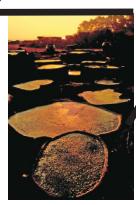


唐代，岭南道盐产地包括广州新会、潮州海阳、儋州义伦、琼州琼山、振州宁远等5州5县，海南岛占其三。《新唐书·地理志》记载“乾元元年（758年），琼山、宁远、振州等县有盐，近海百姓煮海水为盐，远近给。”也由此，在儋州广阔的海岸线上，一串串百姓口口相传的制盐故事让人深深铭记。

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。

琼州盐事说古今



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。

成百数千个碗式石盐槽，错落有致地分布在一片盐田周围，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份不同凡响。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：“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深刻。

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，盐丁村里数百户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”——“埋盐田”——“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，薄薄地一层摊在石槽上，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、细沙等众多自然村落，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久的产盐史。

盐丁村老盐农李发群：“挑担走村，10斤海盐换1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，有碗式的，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：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，给孩子们讲述了许许多多的有关盐的故事，这让这一代人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，一个着重“耙沙过滤”，一个侧重“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，从福建莆田迁途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。

「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

老盐工晒盐卖盐那些事——



↑儋州市峨蔓镇盐丁村老盐工

