

◀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，灶丁犹尚拖欠。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，也有冒犯私煎私卖盐斤的事情。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

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，稟准采运，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。每担缴运费三分五厘，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。固



《天工开物》制盐图。(资料图)



洋浦盐田村老盐工在制盐。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、铺蓬簾、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，糊以厝灰，附于釜底，火燃薪底，滚沸涎及成盐，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，其技术的创新性在于：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，比东南沿海落后二百年，延至清末才见到有开发“晒生盐田”的文献记载。固

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成者。”

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，园形平底，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。”

海南历史上制盐的技术和方法主要有