

◀上接B02版

《儋县志》记录：“旧志，儋县之盐原无商贩，灶户负米煎熬，易米度活。每岁纳额课银四百零七两七钱三分七厘，除写岭厂外，存原银三百八十七两零，灶丁犹尚逋欠。自康熙二十年（1681年）秋冬以来，加增盐饷七百五十六两零，派及里排，民甚苦之。”

灶户在无法完成官府盐课和差役的情况下，也有冒犯私卖盐斤的事情。而逃亡解籍是盐丁最普遍、最常见的反抗斗争方式，尤其遇上天灾人祸，生存无望之时，惟有“走为上计”。如《琼

海南盐业自唐代起归于官营体制，但盐货的运销配给大多以供应本岛民众为主，既“无则例”，也“无定额”，其间可能有营销大陆的事例，但限于海运不便，也许权宜之计，至宋代才见到海南食盐配售运销和课税折纳的史料记述。

宋代食盐的经营体制反复变迁，既有官府垄断下的榷卖即官收官运官卖，也有特殊条件下的商民转销分销代销，其名目有“官般官卖”、“交引”、“配售”、“钞盐”等等。根据《续资治通鉴长编》第335卷的史料记载，可知海南在北宋中期施行的是“计产敷盐”和“按丁口配售”的制度。这种“配售法”是指官府将掌握的食盐，按田产或人丁强行配售给百姓，盐价高企，但百姓必须定额购买，以保证官府“专榷其利”。这显然是一种弊政。因此，元丰七年（1084年）五月，知琼州刘咸相申请：海南四州军的民户乡村坊郭，购盐定额一等至三等，每丁每月一斤；四、五等及客户，每丁每月半斤，这定额过重，请准予减半，上从之。

明代，随着本岛经济的发展，盐业规模产量日益扩增，外销营运的制度逐渐形成。据《正德琼台志》记载：本府六司“设官大使各一人。六场原额正丁共五千零二十四丁。办盐不等。共盐六千二百五十三引三百一十二斤八两。每岁运赴海北新村盐仓上纳。”以每引400斤计算，盐总产量达2501512.8斤，已达到较高的产量。从“每岁运赴海北新村盐仓上纳”的记述，可见当时配引运销机制已相当完备。

明代广东灶户盐课折色交纳是从琼州府各盐场开始的。正统七年（1422年），琼州知府程莹奏准对本府临川等六场盐课折色征收，每一大引，折米一石，共米6253石7斗8升1合，就在本府上仓，听支卫所官军俸粮。盐课折银，对盐业生产有重要的意义。盐课折银后，灶户只要交足盐课银，其生产就可以不受政府的干涉，既获得较大的生产自由度，也掌握一定的经营自主权，甚至不再束缚在盐灶夜以继日地苦熬。如儋州的博顿兰馨场灶丁“有煎而纳课者，有耕耘而纳课者，有挑担而纳课者。”即出现了有灶户兼顾从事农业与商业的事情，表明灶户对官府的人身依附关系已相当松懈。

清朝乾隆年间（1736~1795年），郡守肖应植主修《琼州府志》（盐法）按语中写道：

州府志》记：“嘉庆二十五年（1820年），清查沙田、池漏各被海水坍没一千零五十四丘个，灶丁逃亡一千零五十四丁……实尚灶丁二百七十一丁，共征银四百零七两七钱四分。”在一般情况下，灶户以一丘沙田配一池漏为一个生产单位，如果“内有逃绝，系各场摊赔足额。”而“府州县办盐人丁，照额征解。”

顾炎武在《天下郡国利病书》中指出：“民间户役最重者莫如灶户”，范端昂在《粤中见闻》中也感慨系之：“天下人惟盐丁最苦。”

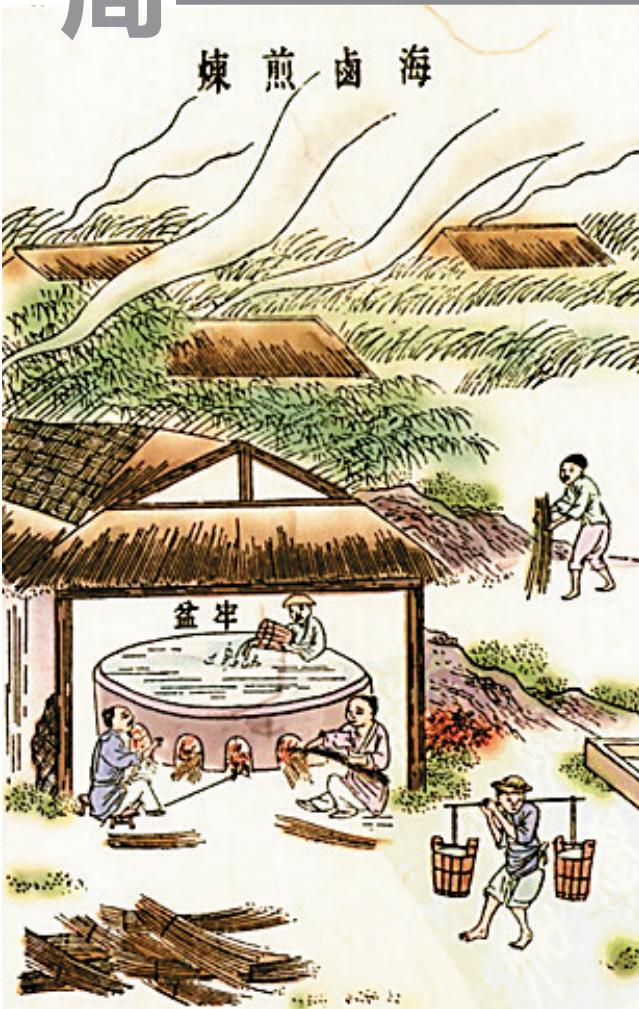
“琼属四面环海，遍地产盐。均系灶丁自煎自卖，并无发币收盐、配引、转运等事。前代俱设提举场，免埠商转运。今一并裁省，课银归府州县经理。每年照额征收完解。”可见当时本岛在盐产运销、课税折纳等方面，又有变通的措施。“灶丁自煎自卖”表明官营专卖体制放权松绑，“无发币收盐、配引、转运等事”则说明价值规律对食盐流通的调节力度增大，民间盐商可以在盐政许可的范围内从事盐品的运销，以进一步搞活流通，平抑价格，满足用户需求，这也是食盐商品化的必然趋势。

清朝统治海南期间民族矛盾错综复杂，从文献史料所见，地方官吏和驻军将士时常通过超经济剥削的手段，针对黎人“深居山谷中，以盐为命，以铁为资”的特点，强买盐担，运入黎地，操纵食盐买卖，侵渔黎民百姓，甚至引发“黎乱”事件发生。

清末光绪三十四年（1908年），福建华侨胡子春，以海南民众喜食熟盐，而生盐无销路，乃创建侨丰公司，禀准采运，配省行销。嗣后，盐田增多，输出日盛。民国四年（1915年），琼州盐业开放经营，各路盐商大贾，纷纷前来采运，参与琼盐运销。岛内运盐，则由盐商向琼崖盐务局请领运照。每担运费三分五厘，自由采运行销。

民国十六年（1927年），省配盐斤计576640担（28832吨），邻配盐斤计4640担（230吨）。熟盐每市担场价：3.78元，生盐每市担场价：3.12元。“现计有运盐场馆20家，其中三亚港有13家，昌江县墩头新街有7家，资本皆五六万元。”[陈枢铭《海南岛志》]

海南食盐自民国四年（1915年）十一月起，规定每担征收盐税1元，但各地税额浮动较大。抗日战争期间，盐税名目繁多，有场税、附税、建设专款、磅亏费、公益费；地方自行规定征收的还有军饷费、救国捐、防空捐、公路费等等。1941年9月，盐税改以开征产税和销税，粤西区（含海南）销税率率为30%。1945年9月，国民党政府对盐税率进行调整，将专卖管理费每市担300元并入盐税征收，即将原来每市担110元增至410元。1948年底，粗盐税率每市担竟高达2400万元，此时盐价高于粮价3~5倍，尤其边远山区，竟然出现“斗米斤盐”、“担谷斤盐”的异例。



《天工开物》制盐图。（资料图）



洋浦盐田老盐工在制盐。李幸璜 摄

## 海南盐业的技术演进

文本刊特约撰稿  
陈光良

我国盐产品一般可分为海盐、池盐、井盐、土盐（即小盐）、硝盐、岩盐6类，以海盐、池盐、井盐为大宗。海南岛仅生产海盐，老百姓一般将海盐分为熟盐和生盐两个品种。熟盐多是将卤水煎煮制成，结晶细微。生盐系建梯形盐田日晒或淋卤至盐床晒成，盐田产为大粒，盐床所产为小粒。

宋元以前，海盐最普遍的生产方法是煎煮，但不能将“煎煮”理解为直接舀海水到锅里火烧烘烤，而是要经过一系列生产流程，每项工序有特定的操作技术，大致如下：收集咸池沙，掘地为坑→在坑口布竹木、铺蓬草、堆咸沙→引潮水通过坑口咸沙，不断过滤渗入坑内形成卤水→待潮水退落，在坑口周围烧火加温，蒸发卤水水分，形成浓度甚高的卤汁→取卤汁用竹盘煎之成盐。

最后一道工序所用煎盐的“竹盘”，是“将竹编成阔丈深尺，糊以蜃灰，附于釜底，火燃薪底，滚沸延及成盐，亦名盐盘。”这种“竹釜蛎涂，转久弥密”的“盐盘”，不以铁铸而用竹制，具有成本低、材料易取、因地制宜的优点，体现岭南沿海盐业生产的地方特色。唐宋元明所见史籍记载海南盐产多用煎、煮表述，可知当时本岛沿海制盐技术也与上述大同小异。

明清两代，我国海盐生产在继承以往煎煮旧法的基础上，田池晒盐新技术有了较大的发展，其技术创新性在于：直接引海水流入田沟漏槽，分层级日晒成卤，然后汇集盐池曝晒成盐。

本来海南岛推广晒盐技术的资源条件更为优越，然而，由于本岛盐业的生产经营为官府所垄断，再加上民间资本缺少，导致晒盐技术的应用和推广，比东南沿海落后二三十年，延至清末才见到有开发“晒生盐田”的文献记载。

### 1 盐田晒盐法

盐田晒盐法亦称“天日盐田”，其法首先选择地势略高的港湾处建堤造田，然后依据海湾潮涨规律，首先将海水引入沟渠，然后用脚踏水车将海水导入不同梯度的矩形盐田，再经过不同阶段的日晒蒸发和人工导引，形成卤水池、蒸发池和结晶池，所谓“生盐”最后在结晶池中收获。此法产量最高，且以三亚临川盐田生产建制和技术较为完备。结晶池亦称“石田”，以大小不一的卵石铺在底层。“琼山县铺前港附近，其结晶池有以三和土制者。”

### 2 晒卤煮盐法

晒卤煮盐法与上述“天日盐田”建造之制大致相同，惟当气候不良、结晶池中不能自然结晶之际，乃由田池中汲取浓卤水，采用薪火煎盘煎煮成盐。此项技术关键是如何确定卤水的浓度，各处盐工均发明许多简易测试方法。

### 3 漏水煮盐法

首先将细砂吸取海水，使砂中附着盐分，然后撮集成堆，再以海水将其附着盐分予以溶解，并滤过之。若卤水达到足够浓度，再置于“煎盘”或煎釜中煎熬成盐。陈枢铭在1933年出版的《海南岛志》对当时灶户沿用的“漏水煮盐法”记述：“锅有竹锅铁锅两种。竹锅以竹篾织成，方形平底，外糊黄泥。长一丈，宽五尺，深三尺。每锅可煮盐一千斤，须卤水五担。每月可煮三四次，每次须用柴料四五元，海口文昌多用之。铁锅以白铁制成，圆形平底，直径四五尺，高七八寸。每锅可煮盐七八十斤。约煮五六个小时，可以成盐，每日夜可煮二三次。”海南老百姓习惯将（二）（三）煮盐法所得之细盐称为“熟盐”，多用于日常烹饪食用。

### 4 砂漏晒盐法

砂漏晒盐法亦称“撒沙采卤天日结晶田”，乃将上述（三）法所采卤水，施于三和土结晶池（也称盐床）中，凭日晒蒸发使之结晶成盐。夏日炎烈，每日可得盐十五六斤，冬季则每日五六斤。海南群众将（一）（四）项日晒所得粗盐谓之“生盐”，多用于加工咸鱼虾酱、萝卜酸菜之类的土特产。

民国初期，海南沿海地区由于“天日盐田”技术的推广，吸引外资侨资和本地资本的投入，各地盐业呈现扩大再生产的势头。至20世纪30年代，本岛盐场遍布沿海各县，盐田面积和产量逐年提高。陈枢铭《海南岛志》记载，“全岛合计盐公司有一百二十二家，石田面积约四千一百五十六亩，漏户九百七十二家，盐漏面积八百一十亩，灶户四十六家。”