

琼州盐事说古今



# 悠远盐村的地名故事

文海南日报记者 杜颖 实习生 陈林 图海南日报记者 李幸璜

“你看,如果从今天地域划分来追溯,在海南西北部广阔的海岸线上,几乎绝大多数沿海市县都有以盐命名的村庄,可见,盐与海南,是有着多么幽深的历史渊源。”地名研究学者、海南师范大学教授刘剑三发出由衷的感叹。

## 一个村名 几多寓意

根据刘剑三等学者整理的《海南地名志》统计,在海南,至今保存的以盐来命名的村庄多达26处,除三亚和昌江两地之外,几乎所有沿海市县都有“盐村”。

这26处村庄包括:海口盐灶村、八灶村、上灶村、下灶村;文昌东阁的盐灶村,文昌东部的盐灶园、会文镇的盐寮村;琼海的盐寮村、下灶村;万宁的盐墩村;儋州海头的盐丁村、峨蔓的盐丁村、新州盐场、三都盐田(今洋浦古盐田)、木棠盐场、光村镇的盐灶队;东方的八所盐场、八所镇的盐编村;澄迈大丰镇的盐丁村;临高博厚镇的道灶村;陵水新村的盐堆、盐灶、盐尽、灶仔村;乐东九所镇的中灶及莺歌海盐场。

在刘剑三看来,以盐来命名村庄,看似很简单,实则提供出的信息十分丰富。比如以海口的盐灶村为例,至少“盐灶”二字就可以透露出几层历史信息:一是盐字代表这里一定在古时非常靠近海边,有海才会有盐;二是灶字代表这里的人们是以煮盐的方式作为谋生工具,且个体较多、规模较小,否则就不会用“灶”字,而会采用盐田等命名;第三,从语言学和地名命名的角度分析,更可以得知盐灶村早期的居民是来自闽南地区,“盐灶”的发音是闽方言“仰姆造”(口语音译)的音化词汇。刘剑三告诉海南日报记者,海南地名的命名,由于古时缺乏文字的原因,多遵循“名从祖人”的方式,即,最早在此定居的人,用自己的方言口语来表达出的地名,就是村庄的名字。

“用方言口语定名,在临高等话



儋州峨蔓镇盐丁村夕阳下的小盐田,古老的盐丁村一半是海水一半是火焰。

系中表现得也比较突出。”刘剑三表示,比如,临高语、哥隆话等本地语言中是没有“盐”的发音的,盐的意思讲出来多变成了“绕”(口语音译),而“绕”与“道”又在口语中十分接近,故而推测,临高的“道灶村”虽然村名中没有盐字,但仍是一个有着悠久制盐历史的村庄。在实地采访中,也的确证实了此点。

## 盐村消逝令人叹

海南日报记者连日来走访了儋州峨蔓盐丁村、洋浦古盐田、海口八灶、盐灶等村庄和街道,除了儋州部分传统古法晒盐的遗址点因作为国家文物保护单位,有着较为完整的保存之外,海口以煮盐来命名的街道,如今已全无一点遗迹可循,早已变成了极为热闹的老城区商业繁华路段,所能够找寻的,也只是当地老人口中的一点依稀的记忆。

根据史料记载,在海口的盐灶村,古时还是一片海滩。至明代,福建莆田人渡海迁居于此,随后人口不断发展增加,才慢慢地形成村落,最后形成盐灶村。

省史志办有关负责人告诉记者,盐灶村,至少在清嘉庆二年就叫此名,也称过盐博乡。原有的范围

自海口市八中开始,包括:龙昆上、下村;上灶、下灶村(龙兴坊);八灶村、六灶村;新庙村、老庙村;博义村、博贤村,共有10个自然村。

据这一片区的年长者回忆,盐灶村最早是以盐业谋生,从福建莆田搬过来的先民都有利用海水煮盐的经验,所以一开始就是以盐业为主。原始的海水煮盐方法是,直接用海水放在陶罐里煮,但这样煮出来的海盐味道不好,产量又很少。

后来,煮盐方法逐步得到了改进,开始使用竹编簸箕当锅装海盐水煮盐,结果煮出来的海盐味道变得很好,且在当地吃了这种盐的居民,一些慢性疾病也随之好了起来。于是,一传十,十传百,此事就渐渐转开了,前来学习取经的人也越来越多。再后来,这里煮的盐巴几乎满足不了市场的需要,于是就想到用竹篾编织成一个较大矩形木器皿来煮。据当地人讲,那时,竹篾编织成的矩形木器皿根据需要可大可小,最大时有长2米多,宽1米。开始用它来煮盐时,先用海盐浸泡一段时间,让海盐慢慢渗透进入竹篾里。同时煮盐的灶也要根据煮盐器皿的大小进行改造,用砖砌成四格,使竹篾器皿平稳放在灶的上面,灶的背后每格都要有空气孔,煮盐时掌握火候最重要,火要慢火匀烧,才不至于海盐烧糊或者烧坏竹木器皿。

人们用海水制盐的历史,在美国传教士香便文所著的《海南纪行》里已有记载。可如今,盐灶村的人们用海水制盐的历史早已成为过去,遗憾的是仅仅剩下名字了。

## 悠远盐村的地名故事

“可以初步判断的是,在海南,以盐命名的地方,灶多是煮盐,堆、田等多是指规模大或晒盐地,而丁是指从事制盐的人比较多。”刘剑三教授认为。而被问到为何三亚和昌江两个沿海市县没有以盐命

名的村落时,刘剑三分析认为,这与海南地域划分的变迁历史有关。在宋代,海南地区以“四州”著称,即北部琼州、东部万州、西部儋州、南部崖州,而到了明代,琼州提升为琼州府,所辖“三州十市县”,那么乐东地区以盐命名的村庄和盐田很多,在古时乐东归属为崖州管辖,故而崖州制盐技艺多集中在乐东,没有在今日的三亚区域内有所体现。

而对于昌江,其在不同历史发展阶段区域划分中存在差异等因素,也是导致今天的昌江没有以盐命名的村庄的主要原因之一。

此外,海口史志办有关负责人表示,海口地区的盐灶村,清代嘉庆年间已有此称呼。盐博乡在当时管辖着许多的村坊,如龙兴坊(下灶)、奋头坊等。随着盐灶村范围不断扩大,后来分出好几个自然村坊,每个村坊的大略分工也不一样,有流传已久的顺口溜:“上灶走临高,老庙捕虾行,新庙捉螃蟹,下灶叫盐巷。”

走访中,记者发现,海盐生产的方法因地域不同也有着诸多不同,比如,在儋州峨蔓盐丁村,其晒盐的方式是着重讲究晒沙过滤,而洋浦古盐田村的侧重讲究的是耙沙过滤。但几乎每一个盐村里的老人,都是从少年时就懂得制盐的技艺。

在海口盐灶村,83岁的符阿公就向记者讲起了他记忆中的祖辈制盐的故事:在海滩(万绿园附近海滩)处砌好大小不等的盐田,用木铲把筛选好的海沙装上木车,运到盐田处倒入,用木齿耙把海沙整平,在盐田处开个口引进海水浸过沙面,泡一段时间,等海水里含有海盐的成分伏在海沙之后,开个小孔让海水流走。用木齿耙把海沙翻几遍,让阳光晒晒,再引海水浸泡海沙,如此循环几次使盐田里的海水达到浓度,过滤后又放掉海水。在盐池边挖坑,坑内放入细孔竹篾,用于过滤杂物与海沙,然后在盐田外再挖坑,用于蓄存可以达到煮盐的盐水。

老人讲述那悠远的盐事,仿佛值得追忆的过往再一次浮现于眼前……

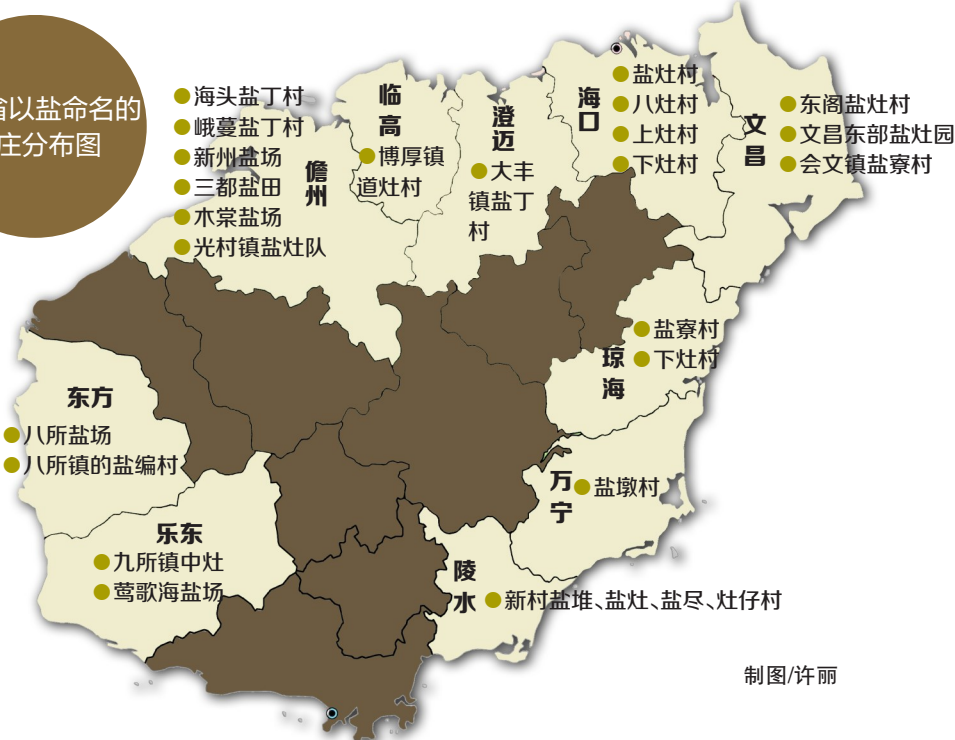


儋州洋浦盐田村还保留着古法制盐耙沙过滤的传统。



海南火山地区洋浦盐田村

海南省以盐命名的村庄分布图



制图/许丽