
海边苦咸生活

——关于舟山盐业发展历程及盐民生活状况的调查与思考¹

乐轩好

（浙江海洋大学人文、教师教育学院，浙江舟山 316022）

【摘要】盐是每个家庭餐桌上必备的调味品，也是人体所需微量元素的来源之一。海盐由海水提炼而成，是大自然给人类的馈赠，海水中本身就富含碘、硒等微量元素，与传统的只含有氯化钠的结晶盐相比，海盐具有得天独厚的优势。舟山群岛地处浙江东部沿海，古时舟山是名副其实的“盐都”，盐业曾是最重要的产业之一。许多历史文献记载，舟山产盐业发达，下属的县城岱山所产的食盐质量上乘，曾被列为贡盐。目前，随着产业结构的升级与调整，曾经的“十里盐场”逐渐消逝，曾经靠“煮海晒盐”为业的盐民们的生活也在悄然发生着变化。本文将梳理历史上舟山盐业的发展历程与其各方面效益，讲述所调查的部分老盐民的生活现状，并重点探讨在实施乡村振兴的大背景下，如何让舟山的盐场和盐文化在舟山群岛新区的发展中拥有一席之地。

【关键词】盐 乡村振兴 舟山

【中图分类号】F426.82 **【文献标识码】**A

实施新农村建设，是我国的一项长期战略。2018年，中央下发的第一号文件就是关于乡村振兴的内容。舟山群岛新区是一个以海洋经济为主题的新区，海洋面积广阔，遍布全市的1390个岛屿，形成了众多的渔村海岛。舟山在实施自由贸易试验区的同时，如何将渔农村建设融入海洋经济建设的大局之中，也成为一个新的重难点。作为舟山渔农村传统产业的盐业，其态势已日渐式微，在新一轮的经济发展中，盐业命运如何？盐民何去何从？这些都是值得关注的焦点。

1 舟山盐业的发展历程

1.1 舟山盐场的变迁

舟山群岛地处东海之中，舟山的海盐产业自古以来就占有十分重要的地位。千年沧桑，舟山盐场也在历史的洪流中经受着一次又一次的考验，但因为自身的存在价值而历久弥新。

1.1.1 古代盐场发展情况。舟山盐场起源于唐代，唐宝应永泰年间，舟山开始设立盐政机构，朝廷任盐铁使刘晏为富都监，专管盐利、生产和收购。其时，舟山已成为全国九个主要海盐产区之一。唐末藩镇割据，社会动荡，富都监废。

¹收稿日期 2018-09-25

作者简介 乐轩好（1996-），浙江舟山人，浙江海洋大学人文、教师教育学院历史专业本科生。

宋端拱二年重建盐政机构，改称正监盐场，后几经分合，盐场的数量逐渐增加，规模不断扩大。到了元朝初年，舟山已初步形成了正监、东江、岱山、高亭、芦花五大盐场，各大盐场下属还有许多子场，盐业生产不断壮大。明代因为海禁政策的颁行，大量居民被迫迁往内地，盐场一度荒废。清代自康熙始，内地居民陆续来到舟山开垦荒地，盐业逐步恢复，主要产盐地为岱山，包括岱山、秀山、长涂三岛，其次为定海，再次为衢山。是时，整个舟山的盐业产业体系已初具规模，机构设置已趋向完善，盐场数量大，分布广。

1.1.2 近现代盐场发展情况。民国伊始，承继清代，盐场的发展规模也沿袭前代。舟山群岛中，产盐最多的四个岛依次为岱山岛、舟山本岛、衢山岛、长峙岛，海盐质量不断提高，产量不断上升。然而，由于当时的社会情况和现实问题，盐场经常遭到征用和占领，盐业生产也屡遭阻挠。这段时期，涌现了许多为了保护盐场和盐民利益而与反动政权作斗争的人物与事迹，皆可歌可泣。

中华人民共和国成立后，舟山的定海、岱山相继解放，盐业生产重新步入正轨，盐场由正规国家机构接管，并有政府所派遣的盐警部队防御和驻守。这一时期，除了盐场的面积进一步扩大以外，舟山群岛境内还出现了诸如盐业学校、盐业公司、盐业专用码头等配套机构设施，为盐场的发展与壮大助力。

1.2 舟山制盐方法的变化

舟山的制盐方法大致经历了煎煮、板晒、滩晒三个阶段。

1.2.1 煎煮。煎煮法是历史最为悠久的一种制盐方法，可适用的地域广，但需要耗费大量的燃料，成本高，效率低。自唐代至清嘉庆年间，舟山地区均采用煎煮法制盐。

煎煮之前需要先制卤，元代以前的制卤法都是刮泥淋卤，与当时的天气有很大的关联，如果是雨涝天气则卤水淡而少；晴旱天气则能够出大量浓卤。面水的浓淡好坏直接影响所产出的盐的质量，而鉴别卤水浓度也成了一道关键工序。勤劳智慧的中国古代劳动人民创制了“石莲试卤法”，即取经霜坚黑能沉于水的莲子十枚，放置在制好的卤水里，观察它的沉浮状况，这种方法对盐的增产关系重大。

煎盐的主要设备有铁盘、篾盘、铁锅三种，盘大锅小，盘适用于集体煎盐劳作，锅适用于各家各户私人煎煮。铁盘、篾盘煎盐昼夜不熄火，以节省燃料，而且每次长达十日的煎煮完成后，盘都要拆卸。铁锅没有类似的规定，但清代盐官曾禁止夜间煎盐，防止走私。1.2.2 板晒。板晒，顾名思义就是利用盐板晒盐，始创于清朝嘉庆年间岱山盐民王金邦，板晒的好处在于，能更有效地利用天时地利制盐，尤其是与煎煮相比能够节省燃料，降低成本，减轻劳动负荷。盐板用杉木制成，具有少吸向，木质轻便的优点。制盐时，每天早上将盐板扛开垫平，同时根据蒸发量灌上卤水，经日晒风吹，水分蒸发，盐就结晶，将结晶出来的盐推到盐板一角，用工具铲入竹箩，放在空桶上沥干卤水，就完成了盐的制作。

盐板是板晒的必备工具，当时的盐户家中，盐板就相当于一种固定资产，可以用来衡量这一户人家的富裕程度。

1.2.3 滩晒。滩晒即用海水蒸发池与结晶池制盐，能够充分利用阳光、海水等自然条件进行制盐。与上一级阶段的板晒相比，更是多了蒸发迅速、盐品上乘、产盐率高等优点。滩晒自1954年始创至今，所经历的时间是三个阶段中最短的，但也经历了不小的考验与历练。舟山老盐民们将滩晒的工序概括为“九制十一步”，由此可见工序之多之烦琐。简单来说，滩晒由制卤、结晶、收盐三大块步骤组成，另外还要注意在作业过程中保持滩场和工具清洁，雨季来临时注意保盐、保卤，并且还要注意整滩，以保证盐的质量。

1.3 舟山海盐经营的演变

舟山的海盐经营经历了从混乱到规范，从分散到集中的过程。销盐区域从最早的“苏五属”扩大到江浙沪大部分地区，再辐射至全国，盐的销售种类也从最早单一的食盐销售扩大到包括加碘盐、化工用盐的多种盐类销售体系。食盐的运输工具和运输路线也与时俱进，从最早的人工肩挑手拎，用帆船运输至临近各个小岛，到现在的机械化统一集中包装，利用外海、内河、铁路、公路等多种运输路线运至全国乃至世界各地。在盐的经营与运输过程中，损耗和核查的相关举措也越来越规范，从无到有再到逐步完善，这一步步的改进不仅反映了盐业在舟山工业中的地位逐步提高，也折射出国家对盐业的重视程度不断提高。

2 舟山盐民的生产生活状况

为了对舟山盐民的生产和生活情况进行深入了解，笔者联系了两位舟山的老盐民进行采访，他们都是岱山县岱西镇有着超过四十年制盐经验的老盐民，在盐民群体中具有代表意义。其中，有一位今年已经九十岁高龄了，曾经在解放前也参加过生产活动。笔者把这两位采访稿作了一定的整理，并查阅了相关资料，得到了舟山盐民的相关资料。

2.1 技能单一，职业流动少

解放前，盐民的生产生活没有相关法律法规保障，最年轻的工作者从 14 岁起就开始从事工作，年老者超过 60 岁还在继续工作，大部分盐民都是从未成年就开始从事盐业直到终老，工作年限不固定，许多盐民一辈子从事盐业生产。

新中国成立后，随着盐务管理局、盐业局、盐警大队等相关机构组织的设立，海盐的生产也走上了一条规范化的道路，盐民的生活也有了一定的改善。但由于传统观念和社会环境的影响，青壮年劳动力从事盐业生产的工作者还是不多，大部分晒盐制盐的工作者还是老盐民。

2.2 工作辛苦，劳动强度大

盐民工作依据日出而作日落而息的原则，夏季清晨 4 点左右就开始工作，上午 9 点回家吃午饭，中午阳光最强烈的时候是工作最好的时机。冬季如果阳光充足也要工作。

解放前旧社会的盐民用煎煮法和板晒法制盐，极其辛苦，有些盐民甚至活不到 60 岁，皆因劳累过度致死。坊间民谚流传，盐民都有“七痛”之苦，即肩、背、腰、眼、膀、腿、脚七处痛，又有谚语说“十个盐民九个驼”解放后，随着科技的进步，海盐制作方法逐步改进，人力使用逐渐减少，盐民的劳动强度也得到了一定改善。

2.3 收入不高，社会保障差

由于现代城市化建设，许多盐民逐渐失业。目前，只有少部分盐民还从事着原来的盐业生产工作，大部分盐民走上了自己解决就业的发展道路，如被采访的六十七岁的老盐民目前就在一家造船厂打零工，收入微薄。除了国营盐场的正式职工有固定的退休工资，大部分盐民没有退休金，或者靠自费购买农村居民养老保险，领取每月一千多元的养老金度日。

3 盐业长期发展思路初探

3.1 发挥传统优势，发展现代制盐产业

柴米油盐酱醋茶，盐是人们生活中的必需品。盐的用量也随着人们生活水平的提高、烹饪方式的多样化而始终居高不下。舟山海盐要充分利用自古以来的制盐优势，在坚持传统的前提下，大力发展现代制盐产业，巩固、扩大正在不断萎缩的舟山海盐产量。可以考虑在制盐基础最好的岱山岛成立全市性的现代制盐企业，统一舟山海盐品牌，负责产品宣传、销售等环节。在

几个主要产盐区的大岛成立制盐公司，负责海盐的生产和储存，由此形成集约经营优势。

3.2 打响贡盐品牌，提升舟山海盐的市场竞争力

海盐可以有效预防甲状腺肿大等缺碘疾病，且海盐天然含碘，比市面上的加碘盐又多了一份安全保障。但是“酒香也怕巷子深”只有珍贵价值是远远不够的，海盐的价值还需要相关的活动发扬宣传。笔者是土生土长的舟山本地人，从小生活在舟山，走访过舟山的大街小巷，发现舟山其实有很多创意文化相关产业，例如舟山定海老城区中大街的“阿拉窝里”品牌，就是扎根舟山，以舟山建筑和历史为基底，培育发展起来的一个文化创意品牌，目前已经小有规模，成为舟山青少年和海洋文化爱好者聚会游览的最佳选择。笔者认为，海盐发展也可以走这样的一条道路。文化是最具活力的发展契机，也是最能挖掘潜力的因素。要加大海盐的文化附加值，从海盐的发展背景、发展历程、发展环境等方面入手，打造具有舟山特色的海盐品牌。

3.3 保护与传承并重，弘扬海盐文化

笔者在调查研究过程中，走访了位于岱山县岱西镇万亩盐场盐主题公园内的盐业博物馆，这幢建筑通体洁白、间隔透明玻璃结构，造型采用海盐晶体结构，特色鲜明。盐业博物馆内分为制盐工艺厅、盐雕展览厅和制盐劳动资料实物展览厅，集科学性、参与性、艺术性于一体，生动、详尽地展示了中国数千年的盐业文化，具有很强的观赏价值。但是，盐业博物馆的参观者却寥寥无几，从博物馆管理人员的参观登记册上，不难发现，除了笔者和随行的调查组的同学，最近一次前来参观的是附近某小学的师生，且已经是三天之前的事情了。

这种情况应该得到改变。基于舟山是著名旅游风景区，也是传统的海盐生产大区，有良好的文化积淀，可以将盐业融入旅游业，定期举办海盐文化节。以中国盐业博物馆和岱西万亩盐场为场地，邀请当地的老盐民和相关盐业文化爱好者前来进行宣传指导，让更多的人知道他们每天都在食用的盐生产的来龙去脉。这样一来，不仅盐业生产得以重新焕发活力，舟山的旅游业也因此增添了新元素。

4 结语

如同国家“农业、农村、农民”的宏观三农问题一样，“盐业、盐场、盐民”也是舟山海洋经济中不可忽视的“三盐”问题，在海盐产业发展过程中兼顾历史与现实因素，以古鉴今，相信舟山的盐场也能焕发出全新的生命力，舟山的盐民也必定能摆脱原来的苦咸生活，实现潮头定风波！（指导老师：武锋）

参考文献

- [1] 朱去非. 舟山市盐业志 [M]. 中国旅游出版社, 1993.
- [2] 朱去非. 盐板晒盐考 [J]. 盐业史研究, 1990(03).
- [3] 孙峰. 舟山地名与古代海盐生产 [J]. 盐业史研究, 2013(03).