

城市记忆

11 统筹策划羊城晚报记者 陈骁鹏 马勇

平海古城“江天晴雪”胜景承载惠州盐业千年历史记忆

古淡水盐场曾盛极一时 昔日海盐文化如何重振？

文/图 羊城晚报记者 陈丽媛

冬至刚过，北方已迎来“千里冰封，万里雪飘”的壮丽美景。鲜为人知的是，旧时的惠东县平海古城，也曾因一望无际的绝美“雪景”久负盛名。据清乾隆《归善县志》载，平海（古）所城有十景，“江天晴雪”为其中之一。字面上看，“江”为海，“天”指天空，“晴雪”描绘的是晴天“雪景”的画幅。在古代，此景是堪比如今茶卡盐湖“天空之境”网红打卡地。不过，平海古城地处北回归线以南，何来苍茫的雪景？

此雪非彼雪。据惠东县平海镇平海社区党委书记汪洁介绍，“江天晴雪”呈现的是平海古城在盐业鼎盛时期的丰产盛况：大面积的盐田结满雪白的盐花，盐堆成山，远远看去，海天相映，洁白的盐田如雪地一般。

惠州濒临南海，自古深得渔盐之利，其中盐业历史悠久，一度贵为历代朝廷经济命脉。旧时作为“海防军事重镇”平海古城因盐业发达迎来商贸繁荣，作为淡水盐场重心所在，平海承载了惠州盐业厚重的发展变迁历史。

随着科技发展，传统晒盐方式逐渐被淘汰，这门古老的技艺，也成为研究当地历史文化的“活化石”。如今惠东平海等地沿海村落仍有少量盐田，大多数村民也有晒盐的记忆。逐渐荒芜的盐场带着历史的温度，诉说着千年盐都的兴衰。

11月下旬，平海镇政府与华师大历史文化学院合作开展惠东沿海村落盐业调研活动，系统梳理古淡水盐场历史碎片和文史遗迹。借此契机，羊城晚报记者跟随调研团队走访平海、港口等地沿海村落，结合现存的盐田、史料，对话专家学者和当地盐农，追溯昔日淡水盐场的历史变迁轨迹。



盐农耙盐 汪洁供图

盐田大多已搁置撂荒 但传统晒盐技艺魅力不减

“过去，这一大片土地全是盐田。”华南师范大学历史文化学院副教授段雪玉指着平海镇六乡村道旁的大片荒地。

记者在六乡村、港口镇罗段村附近看到，大多荒地呈格状，四周长有杂草，穿过道路两旁的草木，来到一片平坦空旷的盐田，一位盐农正忙碌地穿行在盐田间。

一番攀谈后得知，该盐农姓李，今年66岁，家中祖辈都是盐民，子女均已外出务工，他仍一个人守着一大片盐田。

“晒盐太辛苦了，也难赚钱，现在的年轻人都不愿意做了。”李伯感慨道，子女都不懂晒盐，罗段村共有上百户人，如今仅剩七八户人家还在小范围晒盐。

盐池间的小道上，李伯熟练地制卤、测卤、扒盐，每一道工序都延续传统的晒盐技艺。

古诗云：“盐田蓄海水，赤日凝晴沙。”描

述的就是晒盐的场景。段雪玉介绍，传统晒盐工序繁杂，主要有建滩、整滩、纳潮、制卤、测卤、结晶和捞盐归坵等多道工序。简言之，即盐农在沿海荒滩上按一定数量围建方形池，挖盐沟，滩池建设完毕后，将海水引入蒸发池，经日晒蒸发水分到一定程度时，再导入结晶池，继续日晒，海水逐渐浓缩为食盐的饱和溶液，进而析出食盐。

“自己制的盐特别清甜！我香港的亲戚每年都要来我这里带盐回港。”说起自己晒的盐，李伯如数家珍。盐田一角是盐堆，白花花的盐晶格外醒目，不过由于海盐杂质较多，李伯不得不用手逐粒剔除。

随着时代变迁与科技进步，企业大规模的高效机械化作业，渐渐取代了盐农古老质朴的手工晒盐方式，惠东沿海村落家庭作坊式的盐业生产模式规模小，经济效益低，大部分盐田已逐渐搁置撂荒，仅有小部分老盐农

依然坚守盐田。

据汪洁介绍：“我们此前调研发现，平海老一辈盐农对盐田有很深厚的感情，他们不愿意看到祖辈相传的晒盐手艺就此丢失，就算传统晒盐几乎难以盈利，部分老盐农依然为情怀坚持，这是对历史的一种守护和传承。”汪洁表示，近几年观察发现，惠东沿海仅有范和、长排、港尾、罗段、古灶等若干村民小组的个别盐民仍沿用传统的方式制盐。

“平海的历史就是盐民的历史。”段雪玉站在附近仅存的盐田上，看着不远处万籁俱寂感慨。时过境迁，荒芜的盐田不宜耕种，但魅力古城平海依然凭借得天独厚的海洋资源，成为炙手可热的滨海旅游胜地。昔日宁静质朴的渔盐小镇如今寸土寸金、高楼林立，大片荒芜的盐田“析”出价值比肩银山的楼房。

眼前的盐池在烈日下泛着白雪般的晶亮，似将“淡水盐场”那段辉煌历史娓娓道来。

“千年盐都”史迹犹存 淡水盐场产盐量曾居广东第一

翻阅《平海镇志》，盐业兴衰在平海历史中俨然留下了浓墨重彩的一笔。

据史料记载，宋太祖建隆年间（960—962年），平海地区已有盐业生产，距今有1000多年的历史。据成书于北宋的《元丰九域志》载：“惠州归善淡水一盐场”。其中“淡水盐场”指的就是平海盐区。

汪洁介绍：“明朝将淡水盐场设置在平海所城内，这表明当时平海已成为淡水盐场的生产重心；随着清政府在淡水设盐大使，管理归善县沿海一带的盐业生产，惠州盐业生产迎来进一步发展；晚清至民国时期，由淡水盐场分出的碧甲和大洲两棚升级为场，盐业生产开始具备一定的规模性和系统性；到了民国时期，平海淡水盐场产量居广东第一。”

经过深入调研，段雪玉在他即将发布的博士论文中提出，明代后期，广东的盐业中心转移到了大亚湾至海陆丰沿海一带，到了清朝乾隆年间，粤东沿海一带的海盐产销供应占两广盐区70%以上。“这一历史过程还需要更为深入的学术研究，可以肯定，明清以后两广社会经济、地方财政、军政权力等发展都与盐业息息相关。”

明、清时期，平海盐业丰盛，商贸活跃。据《平海镇志》载，在“盐引”和“商屯”的驱动下，明朝初年平海的商贸市集不断扩大，逐渐发展成为繁华的商埠。康熙年间，平海率先改盐场为商办，在政策促进下，平海的商业贸易进入长达150多年的鼎盛时期。

在一定程度上反映了惠州盐业的兴盛。”汪洁认为，惠州沿海发达盐业经济对沿用至今的地名产生了重要影响。

在此次古淡水盐场调研中，调研团队还发现了不少文献及碑刻，填补了淡水盐场研究的部分史籍空白。记者在平海镇西园村看到了设于清朝康熙年间的石碑，碑面刻有“盐道告示”百余字，碑身虽已断裂，但行文仍清晰可辨。

“我们在村落调研中，发现不少村民保存有与盐史相关的族谱、分家书，这些资料不仅有助于很多地区盐史溯源，也呈现了平海地区的盐业从生产到运销的完整链条，比如赫赫有名的邓氏家族，就是将这里的盐输送到东江流域，从而成了富甲一方的大盐商。”段雪玉说。



洪圣古庙位于平海上中村上村街与角角村石角街交界处



盐农李伯在清理海盐杂质



华南师范大学历史文化学院师生到古淡水场调研 汪洁供图

海盐文化如何传承？ 传统晒盐工艺 或将申遗

文脉走访

“平海保留着一批较为完整的古文化遗址、大量的历史文物和丰富的海洋文化遗产，而盐业发展历史，也是平海海洋文化遗产的重要内容之一。”平海镇党委书记方洪军介绍，沿着平海盐业生产扩张的历史发展路线开展研究，可窥见宋代至民国广东政治、军事、经济、税收一斑。

方洪军说，更重要的是，淡水盐场研究课题所留下的每一个历史口述、每一份图片资料，都将成为后人珍贵的历史遗产，具有重要的历史文化研究价值。

留住老一辈“晒盐记忆”

如何进一步梳理古淡水盐场地区的盐业历史，传承流传千年的海盐文化？汪洁和段雪玉一致认为，当务之急要与时间赛跑，抓紧走访调研相关村落和盐农，留住老辈盐农的“晒盐记忆”。

记者了解到，此次古淡水盐场的调研于2018年启动，由平海镇政府与华南师范大学历史文化学院合作开展，此前已有3次大规模调研，团队通过走访观察、村民口述、历史文献和史迹等，梳理淡水盐场的历代演变格局，目前已到了撰写书稿阶段，拟于明年3月出版。

本书聚焦淡水盐场自宋代以后空间和规模的格局变化过程。“淡水盐场的历史文化内涵丰富，聚落模式深受食盐生计的影响。研究一个地方的历史时，不能只看到这个地方的历史，研究历史本质是研究人，研究社会，研究人与社会的关系，关注个体命运如何与时代紧密相连。”段雪玉认为，历史研究要跟着历史人物走，跟着普通人走，既要追溯当权者对政治经济的推动和运作，也要解读百姓的生计和生活形态。

段雪玉说，盐业的发展折射出国家或者地区在一定历史时期内经济社会的发展轨迹，调研惠东海盐的盐史对周边地区的历史研究有着重大的学术意义。

文旅结合发掘海盐文化

然而惠东沿海的盐田逐渐消失，传统制盐工艺深陷“后继无人”的局面，时至今日，老一辈盐农的盐田何处安放？代代相传的传统制盐工艺如何传承？包罗万象的渔盐历史文化何以承载流传？

汪洁透露，有部分盐农曾提出，平海、港口、稔山、黄埠等沿海地区应该借助旅游业的“东风”，结合传统晒盐工艺示范项目大力发展文旅产业，将源远流长的海盐文化打造出文化旅游产品和路线。

记者了解到，国内有同样盛产海盐的地区以筹建博物馆的方式定格盐业历史，通过场景布置再现了传统海水熬盐工艺和现代海水滩晒制盐工艺场景，并展出了古代制盐器具、历史资料和海盐文化产品，全方位展现了当地海盐文化的发展。

方洪军表示，此次调研古淡水盐场，是希望能通过调研进一步重组和完整历史片段，为进一步打响惠州国家历史文化名城的“金字招牌”添砖加瓦。

方洪军说，平海将以这次调研为契机，联合沿海各地打造制盐示范基地，展示海水制盐流程及淡水盐场数千年的制盐工艺，并将其发展成为稔平半岛旅游的新亮点：“同时，我们也在作进一步研究，或将晒盐技艺申报为非物质文化遗产项目，对海盐文化遗存进行整体保护。”

文脉档案

古籍所载的传统制盐工艺

从元代开始，煎盐发展为晒盐，日晒晒盐法逐步取代煎盐。明、清时期，伴随着商品生产的发展和朝廷对盐业生产控制放宽，盐业得到较大的发展，生产技术也随之进步，日晒盐法得到推广，场区扩大，产量增加。民国时期，基本淘汰了煎盐制法，普遍采用日晒法技术。

清《两广盐法志》详细记载了清代平海盐场的晒制方法与生产操作过程：“淡水场，该场晒池内有沙田、沟涂、卤缸、土堂、晒民居址。每遇晴汛各晒田在田将沙肥松，用沟水泼成晒干。复晒二、三次，置储筛中，用沟水淋淋，流在卤缸，又在卤缸吸卤，流在池格，摊晒成盐。夏间一收为控盐，秋、冬二日三日一收，春则四日五日一收为长汛。是以夏、秋为汛旺，冬季次之，春季又次之。若风雨后，则晒田从（重）新开沙整池，其上田近水头，四、五日即可复晒。下田属水尾，须七、八日方可复晒，所用器具则采沙耙、卤沟、石碾、盐箕、木架、池格等类。旺汛之日，不分大小男妇无不在田把晒……碧甲棚，该棚系淡水分出，其把晒与淡水同。”

从清代至新中国成立初期，海盐的晒制方法基本一样，生产操作方式大同小异。

“贡盐”经水路运往京城 淡水城因盐而盛，发展成千年墟市

记者查阅资料了解到，北宋年间，惠州淡水已设有大盐仓，大量“贡盐”经淡水河运至京城汴梁。至清乾隆初期，淡水形成了较大的集镇，改名“淡水圩”，可以说，千年墟市，因盐而盛。

值得注意的是，诸多史迹能窥见淡水盐场昔日的辉煌。

平海镇上中村上村街与角角村石角街交界处坐落着一古庙，据当地村民介绍，该庙为洪圣古庙，这是当年淡水盐场盐民供奉的盐业祖师，每年农历四月二十四日为祖师诞辰，盐民捐款祭祀。

“如今惠东沿海现存以‘灶’‘盐’‘围’等为名的村落和地区，基本上就是在不同历史时期参与生产盐的聚落和地区，甚至延伸到运送、仓储等环节，比如港口镇古灶村、稔山镇的盐灶背、惠城区的盐仓街等。这些地名



惠城区东平盐仓街



平海发现清代的“盐道告示”石碑