

宁波  
盐

## 煮海为盐,凝结鲜咸滋味

浙江省社科联  
潮新闻·钱江晚报  
联合出品沿海人民向海而生  
海水变身“百味之王”

中国历史上,占据重要地位的盐业,关乎国计民生。按原料来源,盐可分为海盐、湖盐、井盐、矿盐等。浙江沿海,正是晒制海盐的天赐福地。

“《越绝书》中有记,朱馀者,越盐官也,越人谓盐曰‘馀’——这是浙江最早关于制盐的文献记载,当时的海盐主产地在越国。”浙江文化研究工程参与者、宁波财经学院人文学院叶俊士博士告诉记者,海盐是先民向海为生的佐证,彼时地处杭州湾沿线的越国,享有就地取材的制盐地理优势,古法晒盐技艺最直接的“煮海为盐”。

到了唐代,盐铁重务,根本在于江淮,到了南宋,江淮、两浙逐渐成为我国主要海盐产区。据统计,包括裁废、兼并者在内,两浙已知盐场多达五十多个,大多为南宋时期出现,盐产区遍布东部沿海,基本奠定了浙江盐业格局。

作为古代产盐重地,浙江地区拥有丰富的盐业遗存,是沿海人民向海而生的重要实证。近年来,随着温州洞头九亩丘、台州玉环前塘垟和宁波大榭三处盐业遗址的发现,浙江地区关于盐业历史的梳理,也有了突破性进展。

“浙江制盐史最早可以追溯至良渚文化的晚期,制盐地点就在宁波北仑的大榭岛。”叶俊士说,大榭东临东海,西与北仑相邻,三面环山,北面向海,海水的浓度适合海盐的制作,再加上背靠周边的良渚文化,有大量海盐的市场需求,为制盐奠定了基础。

2016年~2017年,在大榭遗址中的二期文化遗存中,出土了成群分布的盐灶、制盐废弃物堆,采集的炭屑测年结果显示,制盐活动发生于公元前约2400年~2100年,这一发现不仅揭示出布局较清晰、结构较完整的制盐遗迹,还伴有种类较丰富、要素较齐全的制盐遗物。大榭二期盐业遗存的发现,将浙江盐业生产历史向前推进到新石器时代晚期,“这也是目前我国沿海地区发现的制作海盐的最早遗存。”

经过考古发掘和多学科分析结果,可以还原这样的场景——大潮过后,海水退却到最低位,阳光暴晒后,海涂表面露出一层雪白的盐花。大榭先民来到滩涂上,将这层盐花连同底下黏连的滩泥一同刮走,再将这层盐泥搬运至人工营建的土台上进行晾晒,然后在淋卤设施中使用海水淋滤盐泥,获得高浓度卤水,再将卤水注入盐灶上的陶缸或陶盆内熬煮成盐。

刮取盐泥、建造泥溜、晾晒盐泥、淋滤卤水和收集卤水……大榭先民主要通过这些步骤来制作海盐。

从一滴海水到“百味之王”,海盐的生产,经历了煎煮到日晒的过程。汉唐至宋代、清代初期,制盐袭旧法“煮海为盐”;清嘉庆年间,象山引入板晒;清末又引入缸坦晒技艺;上世纪60年代,改滩晒制盐,制盐工艺又取得进步。

## 浙江文化研究工程项目

●叶俊士  
《百县千碗与宁波饮食文化》

象山县花岙岛晒盐场

本报记者 朱丽珍/文  
通讯员 李文学/摄

盐,一个典型的象形字,海水在器皿中煮卤,正是中国古代海盐的产生方式——从海中引入海水,历经蒸发浓缩成卤,精心调卤最终析出璀璨结晶。

浙江沿海多为基岩海岸,制盐地域虽狭小,但海水盐度高、近海岛屿多,浩瀚的大海、广袤的滩涂,成为取之不尽的天然“盐仓”,历代盐场分布广泛。

钱塘江北岸的海宁,早在西汉初年就设有盐官,并以地名流传至今;唐代杭州也曾设有盐监机构;再往前追溯,位于舟山群岛与穿山半岛之间的宁波北仑大榭遗址,有着目前国内所知最早的史前海盐业遗存……

一颗小小晶体,制作的每一步,却都凝结了人类的智慧,收藏阳光的味道,调和万干的滋味,也催生了宁波等地鲜咸合一、可盐可咸的饮食印记。

象山晒盐技艺入选非遗  
远古时代盐就是调味品

海盐的制作历经变迁,如今逐渐被含盐量更高、生产成本更低的井矿盐取代,但时至今日,浙江最后一处海盐手工晒制盐场——花岙岛盐场仍在生产使用。

2008年,象山晒盐技艺成功入选第二批国家级非物质文化遗产名录,标志着这一传统技艺正式获得了国家层面的认可与保护,这也是数千年中国海盐生产传统技艺的缩影。

作为“百味之首,食肴之将”,在中国菜里,盐担负着重要使命——调出食物本身固有的味道,改善某种食材的质地。

“早在远古时代,盐就被当作调味品。《尚书·说命》就有‘若作和羹,尔惟盐梅’的记载,说明商代时人们在调制羹汤时就用到了盐,并且在当时已有地方将盐作为贡品。吴越时期,越国充分利用地理资源优势,大力发展制盐业,同时也学习中原的制酱技术,因地制宜以水产为主要原材料,制作各种调味品。”叶俊士向记者举例道,《逸周书·王会解》记载殷商初年,号令四方进贡,其中正东方“越泓,剪发文身,请令以鱼皮之鞞,乌鲔(音zèi)之酱,蛟盾、利剑为献”,此处的乌鲔酱,就被认为是用墨鱼腌制而成的肉酱。

司马迁在《史记·货殖列传》中提到,“楚越之地,地广人希,饭稻羹鱼,或火耕而水耨,果隋赢蛤,不待贾而足……”以稻米为主食,以鱼鲜佐餐,盐和鱼酱为调味,是先秦时期越地百姓普遍的饮食生活。

宁波菜好吃的秘密  
“盐”值爆表鲜咸合一

盐业发达的宁波,饮食文化早已被海盐渗透。

作为典型的江南水乡兼海港城市,同时也是中国大运河南端出海口和“海上丝绸之路”东方始发港,宁波汇集各地特色食材、饮食风味,逐渐形成了菜肴烹饪技法独特、名菜名点种类繁多、海洋文化特色鲜明的饮食文化风貌。

有人说,宁波菜好吃的秘密,一半在海水里,一半在时间里。鲜咸合一,是最直接的概括。

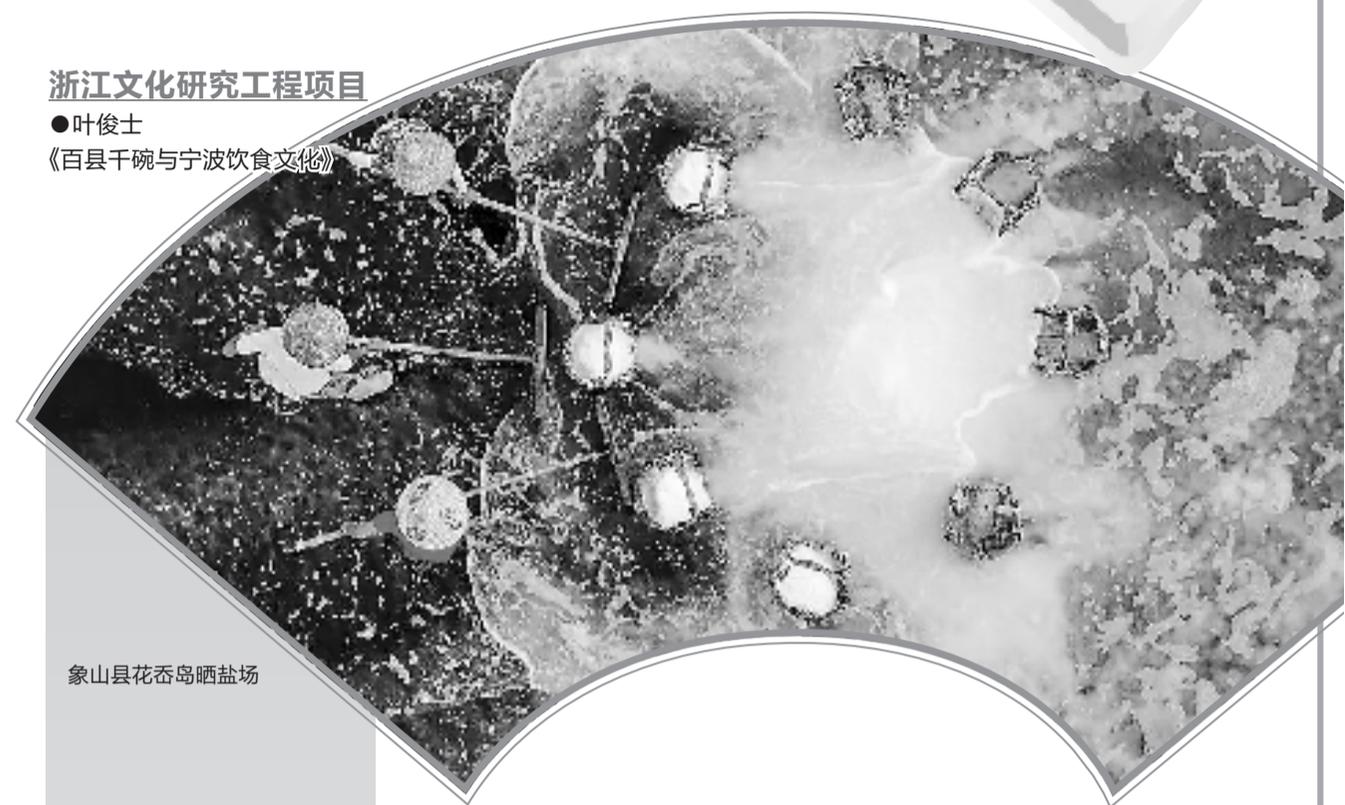
因为靠海,宁波渔业资源丰富,对于先人来说,海盐最初的用途,就是延长食物保存的时间。现在市场上有一些专用的腌制盐,其实就是对日晒海盐进行简单处理,保留了很多矿物质。

宁波菜里,有海盐与海鲜的完美碰撞。泥螺、蟹糊、咸鱼……一道道本地餐桌上“盐”值爆表的家宴,让宁波美食的滋味有了辨识度。比如有名的“三抱咸鲞鱼”,据说每条咸鱼身上都抹了一层厚厚的粗盐;比如经过30个小时的盐水浸泡,红膏梭子蟹就成了唇齿留香的红膏呛蟹……

蔬菜与海盐,也能产生微妙的味觉冲击。陆游在《咸齑十韵》中写道:“九月十月屋瓦霜,家人共畏畦蔬黄。”描绘的就是老百姓腌雪菜的场景,说的就是雪里蕻。

雪里蕻在宁波菜中的地位非同凡响,秘诀就在于盐。

雪里蕻采收季,先在七石缸的缸底放一层盐,再加入雪里蕻,一层菜撒一层盐,层层交叠。人站在缸里反复踩踏,把盐揉到菜里,直到把雪里蕻踩出水。这一口,就是宁波老底子饭碗里的下饭神菜——咸齑。在食物相对匮乏的季节,咸齑是穷人家补充人体必需养分的手段;而如今,咸齑里多了乡愁的眷恋。盐的味道里,有海,有风,有阳光,更有情……



农民们在晒盐场晒盐