

煮海为盐

杉木洋

今年春节前夕,在象山人手中流传着的那封署名为“你的象山”的家书里,有一段话始终让人记忆犹新——

象山人从来是:既煮海、蹈海、踏海,向海而生;也亲山、护山、乐山,依山而安。无论剽悍于水路,还是醇厚于山路,山水相逢处,都是象山人的出路。

而今日,在象山徐镇的杉木洋村,一个有着数百年“煮海为盐”历史的村庄,触摸那些历史文化遗迹,仿佛领略到了那个年代象山人向海而生的“剽悍与醇厚”……

熬盐为生的徐氏后裔

走进杉木洋村,村中央就是一座有着200多年历史的大型宗祠——徐公祠。祠堂两侧对联上书:水化气蒸来煮海,羹和鼎调以维生,祠堂里供奉着象山首任县令徐旂像。

徐旂,字志勉,凤川(今奉化)小万竺人,生于唐嗣圣元年(公元684年),唐大历四年(公元769年)卒,终年86岁,赠太中大夫,从四品。

据《新唐书·地理志》载:江南道属有盐之县12个,鄞县、宁海县皆列其中。唐神龙二年(公元706年),析台州宁海、越州鄞县地置象山县,故象山在置县前已为产盐之地。

当时,22岁的徐旂被任命为象山首任县令。县衙只设有令、臣、主簿、尉各一人,徐旂做了很多工作,修建城隍庙等,使县衙初具规模。后来,他离任县令后,游历至县东北枫溪(今大徐镇大徐村),见此山青水秀,十分适合居住,便携带家眷子孙定居于此。随着后代繁衍壮大,枫溪遂改称大徐。

徐氏后人因地制宜,以熬盐为生。宋政和四年(公元1114年),以象山玉泉山命名设玉泉场,置盐官专职管理盐业生产,下辖瑞龙、东村、玉女溪三场。

杉木洋村原名“杉坡”,因“杉坡”东临大海、三面环山、树叶茂、杉木成洋,后称为杉木洋村。元至正十七年(公元1357年),徐旂后裔十九世祖祥观公率支族迁至杉木洋定居,引海水直入,设庙下为盐厂,用煎熬烧制成盐,古人称“熬波”。

带领记者参观的杉木洋村党支部书记徐玉成介绍,杉木洋村的祖先们勤劳智慧,当时整村的盐销及半个象山,还运到舟山普陀等地,声名远播。



村民在四眼灶熬盐

“盐熬菩萨”的传说

徐玉成告诉记者,熬盐技术在村里传承数百年,直到1967年围海造田,滩涂变成了耕地,熬盐的场景才逐渐消失。现在村里七八十岁以上的老人依然掌握着这门技术。2008年,象山晒盐技术被列为国家级非物质文化遗产后,熬盐传统技艺和文化的传承越来越得到重视,大徐镇和杉木洋村镇村联动,相继建成了盐文化陈列馆、盐文化遗址公园和忆盐阁。

在徐公祠里的盐文化陈列馆,记载了被徐氏后裔奉为“盐熬菩萨”的徐氏太公徐景灏的传说。

自徐旂十九世孙祥观公从大徐迁居杉木洋以来,后代子孙一直从事烧盐业。由于历代朝廷实施盐铁专卖,制盐业是国家财政的主要来源,也是杉木洋村民家庭收入的主要来源。

相传,有一年,杉木洋周边村庄看到制盐业收入稳定,想争夺烧盐权。杉木洋太公徐景灏心想这个产业如果被别村占去,后代子孙将无以为业。一天,周围村庄又来争夺烧盐权,吵吵嚷嚷谁也说服不了谁,徐景灏站出来:“大家争来争去也争不出名堂,我看还是在煎盐锅内放一个秤锤,谁能在滚烫的盐卤中捞出秤锤,便让谁烧盐。”

话音一落,大家都纷纷赞成,可是面对沸腾的盐卤泛着白花花的泡沫,大家都害怕,谁也不敢把手伸进热锅。这时,徐景灏站出来:“刚才有言在先,大家都别反悔。”说完,他站到滚烫的锅台边,面不改色地把手伸进锅中,只听“啊”的一声,秤锤被捞了出来,徐景灏右手血肉模糊,随即昏倒在地。

后来徐景灏苏醒过来后,第一句话就是叮嘱族人:“徐家子孙,今后应珍惜熬盐之业。”

徐景灏的这一壮举引发烫伤形成并发症,后来医治无效,最终驾鹤西去。杉木洋徐氏后人为了纪念他,便在村内常济庙内立他为盐熬神,俗称“盐熬菩萨”,世代祭祀。

有特殊功效的“贡盐”

从徐公祠出来右行十余米即是忆盐阁,沿着忆盐阁左侧的村道溯溪而下,边上是常济庙,下方是盐文化遗址公园。在盐文化遗址公园,一处凉亭前有一个翻开书本的造型,上书“杉木洋村古法制盐”,凉亭内则是一组雕塑,三个赤膊的男子一个添柴,两个挥动铁铲,正在四眼灶台上熬盐,而四眼灶台也是先民们为了节约柴火和人工而专门打造的。

在附近锻炼身体的一位80多岁的老人告诉记者,这组雕塑就是当年熬盐的真实写照。他说:“小时候,沿着这条村道走下去,下面就是一望无际的滩涂,村里家家户户都在这里晒盐,整个滩涂上都是忙忙碌碌的。”

据他回忆,那时杉木洋村家家户户都有烧盐的土灶和制盐的工具,村里的男人们铲出一半是盐、一半是泥的盐泥巴,挑回来堆得老高,再盖上草席。旁边有一口口烧着柴火、冒着热气的大锅,里面翻滚的是滚烫的盐卤,熬上24小时,盐水从管子中渗出结晶。晒盐、煎盐、测卤、制卤、结晶等10余道制盐工序,哪一道工序都不能乱。“雨后纳潮尾,长晴纳潮头,秋天纳夜潮,夏天纳日潮。”很多老师傅都熟悉天象,能够推算潮汐,利用潮汐来帮忙制盐。



徐公祠里的徐旂像

那时,村里的盐民除了大量生产普通食盐外,还制作了具有特殊功效的“贡盐”。

撩生盐,有“剖面似好货,靛面颜如玉”之称。用过滤出来的盐卤,在盐灶上经过浓火煎熬七、八个小时左右,卤水在盐锅中即将烧尽,逐渐结晶固体。等面上显现出密密麻麻的盐泡,并在沸腾中发出“嗷嗷”的声音,烧盐人随即将锅中的一半盐撬起放在另一边,同时用盐锅铲不停地往锅底搅铲防止沉淀成焦黑,铲起锅底的盐不断往上叠成“金字塔”,从金字塔头里割撬下来的盐就叫撩生盐。由于咸卤的杂质随着热量渐渐往下渗,粒子细小,颜色越来越白,每100斤盐才能产撩生盐5斤。

撩生盐做好后,再取若干,倒入木框盐砖模中,经过烤、踩至结实坚硬,然后将盐块脱卸,用稻草捆扎放在灶炉中煨干12小时左右,将原来的盐煨干避湿,取出即为“盐砖”。盐砖可以为成年人排毒、化痰之用,是古时的上等礼品。

而荆竹盐则专门给孩子食用。截红壳笋小竹若干段,做成竹筒形,将撩生盐灌入竹筒内,装至九成满,用小木棍捣实,拿纸堵上筒口,同盐砖一样放在灶内煨焙。在灶内高温真空的环境中,荆竹的竹油渗出来,被盐吸收,盐内的杂质则被慢慢蒸发,只剩下纯净的氯化钠。煨好后去掉外面的竹炭,留下一节透着荆竹清香、细腻洁白的盐棍。要用的时候,拿调羹在盐棍上刮几片下来即可。荆竹盐是专门用来治疗小儿脾胃虚弱、疳积的秘方。

由于盐砖和荆竹盐制作起来十分麻烦,耗时耗力,非常珍贵,一般仅供盐民自家食用或送至亲好友,一般不在市面上流通。

记者 张晓曦
通讯员 徐洪珂 文/摄