



民以食为天,百味盐为先。盐,是人类生存的物质之一,也是烹饪的主要调味料之一,更是历朝历代帝王统治最重要的税赋来源。

“知道我们山东人为什么长得魁梧高大吗”?三十多年前,在青岛小场盐场,一个当地百姓叫“盐窝子”的地方,姓邵的老场长这样告诉我:“因为我们吃的是海盐!”

黄海盐场:消失了的“盐窝子”

□ 史新

盐场的变迁

小场盐场,原来和后来都不叫这个名字。过去叫信阳场,后来又叫黄海盐场。信阳场叫的时间最长,有千年的历史,从北宋时期的公元960年一直到当地解放时的1945年。小场盐场的名字,是从此时到上世纪的九十年代,共五十年的历史,再之后就叫青岛黄海盐场了。不过官名再怎么变换,老家的人总喜欢把这儿叫“盐窝子”。

志书上记载:信阳,宋旧镇。诸城县南百二十里,石城。金以前即为山东南部盐场,也称信阳场。金世宗大定二十九年,有盐铁(锅)九座。驻有督监一员,综理军政事务。元代此地仍为盐场,属胶(州)、莱(州)、莒(州)、密(州)司盐使八场之一,设信阳场盐课司和巡检司,驻有盐课大使及巡检各一,秩八品,明清沿之。雍正六年,……场之征税年计银千一百四十四两九分二厘四毫,渔盐课钞专供藩府也。

信阳场盐课司是古琅琊地区沿海一带的盐业管理机构,管理该地区盐业的产、供、销。史料中有名有姓的司衙就有两个:一个是王福,《山东通志》载:明洪武三年,为防倭寇,信阳场巡检王福在诸城县南一百二十里筑石城,周八十八丈,二门。另一个是贾维中,《胶南历史文化资料》的“盐业和信阳场盐课司”中这样记载:明洪武二十五年,信阳场盐课司归山东都转运盐使司管,其上司为户部,并派贾维中出任信阳场盐课大使。还记载:到清乾隆年间,信阳场有盐锅80面,灶地763顷,滩荡地317顷,灶丁1603人。

小时候听老人们讲,“盐窝子”出的盐是官盐,不许私卖,而且在通往密州(诸城)的官道上,还专门设有一个理务关(今大村镇)查验盐务。就近还有多个皂户村,是专门煮盐的盐户,当然皂户村名字也是后来演变的,应该是“灶户”才对。还说,信阳盐课司从“盐窝子”里收的盐税,是皇帝娘娘办胭脂粉的专用银,谁也动不得。而且小司衙官不大,但能“通天”,连五品的州府大人和七品的县太爷都得巴结着点。

信阳场改名为小场,是1945年抗日战争胜利后,新设立的藏马县人民政府把就近的攒牛场改名为大场,把本来更大更有名的信阳场改为小场。此时仍有十八家个体盐户在经营着晒盐、卖盐的行当。

1955年,新中国社会主义工商业改造,这十八家盐户合并成立了小场盐业合作社。1958年,又改称为胶南县小场盐场。并连续多年进行老滩改造和盐田扩建,先后筑成一条五里路长的防浪坝,还建储水水库两座,扩建盐田11000亩,到上世纪八十年代初,盐场总面积达到6万亩,年出产海盐达万吨。1990年前后,随着小场乡恢复为信阳镇,小场盐场也更名为青岛黄海盐场。



▲昔日“盐窝子”,今日新港城。(资料照片)

▲工人们在盐场作业。(资料照片)

煮盐与晒盐

古时候,盐户们用盐铁(锅)煮盐,也叫熬盐,也就是历史上说的“煮海熬盐”。需要纳潮,刮集盐土、担水淋盐、薪火煮盐、收盐、存储等多个步骤。大潮退后,海边滩涂上的海泥,经阳光暴晒后水分蒸发,盐泥表面就会结有一层白色的盐碱,盐户们用锄头或刮刀等工具,把这层盐碱泥刮集起来,肩挑人抬到专门的淋卤场上,堆成一个个尖堆,然后挑来海水淋卤,竿架下的卤水达到一定的浓度,就可以入锅煮盐了。煮盐的盐锅需要用石块砌成专门的大盐灶,上置用铁铸成的平底大盐锅,据说大的盐锅直径有丈余。等卤水入锅后,灶眼下面就开始生火,可以昼夜不间断,为的是节省柴火,提高产量。

古代熬煮出的盐,色黑味苦杂质多,成本较高。官府为了控制盐民私自制盐、贩盐和偷漏盐税,盐灶开火时,都专门有人在盐锅旁值守,盐官当场过秤收盐,而且盐锅(铁)也要有盐户分割保存。

从明代开始,信阳盐场就逐步改为晒盐,特别是新中国成立以后,新的晒盐法也促使着产盐量大幅提升。春季或秋季来临,盐工们根据潮汐规律,把防浪大坝的闸门提起,等海水灌进坝内的储水池里,再把闸门关掉;然后用抽水机把海水抽到每个卤池内,大概需要晒制几个月的时间,卤池的底部就会形成一层厚厚的似盐似冰的卤缸,这东西用来做豆腐斩豆花,是一种好材料,但就是不能直接食用,会出人命的——初期演出的《白毛女》,杨白劳就是被逼喝了卤水死去的。等海水在卤池里晒成了卤,盐工们会再一次

把它们放进平整如席、坚硬如铁的盐田内;随着太阳温度的升高,不几天的功夫,盐田底部就会形成一层晶莹剔透的盐粒,大小不一,这个时候,盐工们也不能坐等,要拖上耙子,来回在盐田里搅动,为的是不让盐粒板结到一起。

一年当中,盐场里要起盐运盐两次,春盐在五六月份,秋盐在十月份。盐粒在盐田里达到一定的厚度,就该起盐了。有时候也要看天气,怕来雨讯。晒盐旺季,也是天气多变的季节,盐工们随时保持“一级战备”状态,只要一听到广播通知,就要立即下到盐田抢收保盐。盐工们用刮板把盐粒全部推刮到靠路的盐田边上,等着运盐的人用手推车一车车推到专门的大盐垛上。这样的活又苦又累,不是一般工人能干得了的,需聘用周边村子里的棒劳力来干,计量报酬。

我不曾去过运过盐,但去拾过盐,也叫扫盐。那时候还小,推不动那是有千斤重的盐车。跟上村里的大人,带上干粮和水,有时候也会带上几个水萝卜。运盐的路上总会撒漏下多多少少的盐粒,我们一粒粒捡起,或用扫把扫起,放进布袋或者篮子里。有时候也会偷偷拿出几个水萝卜,塞给运盐的人,运盐的人便会装着休息的样子把车插下,顺势盐粒从车里流下来一点点,等于是给我们的回报。连续去拾几天的盐,一年内全家就不用花钱买盐吃了。

我记得,“盐窝子”每到出盐的季节,路上都会有好多拾盐的人,妇女儿童居多。一个季节下来,盐场空地上就会堆成一座座白白的大盐山!

新港城的崛起

小场盐场在改名黄海盐场之前,就不再以晒盐为主业了,而是把部分盐田改为养虾池,可能是养虾的经济效益要比晒盐高吧。

盐田改为虾池,初始于上世纪的八十年代初。大包干那年的秋季,生产队里破天荒地第一次没有再组织“冬季农田基本建设大会战”,而是把我们这群“四个牙”的青年军派去了“盐窝子”,为盐场筑坝修挖虾池,包工包段,最后统一验收付资,生产队得大头,我们挣提成。记得那个冬天,我们住在现在已拆迁了的沙岭子村最前头的一家农户里,每天都是天刚亮就下到“盐窝子”里去,天黑才上到岸上。把原来的成方成片的盐田深挖一两米深,四周筑成堤坝。手推车上装一车海泥,走在如弹簧般的盐地里,吃奶的劲全用上才能让车往前挪动。不过一个多月的时间里,我们得到了每人36元的提成。

几年后,参加了工作的我,再次去到“盐窝子”的时候,也就是见到姓邵的老场长那次。他告诉我:现今产的盐,一部分是卖给制盐的企业,加工成精细盐供人食用,但大部分是卖给化工企业,加工成化工产品,如化肥、烧碱等。由于由盐务部门控制,效益低的可怜,只好把部分盐田改建成养虾池,来提高经济效益。当时他说,已经改建虾池面积是1650亩,年产对虾200吨左右。“有本事”的工人去承包一个面积六七十亩的虾池,不敢担风险或者“没本事”工人则继续晒盐、起盐、运盐,工资少但稳定。

没有了盐,拥有千年辉煌的“盐窝子”,也就慢慢走向了沉寂,也预示着一段厚重历史的终结。最近一次再回到这里,是三个多月前,那个存在了千年的“盐窝子”已经完全消失,连半点踪影也找寻不到。据说,黄海盐场的场部已搬到了原信阳镇驻地一个不起眼的小楼里,没有了晒盐和养虾的工人,只有几位原来的管理者在守着一大堆曾经象征着盐场辉煌的锦旗和奖状,同时还要为改了行且不到退休年龄的工人办理着劳保等日常事宜。

随着国家重点工程董家口港和经济区的建设,一座现代化的新港城拔地而起。青岛特钢、海湾化学、中国石化、中国双星等一大批的国企,不但把几万亩的“盐窝子”给掩埋了,连同附近的十几个村落也一并动迁。完全承载了大青岛“腾笼换鸟”的战略和产业升级、新旧动能转换的重要使命,起到了青岛西海岸发挥国家“一带一路”战略节点和支点重要作用,一个世界级第四代物流交易大港也日渐变成现实。

“盐窝子”,包括这里的人民,为新港城做出的贡献是巨大的。如今,那一粒粒晶莹的海盐,那一片片如镜般的盐田,那一座座雪白的盐山,只能去记忆里搜寻了!