

# 萧山板盐 随围垦消失因非遗新生

文/图 余观祥 萧蕾

盐,分为四大类,即海盐、湖盐、井盐、矿盐。萧山产盐的记载,最早可追溯到宋朝。萧山主产海盐,即“钱塘江盐”,江盐分煎盐和板盐两种。“民国”三年(1914)起,废止煎盐改成晒盐。

晒盐,将盐卤倒在盐板上,通过太阳曝晒盐卤,让水分蒸发后自然结晶成盐。晒盐,是用杉木做成的盐板晒制,故称之为板盐。萧山板盐,20世纪五十年代至六十年代初逐年上升,为板盐生产鼎盛时期。八十年代初,因白地淡化,逐渐消失。

板盐晒制,是萧山盐民历史文化的传承,是勤劳朴实、敢于吃苦、敢为人先的萧山盐民智慧的结晶。2009年,钱塘江板盐制作技艺被列入第三批浙江省非物质文化遗产名录。红山农场陈照龙先生入选省级钱塘江板盐制作技艺传承人。

## 悠久盐业史,板盐逢其盛

萧山盐业,历史悠久,源远流长。萧山板盐从煎盐中脱颖而出,蕴含着非物质文化遗产的精髓。

萧山南沙沿钱塘江一带,向来产盐。盐民搭寮(窝棚),刮淋煎盐。据《宋史·食货志·盐》记载:在萧绍海塘沿江一带即有“越州钱清场”。场,即盐场,是管理盐务的一个机构。直到元朝,仍设有钱清场。

在明代,萧山设有西兴、钱清两场,每场设盐课司大使1人,总推若干人;场下设“团”,每团有灶丁(盐民)若干人。盐场按丁分给一定数量的草荡地(经营权),每产盐1引(引为重量单位,历代各不相同。元代,每引为400斤),给工本米1石,由灶户刮煮煮盐缴场,并按盐民缴纳课银。

其时,西兴场在“六围”沙地内,设有永昌、永泰、永丰、永宁、永盛、永盈6团,每团分10甲。清雍正年间,钱塘江经历年淤涨,“六围”沙地地势起变化,经营结构亦随之而变。据《萧山县志》载:“西兴场荡分六围,上三围昌、泰、丰地势高阜,内栽桑柏,插种禾苗,外可樵草供烧火……其下三围宁、盛、盈地势低而咸,外可煎盐,内可樵草,间可插种,因淤涨不常,不能多产盐斤,肩引难销,因停止煎灶,裁汰场员,归并钱清场。西兴场废。”

雍正时,钱清场共有窠山、九墩、湖门、盛陵、中插、安昌、瓜沥、戴家桥8团,煎灶52座。后又扩为10团,即:“梅仙一团”“梅仙二团”“二四一团”“瓜西二团”“瓜东团”“瓜四二团”“上扇团”“下扇团”“蜀南团”“蜀北团”。

嘉庆十八年(1813)海宁南沙正式改隶萧山,至“民国”三年(1914),钱清场分为东、西两区。东为党山区,下分东一区,在十二埭;东二区在梅林湾;东三区在新湾。该区年产盐5000引。西为河庄区,下分西一区在三岔埭;西二区在小泗埠;西三区在曹家埠。该区年产盐约3000引。

“民国”期间,钱清场辖境东至杭州湾,西至赭山镇,南至南沙大堤,北至钱塘江,东西距51公里,南北距最狭3公里,最宽约20公里。分党山、河庄两区,党山分东一区(十二埭)、东二区(梅林湾)、东三区(新湾底);河庄分西一区(三叉埭)、西二区(小泗埠)、西三区(曹家埠)。生产均为煎盐,主销绍兴、萧山两县。自“民国”三年(1914)起,煎盐废止,改成晒盐。

## 制盐三部曲,曲曲有学问

就板盐晒制,笔者专门访问了省级钱塘江板盐制作技艺传承人,今年84岁的陈照龙先生,他如数家珍般的给我介绍了板盐的晒制工艺。

他说,当年制盐区域,统称为“盐田”。说是盐田,其实就是滩涂白沙地,俗称“白地”。板盐晒制,通常为三步。



资料图片《萧山板盐》由已故摄影家董光中先生摄

第一步,刮取咸泥。就是在钱塘江滩涂上,猛太阳将白地晒到地表发白,出现表层“盐锋头”(盐花)时,用尺余宽的双柄拖刀,以倒退拖刮的方法,刮起厚度为半厘米的咸泥,曝晒于白地上。如太阳猛烈,晒一天即可;遇阴天,需晒两三天甚至更长。晒燥后,用耙幅在咸泥的两侧,向中间耙拢,把咸泥耙成团状的泥丘。然后把泥丘状的咸泥,用板埭挑到“坨头”上的漏圈中,进行淋卤或存放于“坨头”上备用。“坨头”,是一方用沙泥堆起的大土墩,既是堆咸泥的场地,也是淋盐卤的场所。

第二步漏圈淋卤。漏圈淋卤即在每个沙土堆高的“坨头”上,设有4只直径15米左右、高70厘米的漏圈,作为淋卤的土制设备。漏圈底部用黏土夯实,成四周高中低的锥形状,在底部中心位置,设一根长4米、直径为4-5厘米的空心竹管,接入略低于漏圈底,埋设在坨头底部的地头桶中。为不致咸泥混入卤水,漏圈底部铺上一层5-6厘米厚的稻草,上面一层一层铺上咸泥,用双脚踏实。踏到离漏圈口还有10多厘米时停下,陆续加水(用咸潮水加更好),轻加三四担左右,漏圈中始终保持不被断水,使咸泥内慢慢淋出卤水,通过空竹管流入地头桶中贮存。这时,地头桶中盐卤含咸浓度,一般在“波梅”卤度15-23度之间。为让盐卤晒出咸淡适中、味道鲜美、宛如白雪的江盐,同时也让咸泥发挥到最大的使用值,实践经验丰富的盐民,通常采用一种简单管用的土办法,来精准测定盐卤的浓淡度。即取五六枚经过校验后,老嫩不一的带壳莲子,置放于两只装有竹柄的小竹筒中,小竹筒接住从漏圈底部滴出来的盐卤,等到接满盐卤后,仔细观察带壳莲子的沉浮状态。如老莲横着浮动、嫩莲竖着浮动,则说明其咸度还很高,漏圈上可继续加水淋卤;一旦老莲竖着浮动、嫩莲沉于卤中,老莲沉入卤底,则说明卤水咸度已过淡了,接近于潮的咸度,应立即停止加水。莲子验卤法比“波梅”卤度表测量,简单、实用、易操作,是周边盐民惯用的方法。

第三步盐板晒制。盐板由杉木做成,底厚约2厘米,底下有木档,每块1.1米宽,1.9米长,四边设6厘米高的边栏,不致盐卤外流。同时,盐板四角带有15厘米长的羊角状把手,用于搬抬盐板。盐板搁在4根二三十厘米高的木桩上,木桩的作用:一是便于调节盐板在水平状态,有利于盐卤在盐板上四周流匀,达到均匀产盐;二是在打抬和叠放中,不用过于弯腰,既有助于空气流动,又便于观察盐板是否漏卤。

盐板在晒制中,加满从地头桶挑过来的盐卤,加卤量视天气情况而定。太阳越猛,加卤量越多。在太阳曝晒过程中,如太阳猛烈,卤水容易结皮成块,这时,需用“盐花耙”,打一次盐花,促使盐卤变成颗粒状盐晶。待四五个小时后,盐卤晒成了盐,然后用盐耙耙拢,用大铁一铲一铲,铲入盐箩内,挑入小盐仓沥干水分,储贮数日后集中投售到盐管所。板盐在曝晒过程中,如遇阵头雨,就得及时打拢盐板。打盐板需握住盐板羊角,采用两人对扛。叠放的盐板放于底板上,依次扣撑向上

水平叠放,一般大多叠10块为宜,最上面一块翻转作为盖板,用来遮盖雨水。盐板的边栏外为坡面,遇到下大雨,雨水顺边坡而下,不会流入板盐之内。遇上台风天和阵头雨,叠放盐板的两头,用麻绳将四五块盐板紧紧捆扎在一起,以防盐板被大风吹走。

## 人生有三苦,晒盐第一苦

钱塘江上晒板盐,以上三大工艺流程,算最大类的工艺。小的工序还有10多道,工具有30余种。通常用于板盐晒制的设施有:漏圈、地头桶、盐板、地头小盐仓、地头板园等。工具有:拖刀、耙幅、板埭、铁耙、板锹、坨头、水桶、莲子、盐耙、大铁、盐花耙、泥钩扁担等。

俗话说,人生有三苦,“晒盐、打铁、撑江船”,晒板盐应该排在第一苦,可谓苦中之苦。“晒板盐这门活,挑煞肩头,晒煞热头,每天都起个‘五更头’,落个半夜头”。晒板盐人全是靠天吃饭,曾广为流传有这样一句自嘲的话:“晴三天,肉烧得熟些;雨三天,粥烧得薄些”。这是曾经帮哥哥在头蓬盐场做帮手,今年95岁的头蓬老街人金德海对晒盐人艰难困苦的生产状况的叙述。

晒板盐的盐民,如是顺风顺水的年份还好,碰到大坍江,可谓是劳民伤财,地财两空。这里曾有这样一句话“火烧一半,坍江全完”。吃“白地”饭,白地坍入钱塘江中,盐民没有了生存来源,只有寻找有“涨沙”的地方,再去干老本行,以求得生存。所以,盐民中也有“人像沙头鸟,漂泊居无常”一说,淋漓尽致地描述了板盐人的艰辛和不易。

金德海在钱塘江边有着16多年的晒盐经历,饱尝了晒板盐的酸甜苦辣。他告诉笔者,晒盐人常年住在江滩上,极简陋的草舍,上面漏水,四面透风,热时热煞,冻时冬煞。每年夏天、秋天这两个季节,是晒盐的旺季,每天太阳刚露面,盐民们就背着拖刀去拖咸泥了,晒干后的这些咸泥,堆成土堆,它是淋盐卤的原料,晒盐的人每天都要拖泥、打堆、挑水、接卤、晒盐。大伏六月天,沙滩上是一大片盐板,远远望过去,太阳底下像白雪一片,所反射的光线很是刺眼,刺得几乎睁不开眼睛。

晒板盐,永远有干不完的活,最干不完的就是挑咸泥担。晒干了的咸泥要向坨头挑,盐卤淋完了,漏圈里的潮泥,又得向外挑。仍然需要散到白地上去,把土还回去,这叫“还土”。用“板埭”挑晒干的咸泥还好,只不过毛二百斤一担,挑起来脚步还算轻松。可挑淋卤过后的潮泥就不一样了,一担足有三百多斤重,压在肩膀上,挑起来头都一颠一颠,每当挑到夜来,小脚肚都挑到石石硬,一动都不想动了。

“我身高有一米八十多,身板宽,是个‘双料货’,每天来来回回挑,肩膀皮都挑到实实厚,每天重复着做这些重力活。我曾经计算过,盛夏时,从东方发白到太阳落山,一般要挑十二三个小时,一天要挑2万多斤,做这些真的都是苦力啊。”金德海

如是说。

晒盐的黄金季节是7月到10月,晒盐的盐民有个共性和共识,越是猛太阳,越要往外跑。这时,最晒得出产量,晒出来的盐,更白、颗粒更均匀,更晶莹剔透。每当大阵雨来袭,“里花园”种地的农民都往家里赶,去一避风雨。而我们晒板盐的盐民,不管雨下得怎么大,都直往所晒的盐板方向赶,以最快的速度去抢收盐板。如来不及抢收,盐卤和盐便会泡汤,几日的劳作,片刻之间变成雨水,眼睁睁地还给“白地”,雨水夹着盐卤,在“白地”上四处流失,这是晒盐人最不愿意看到的一幕。

## 白地不再咸,板盐成非遗

1949年,新中国成立后,萧山、绍兴、上虞一带与全国各地一样,百废待兴。板盐业是沿江一带盐民“靠山吃山,靠海吃海”赖以生存的行业,一度得到了很好的传承和发展,萧山板盐产量创下了历史新高。

之后,人民政府接管盐场,设立萧绍虞(萧山、绍兴、上虞)盐场管理处,下设绍兴县盐特区和盐场管理处。1954年改为绍兴县盐业局,下设南汇、赵家湾、十二埭、头蓬盐场。同年因赵家湾、十二埭坍江,头蓬盐场成为主要生产基地。

1958年建立全民所有制萧山盐场,有职工571人,当年产盐3.06万担,产值达9.54万元。1959年建立集体所有制的萧山头蓬盐场,总面积为1.7万亩,并建立萧山县盐务管理所。

萧山县盐产量从上世纪五十年代至六十年代初逐年上升,1950年产盐6.96万担,1957年达到15.38万担,1961年猛增到27.8万担,为新中国成立后原盐生产鼎盛时期。后随着坍江和江涂围垦面积的扩大,盐产量逐年下降,1965年产盐11.48万担。

上世纪60年代初,潮水持续侵袭头蓬盐场,日夜不停地坍江,“白地”一方一方坍入江底,头蓬盐场陷入了新的危机。于是,从1962年到1968年,头蓬盐场盐民陆续迁移至红山,红山这里设九号坝和红山两个分场。1969年11月,头蓬盐场以北,萧山搞起了5.2万亩大围垦,筑起了坚不可摧的防潮大堤。头蓬盐场结束了坍江的苦难史,但大潮漫不到“白地”,“白地”日渐淡化,直至晒不出板盐。从此,头蓬盐场退出了晒板盐的历史舞台。

头蓬盐场盐民搬迁到红山脚下之后,在新的江滩之上,重操旧业,再向钱塘江“白地”要饭吃,当年板盐最高年产量达到1.3万多吨。可不曾想到,1966年开始,浙江省开始在九号坝至美女坝之间筑堤围垦2.25万亩。

这些滩涂围垦后,不会再有钱塘江潮水侵害农田和民舍,但同时,钱塘江潮水中8.5%的自然咸分,也不会再漫过滩涂带给盐民,盐民们再也晒不出一把把白雪般的板盐。到1969年,盐场的产量直线下降,全年只产出3000吨的板盐产量,红山盐民生活已经无法为继。从此,红山盐民弃盐从农,舍弃盐民身份,走上农业发展之路,改办县“五七”农场。

1970年11月和1971年1月,萧山县开展了声势浩大的军民联合大围垦,围得土地10万亩。1971年6月,党湾、梅西、新湾、头蓬、义盛等公社,发动农民向围垦滩涂迁移。移居地在军八线以东,浙江生产建设兵团二师六团以北,三号闸横湾以南,共移民260余户,800多口人,占地近1200亩,设立了东升盐场,培育起一支新盐民队伍,萧山再续板盐产业。

“起初,一板盐卤可以晒出7斤左右的盐,后来只能晒出2.5斤左右,后来,渐渐晒不出盐了。”原东升盐场的盐民,今年82岁的陈永告说。究其原因,是盐场外围搞起了大围垦,潮水漫不到“白地”,因此“白地”渐渐变淡,直至晒不出板盐。上世纪70年代末,盐民们在“白地”上尝试种植粮食和棉麻,最后把“白地”逐渐改造成良田。

弹指一挥间。到上世纪80年代初,“白地”全部改造成农田,萧山真正告别了板盐晒制。但钱塘江板盐晒制技艺,作为省非物质文化遗产,却久久地传承在萧山人民的精神生活之中。

