

唐代,岭南道盐产地包括广州新会、潮州海阳、儋州义伦、琼州琼山、振州宁远等5州5县,海南岛占其三。《新唐书·地理志》记载“乾元元年(758年),琼山、宁远、振州等县有盐,近海百姓煮海水为盐,远近给。”也由此,在儋州广阔的海岸线上,一串串百姓口口相传的制盐故事让人深深铭记。

古时儋州义伦,正是今天的儋州峨蔓一带。作为海南制盐业最早的起源地之一和遗址点,古盐田再一次激发了人们的向往。海南日报记者近日踏访儋州峨蔓盐丁村等儋州制盐古遗址,尽管如今新兴的产业早已替代了制盐行当,大量过去产盐的村庄也物是人非,但听这里的老人们讲述祖辈曾经晒盐、卖盐的故事,依然令人感喟万分。



儋州市峨蔓镇盐丁村,鬼斧神工古盐田。传统晒盐基本消失,只留下岁月痕迹。



成百数千个砚式石盐槽,错落有致地分布在一垄垄田周围,尤像撒落的珍珠;弯弯曲曲的卵石道蜿蜒其间,有如条条的项链。细致独到:千年古盐田,只有踏访之后方能感受到那一种不同凡响。踏访在儋州广阔的海岸线上,就留下了一串串令历史深深铭记的制盐故事。

盐田老盐工李如道:『最盛时,小村日产万斤海盐』

“十几岁时就跟着父亲开始挑沙土晒盐,盐丁村的海滩热闹得很,从清晨开始人们就相约到这里做盐,说笑间便开始了一天的工作。”在儋州峨蔓盐丁村,讲述起以往的晒盐故事,83岁的老农民李如道对少年时的记忆仍十分时刻。

峨蔓盐丁村,面朝盐丁港,这里的自然风光朴实而厚重,还因有着悠久的制盐历史而显得有些神秘。千百年来它养育着这片土地上的农民,如今,更成为了游人眼中美丽的风景。

在盐丁村海滩,展现在眼前的是棋子般散落的火山石制成的盐槽,还有农民自己将火山岩打磨后拼制而成的田字型盐槽。李如道说,这里世世代代都以制盐为生,解放前,盐丁村里数百口老小也仍是沿用最原始的晒盐方式制盐。盐工们通常清晨赶到盐田,耙泥翻晒,过滤卤水,再放入火山石石槽中曝晒。盐槽晒盐就是一种非常原始古老的制盐手法,要经过“蓄海水”——“湮盐田”——“茅草过滤”——“石板晒”——“收盐”等几道工序。

自古以来“朝水夕钱”的佳话也让盐丁村人过上一段好日子。意思就是盐民早上在盐槽上倒入卤水,下午即可收盐换钱。李如道说,“过去,通常经过一天的暴晒,盐就像一层碎冰,反着光,薄薄地一层摊在石砚上,盐槽上水晶般的盐晶,用刮板拢成一堆,收入竹筐了,我还记得,刮板刮盐的声音此起彼伏在海边,非常有韵律而动听,就像有乐符在跳动。”

“制盐最繁荣时,光盐丁村一天的产盐量都多达1万斤,那时,我家里一天也差不多可以产盐300斤,相比于周边那些土地贫瘠又没有盐田的人家,真的是很好了。”李如道说。

盐田面积多达900亩的盐丁村其实只是峨蔓地区盛产海盐的一个小村落,周边还有灵返、细沙等诸多自然村落,共同形成了数以千亩、规模较大的原始制盐地。记者走访中,发现这里每个自然村里的人家,至今都还保留着盐槽、卤水池、盐耙等晒盐所需要的工具和器皿。

据明万历《琼州府志》记载:“古时峨蔓属义伦县管辖,唐代容琼、宁远、义伦县各有盐场”。明洪武年间,儋州最早官方创办的盐场为兰馨盐场,盐丁村盐田就归属兰馨盐场管辖。到了民国十三年(公元1924年),广东盐运派员到儋县设盐务处,对儋县盐场进行统一管理。新中国成立后,于1958年在这里成立了峨蔓盐场,盐丁村盐田就归属于峨蔓盐场管理。儋州盐务局局长陈李兼说,这也再度证明了峨蔓悠远的产盐史。

盐丁村老盐农李发群:『挑担走村,10斤海盐换7斤稻谷』

83岁的老农民李发群,在10年前就把制盐的好手艺放下了。过去,他是盐丁村有名的晒盐人,晒盐因为晒盐人的不同,品质也会有所差异,盐槽干不干净,滤出的卤水好不好,都直接影响着盐的质量,而李发群老人是村里的制盐好手。但如今,“人老了,做不动了。”李发群笑呵呵地说,“现在我最喜欢每天在盐槽边上晒晒太阳,守着这些盐槽”。

盐丁村星罗棋布的盐槽,有砚式的,有棋盘式的,还保留了一间间用来存放盐巴的小石屋,这些小房子,或孤立一隅,或三五成排,映得整个盐丁村成了一幅画。

在盐村,以晒盐来讨生活的老盐工比比皆是,可相比于更早从业的盐工,李发群觉得自己没有那么幸运。老人说:“上世纪60年代,盐丁村比较贫困,村里人晒好了盐巴,都是用扁担挑着,走村串巷拿盐去换取粮食稻谷,我还记得,按照当时的标准,10斤的盐巴可以换回7斤稻谷。”

在老人的印象中,尽管“物物交换”让家里有了粮食可以度日,但是那种挑盐的辛苦,以及粮食的缺乏,还是让人对那段时期的饥饿记忆尤深。

村里的老人们还特别讲述到了一段当“盐民”的历史,解放后,政府从国民党手中接过了负责盐务的盐场和场务所,盐丁村人就被政府登记造册,被叫作“盐民”,因为这些盐民所在的区域只产盐,没有其他作物和粮食,所以政府会按人头来分配口粮,同时也将盐民产的海盐统一收购走。

“那时也经常有盐船停泊在盐丁港,来把盐拉运走。”李发群说,但是粮食还是不够吃,政府造册的只有300人,而实际盐丁村的人口要比这个数字多得多,没办法,村里人就商量将从政府那里领回的稻谷,再在村里村民之间平均分配,于是每户领到的口粮就不够吃了,所以才有了后来的挑盐换粮讨生活。

如今,虽然村里依然保有比较完整的古盐田,但村里年轻人对传统晒盐技艺早已不感兴趣,有的去种甘蔗,去打渔,而更多的年轻人都外出谋生,不在村里了。

制盐后人李如荣:当年晒盐石,换种方式传承下去

一望无边的长长海岸,绿油油的草丛里生长着坚忍不拔的仙人掌,高低错落有致的盐槽充分的利用阳光围拢,中心是一片片乌黑的盐泥。

盐丁村里还有所盐丁小学,现在仍有100多学生。曾在盐丁小学就读过的小伙子李如荣,如今30多岁,他觉得自己儿时读书与其他人不同之处就在于,盐丁小学的老师们,给孩子们讲述了许多许多的有关盐的故事,这让他们这一代人也对盐有了更深更独特的情结。

年轻的李如荣不像村里的老人们,对制盐的历史仅是片段的记忆,他能够很完整地向记者清晰介绍出盐丁村制盐的细致流程,并可以对比出洋浦古盐田和峨蔓古盐田在晒盐技艺上的不同特点,一个是着重“耙沙过滤”,一个是侧重“晒沙过滤”。他还能够生动地讲出这里有关制盐的诸多历史传说:“曾经有一位青年盐工一路寻山问水从福建莆田南下渡过琼州海峡,踏上古儋耳郡,在海边想生火起灶,无意中发现浅滩石头经过海水浸泡和烈日曝晒后,留下一块块白花花的东西,竟然是盐。于是从此,从福建莆田迁到此处的盐工们以石槽替代铁锅,借太阳之炎烈,开创了日晒制盐的先河。”

“我觉得,等有一天峨蔓的盐丁村可以作为旅游景点来开发了,我一定可以成为家乡一名优秀的导游员。”李如荣笑说。

也正因为千余年磨砺的盐槽、祖辈们留下独有的盐田和晒盐方式,演绎出东坡盐槽、千年龟石、仙人脚等神奇传说,令慕名而来儋州赏盐田的游人及摄影爱好者络绎不绝。

而这些真正的“盐民”后人,却早已探寻开始了新的生活。

在李如荣的家里,记者看到了大大小小各种各样的火山岩造型的茶台,设计精妙,雕刻见功力。原来,这小伙子早已是一名远近闻名的雕刻师,去年开始,他就利用家乡特有的火山岩,开始打造工艺品,这些岩石在古时曾经用来晒盐,如今有了新的去处。

“万丈红尘千杯酒,千秋功业一壶茶。”李如荣感叹,“小时候在盐田里帮着父母干活,如今的古盐田几乎被家乡人所遗弃了,可是这些古老而独特的晒盐技艺和美丽故事不能被丢弃,所以我要把这些‘捡’回来,以另一种方式传承下去。”

说这话时,李如荣的眼中充满的无限的期许。☀



↑↓儋州市峨蔓镇盐丁村老盐工



『10斤盐巴换7斤稻谷讨生活』

文海南日报记者 杜颖 通讯员 李扬 实习生 陈林 图海南日报记者 李幸璜