。」

這十年來，他一方面經營著鹽場、讓製鹽產業慢慢回春，另一方面則以布袋嘴文化協會的身分推廣環境教育，讓一般民眾、莘莘學子都能透過鹽場豐富的生態系接觸大自然中的學問，他說明此處的珍稀：「目前洲南鹽場共有20公頃的土地，但僅有部分作為鹽場，其餘都是野生魚類、鳥類的棲地，我想為布袋保留一塊珍貴的溼地生態系。」

蔡炅樵的鹽田復興歷程，看似樸實恬淡，但經過細細品嚐，就能體會來自大地的豐富

滋味。洲南鹽場因為結合「曬鹽」及「溼地保育」的兩大主軸，整合資源與效益，以延續布袋鹽業的文化與勞動價值，成為嘉義縣在地特色，因而獲2016年國家環境教育獎團體組優等獎，對於蔡炅樵的團隊是莫大肯定，但他不因此而滿足，「我給自己設定一個目標，兩三年內一定要拿下特優獎！」蔡炅樵信心滿滿地說。

