



古盐场沙图

盐,神奇而美丽的晶体。它是百味之先,融化在蔬菜的清香中,滋养着人们的身心、延续了生活的味道。

从简单暴晒,到温差萃取;从煮海熬波,再到先进的反渗透膜……小小一粒盐,凝练了人们的智慧与汗水,促进了工商业和交通发展,更推动了科学技术和人类文明的进程。

人类自古就对盐极为重视。盐的存在不仅关系国计民生,甚至关乎国运兴衰。那么,盐是如何制成的呢?

位于渤海湾的黄骅,春秋时期处齐国北部。齐桓公煮海为盐,以鱼盐之利雄霸天下的优势自此开启。

在南排河镇,有一个以传统盐业为依托的村子——辛立灶村。2000多年来,这里的村民世代以制盐为生。傍海煮盐的盛况至今还在延续,只是煮盐工艺仍在不断升级。

❶ “煮海为盐”而得名

“我们辛立灶村的制盐历史,不仅有历史记载,还有实物可考。”古稀之年的省级非遗黄骅人工制盐技艺代表性传承人姬成国说。作为土生土长的辛立灶村人,从16岁开始学习海水制盐的姬成国,至今已掌握制盐手艺50多年了。

做为一个以传统盐业为依托的沿海村落,辛立灶村总人口近500人,男女劳力300余人,盐田结晶面积3000亩,年原盐产量15000吨。

黄骅市在古代位于齐国北部,为产盐重地,所产海盐统称“长芦盐”,经久不衰。

黄骅市文化馆馆长冯宝刚介绍,《周礼·地官·职方氏》记载“幽州其利鱼盐”;《史记》称“燕有鱼盐枣栗之饶”。春秋时代,齐国以鱼盐雄天下。而据《黄骅县志》记载,自西周开始这里就有产盐历史,春秋时期已开始盛产——“宋之盐以河北称冠,元之盐以河间著,明则银花玉液,驰誉长芦”。

“2008年8月,在我们村子东南方,发现了一处战国时期的遗址。考古人员挖掘出诸多古代的煮盐器具。据省文物部门考证,战国时期这里的先辈们就有用陶罐熬盐的历史,就是煮海为盐。辛立灶村名中的‘灶’字,就是煮海为盐的灶地,意思就是我们历代祖先辛辛苦苦建立起的煮盐的地方。”姬成国介绍着。

姬成国从小在父辈们的影响下,对人工制盐有着浓厚的兴趣。在老一辈的悉心教授下,他学会了“五莲子测试法”和“扬水看花法”。

由于善于观察、勤于探索、吃苦耐劳、基本功扎实,他很快掌握了人工制盐传统技艺。在多年的实践操作中,他获得了省盐务管理局《海盐工艺》专业证书,成为理论和实践兼备的专业技术人才。



记载着制盐场景的《盐山县志》

黄骅人工制盐技艺：傍海煮制百味先

本报记者 牛健存 崔儒靖 魏志广 本报通讯员 田晓梅 摄影报道

黄骅人工制盐技艺

黄骅是中国盐业发源地之一,其手工制盐工艺技术自西周开始。盐民们经复杂的工序和技术,将海水制成白盐。

2009年,黄骅人工制盐技艺被列入省级非物质文化遗产名录。

非遗

扒盐工 郑勇 摄

❷ 手工技法几经改良

“我是黄骅人工制盐技艺第六代传承人,前五代传承人都是我们同家族的先辈们。”姬成国说。据姬氏家族的族谱记载——1792年姬氏两兄弟姬青林、姬贵林在先辈们传统制盐工艺的基础上加以改进,开始改煮盐、淋盐为开滩晒盐,于海边滩涂修池,依次灌海水晒之,经风吹日晒,盐即结晶而出……

因此,姬青林、姬贵林被后人誉为黄骅人工制盐技艺第一代传承人。

“手工制盐工艺不仅技术性很强,工序也很复杂,有修滩、整池、纳潮、制卤、结晶、采收、堆坨、运输等多个环节,其中每个环节又要经过很多道工序。”姬成国说,“在滩晒工艺中,制卤是关键。不同滩型、不同季节,制卤方法也不同。由于它技术性很强,所以一般人不易掌握。”

介绍起辛立灶的制盐历史,姬成国兴奋不已:“从西周到明初,先人们用陶罐、铁锅熬制海盐,用芦苇、蓬蒿、荆条当燃料,起火烧沸卤水,蒸发水分,直到结晶出锅。到了明代中期,逐步改煎为晒,纳潮制卤,通过风和阳光对结晶池中卤水的蒸发,结晶成盐……”

如今,辛立灶村秉承传统制盐技术,沿用“五莲子测试法”“扬水看花法”等测试卤水,将“老、浅、短”的结晶方法,改良为“新、深、长”的分段结晶工艺,使得结晶盐颗粒晶洁、纯白如雪。

在多年的工作中,姬成国运用“平赶卤”“横赶卤”“咸水倒扬”“深水制卤”“冰下抽咸”等不同的制卤方法,使整个盐场的卤水质量和结晶盐品质得到了保证。

如此繁琐的程序,盐民们都是在烈日暴晒下完成的。姬成国感慨地说:“在黄骅有一句谚语‘人到了看摊,驴到了驮盐’。这是我们盐民把自己比作驴子,可见他们劳作的辛苦程度不是一般人能承受的!”

❸ 制盐精神永传承

为提高原盐产量,提高经济效益,1988年辛立灶对现有盐田进行技术改造,将原来的7个小滩改造成3个正规的大盐田,实现了砖护坡管道化。1991年全部盐田实现结晶池塑苫,从此打破了靠天吃饭的局面。

2000年,在政府主导下,黄骅盐场在原来基础上成立了河北长芦黄骅盐业有限公司,后组建了河北长芦沧州盐业集团公司,原盐产量突破百万吨大关;2014年,他们又组建了沧州盐业集团有限公司。

2009年,在黄骅市博物馆原馆长魏兰香的奔走下,经过多方努力,一座以海盐为主题的博物馆在黄骅市落成,这是全省首家盐业博物馆,也是全国三大和盐有关的博物馆之一,更是国内展示全国各地盐业发展资料最全的博物馆。

“千灶煮海凝玉屑,万畦纳潮起雪山。”这副对联在海盐博物馆的门口,仿佛向人们述说着黄骅沿海大片大片白皑皑的煮海为盐盛景。

在黄骅市博物馆馆长张宝刚的介绍下,黄骅盐史的发展呈现出来……

河北海盐博物馆虽非“国字号”,却涵盖了我国海盐、湖盐、井矿盐三大制盐工艺,并收入了26个产盐省份的现代制盐技术和产品。分布了1000多件藏品的海盐博物馆曾获省第二届博物馆陈列展览精品奖。业内认为,河北海盐博物馆里的很多藏品说不上多珍贵,但在全国三家盐业博物馆中是藏品最全的。

在海盐博物馆以“华夏盐踪”为主题的展区,能看到制盐所用工具从盆形器到金属器的变迁;从各地的制盐工艺展示,能看到从煮海为盐到滩晒制盐的发展。

身材瘦削的姬成国似乎忘记自己的年龄,一直奔走在黄骅市的各个中小学,向孩子们讲授人工制盐技艺。为了方便孩子们理解,他还要带着自己亲手制作的“古代煮盐遗址”模型。

姬成国还曾多次帮助周边村镇及山东省部分地区开发盐厂,受聘指导制卤,推广滩晒经验,传授丰年虫及盐场咸水南美白对虾的养殖技术,使他们在提高原盐产量的同时,也增加了附加产业经济效益。

姬成国说:“千年古盐场是我的家,也是我生命中至关重要的一部分。我们祖祖辈辈在这片土地上不辞辛苦、不畏艰难地劳作、奋斗着,我希望用自己微薄的力量,传播祖先锲而不舍的制盐精神,续写制盐新故事!”

扫码看料更多

扫描二维码,了解黄骅人工制盐技艺背后的故事。



姬成国和他自制的“古代煮盐遗址”模型