

文明的足迹

神奇的四川井盐民俗

吴晓东 曾凡英
康珺 王敏 著

四川出版集团
巴蜀书社

扶项目成果

明的足迹

的四川井盐民俗

康 吴晓东 曾凡英
珺 王 敏 著

四川出版集团
巴蜀书社



图书在版编目 (CIP) 数据

文明的足迹：神奇的四川井盐民俗 / 吴晓东等著.

—成都：巴蜀书社，2012. 5

ISBN 978-7-5531-0015-9

I. ①文… II. ①吴… III. ①井盐—风俗习惯—四川
省 IV. ①K892.29②TS351

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 079314 号

文明的足迹

——神奇的四川井盐民俗

吴晓东 曾凡英 康珺 王敏著

责任编辑	李 嘉
封面设计	张 科
出 版	四川出版集团巴蜀书社 成都市槐树街2号 邮编 610031 总编室电话：(028)86259397
网 址	www.bsbook.com
发 行	巴蜀书社 发行科电话：(028)86259422 86259423
经 销	新华书店
印 刷	四川机投印务有限公司 (028) 87427333
版 次	2012年5月第1版
印 次	2012年5月第1次印刷
成品尺寸	203mm×140mm
印 张	7.125
字 数	200 千
书 号	ISBN 978-7-5531-0015-9
定 价	25.00 元

本书若有印装质量问题，请与工厂联系调换

前言

《文明的足迹——神奇的四川井盐民俗》是四川省社会科学联合会批准的课题“神奇的四川井盐民俗”的研究成果。

民俗是构成民间文化的基础，是民族文化的生命，是一种活态文化，是一种最活跃的旅游资源，越来越受到人们的关注。

盐，一种神奇的精灵，在人类的历史进程中扮演着举足轻重、不可或缺的角色。人类对它有一种难以言表的依赖，对它的追逐有时到了疯狂的地步。它会使一个地区、一个国家、一个民族迅速的繁荣，也会给这些地区、国家、民族带来战争与毁灭，盐成为影响人类进步与文明的重要因素，盐与人类文明同行。

四川作为井盐的发源地和主产区，井盐生产对四川的社会、经济、文化等诸多方面都产生了深刻影响。四川的历史文化深深地打上了井盐文化的烙印，井盐文化成为巴蜀文化的重要组成部分。从井盐民俗来探询和认

识巴蜀文明，可以给人们打开一扇认识人类文明、巴蜀文化的窗户。

民俗来自于人民，传承于人民，规范人民，又深藏在人民的行为、语言和心理中。四川井盐民俗类型众多，存在形式多样，分布广泛。它散见于文献，更多地流行于民间，融汇于老百姓的生产生活之中。这给四川井盐民俗文化的研究带来很大难度，使四川井盐民俗文化缺乏全面、系统的研究。本书试图从盐与人类文明习俗，井盐物质民俗，井盐社会民俗和井盐意识民俗等方面，全景式立体展现四川井盐民俗文化。

《文明的足迹——神奇的四川井盐民俗》一书，它虽是一本科普读物，但我们试图改变过去科普只注重对技术的科普化，忽视技术对社会影响的解读方式，将发掘科学技术的人文内涵也作为科普的一个重点，使读者对科学技术有更加全面的了解。同时，跳出科普的技术层面，站在人类文明的高度，探讨科学技术对人类文明进步的影响。于是，我们不仅仅以一个自然科学家的眼光去分析和解读井盐及其生产，还以一个社会学家的眼光去叙述、分析和解读四川井盐生产，从而开拓四川井盐文化研究的新视野。为此，我们重点展示井盐与文明、井盐与盐场对民众社会生活的影响。

该书在写作时，注重理论性、科学性与可读性的和谐统一。既对四川井盐民俗进行了全面、系统的深入研究和剖析，又以现代人喜闻乐见的形式表现出来。图文并茂，信息量大，可读性强。全书由充满盐味的人类文明习俗，奥妙无穷的井盐生产习俗，有盐有味的盐场生活习俗，由盐串起的盐场社会习俗，和丰富多彩的盐场

精神文化习俗五部分组成。

在人们越来越关注人类文明发展的今天，在中国共产党第十七届中央委员会第六次全体会议审议通过《中共中央关于深化文化体制改革、推动社会主义文化大发展大繁荣若干重大问题的决定》大好形势下，希望该书成为人们了解人类自身发展、解读巴蜀文明的载体，成为弘扬地方文化，宣传巴蜀文明的窗口，能为大专院校师生、企业经营管理者、地方文化研究者、人类学研究者、区域经济文化研究者提供参考。

目 录

CONTENTS

前 言	(001)
白色的精灵	(001)
盐与人类文明	(004)
千奇百怪的世界盐俗	(012)
井盐的奥秘	(031)
找寻地下之卤	(032)
开采地下之卤	(035)
采集地下之卤	(047)
输卤入灶	(055)
煮卤为盐	(062)
充满盐味的生活	(070)
林立的庙馆	(071)
雄伟的寨堡	(083)

美食的王国	(089)
由盐串起的社会	(096)
宏大的工场	(097)
传奇的盐商	(109)
辛劳的盐工	(143)
神秘的盐业帮会	(150)
多彩的会节	(170)
由盐筑起的精神家园	(177)
保佑井盐的神灵	(178)
传奇的故事	(191)
流传的歌谣	(202)
繁荣的戏剧	(208)
主要参考文献	(213)
后 记	(220)

白色的精灵



白色的精灵

在人们物质生活资料极大丰富、科学技术日新月异的今天，如果有人说，是不起眼的盐巴成就了人类文明，有多少人会相信！盐这种白色的精灵究竟与人类文明演进、人们的生产生活以及不同地域的民情风俗有什么样的联系呢？

在人类文明漫长的历史发展演进中，人们对盐这种物质资源的认识、利用与开发直接影响到人类自身体制的发展和社会的文明进步。医学家告诉我们，盐，是维持人体及其他生命体内部机能正常运行不可缺少的重要元素，是早期人类得以生存和生活的重要物质基础。化学家告诉我们，食盐的主要成分是氯化钠（NaCl），氯元素大部分存在于物质细胞液内，具有维持生命体内酸碱平衡和渗透压平衡的作用；而钠则存在于体液及软组织之中，参与人体内水分的代谢，对肌肉的兴奋、心脏的活动起着主要调节作用。历史学家告诉我们，盐是人类史前文明产生的“催产婆”，也是人类文明进步发展的“助推器”。盐从古至今，影响着人类生活的方方面面，是人类进化以及创造各种绚丽多彩、形态各异文明的源泉。

其实，在现代人看来很不起眼的盐，种类非常多。从盐的结构来看，可分为单盐和合盐，单盐又分为正盐、酸式盐、碱式盐，合盐分为复盐、错盐和络盐。从盐卤资源的来源看，有产生于海水的海盐，有产生于内陆湖泊的湖盐或池盐，有用钻凿方式提卤煎制的井盐。从盐的加工程度看，可以分为原盐（粗盐）、洗涤盐、再制盐（精盐）。原盐是从海水、湖水、盐井卤水直接制得的食

盐晶体，除氯化钠外，还含有氯化钾、氯化镁、硫酸钙、硫酸钠等杂质和一定量的水分，质量较低，所以有苦味；洗涤盐是以原盐（主要是海盐）用饱和盐水洗涤的产品；再制盐（精盐）是把原盐溶解，制成饱和溶液，经除杂处理后，再蒸发，这样制得的再制盐的杂质少，质量较高，晶粒呈粉状，色泽洁白，多作为人们饮食烹调之用。另外，还有人工加碘的再制盐，专为一些缺碘的边远地方民众作饮食之用。从盐的用途来看，又可以分为食用盐、工业用盐、畜牧用盐和鱼盐等等。盐的晶体虽小，但用途广泛，自古以来都关系到国计民生。时至今日，盐仍然居五大基本工业原料（盐、铁、石油、石灰石、硫黄）之首，素有“化工之母”的美称，它的生产工艺、产量、使用方式、消费数量，反映着一个国家的工业化发展水平。

中国有着丰富的盐卤资源和悠久的盐业生产历史，据中国盐业协会的相关报道，其产量已经超过 8000 万吨，居世界第一位。在数量庞大的盐产品中，用于人们食用的只占 16%，其他 84% 主要用于工业、农牧渔业、交通、国防、科技等方面。据统计，目前盐的用途已达 1.5 万种左右，在现代人的社会生产生活中盐有着广泛的用途。

但在作为资源加以开发利用以前，盐的用途主要是作为调味而食用。远古人类对于盐分需求是通过非常原始和本能的途径与方式来满足的，即通过食用动植物来摄取，或寻求自然盐泉来补充盐分。人们对盐的认识、利用以及工业性开采经历了漫长的历史过程。从维系自

身体质需要而产生寻找含盐分高的动植物的本能，到对自然盐泉的群体利用，再到进行资源性开发和盐卤综合利用，构成了人类利用盐资源构建美好生活的历史长卷。因而在漫长的盐资源性开发利用的过程中，尤其是在广大盐产区，虽然盐的种类有所不同，但都存在着盐的生产、运输、销售等各个环节，长年累月便逐步衍生了以盐为中心的民风民俗，积淀并形成了丰富多彩的盐文化。

盐与人类文明

迄今为止的考古学成果告诉人们，大约距今三百万年前，地球上出现了史前人类。这些人类的祖先在同险恶的大自然和凶猛的兽类进行生存竞争中，不断地适应和改造着自然，也不断地改造着自身。史前人类过着居岩处穴的原始采集生活，尚未萌发寻找食盐的意识，维持生命所需的盐分，是凭借其本能，通过摄取含盐分丰富的动植物而获得的。

从已有的研究成果考察发现，人类最早是何时开始有意识食用盐的，迄今尚未有史籍记载，也没有考古资料能够确切说明。然而我们可以想见，正如火的使用一样，盐的发现和食用，同样经历了相当漫长的岁月。当古代先民处于“食草木之实，鸟兽之肉，饮其血，茹其毛”（《礼记·礼运》）的蒙昧时代，尚不知何为咸味，亦不知盐为何物。后世人们在祭祀用的肉汤中不加盐，即所谓“大羹不致”，以表示对古礼的遵循。司马迁在《史记·乐书》中对这种古礼也作了记载：“大飨之礼，尚玄

酒而俎腥鱼，大羹不和，有遗味者矣。”典籍的这些记载，都可视为古代先民原本不知盐、不识盐的佐证。因而可以推论，古代先民确实曾经历过一个不知食用盐的漫长的历史时期。

不难想象，人类饮食文化开始于品尝万物，在大自然赐予人类的万物中，哪些能食用，哪些不能食用，都是通过历代先民亲口品尝积累，才获得食用经验的。中国古代神话神农尝百草的传说，就是对这样一个漫长历史时代的理想化和具体化。正如古代先民无数次地大胆品尝，才构筑起了人类饮食文化进步的阶梯一样，远古先民经过无数次随机性地品尝海水、咸湖水、泉水、岩盐、土盐等，尝到了咸味的香美，并将自然生成的盐添加到食物中去，发现有些食物带有咸味比本味要香，经过尝试以后，就逐渐用盐作调味品了。

随着远古先民对盐需求的逐步增加，他们已不再满足于仅仅依靠大自然的恩赐所得到的自然生成的盐，开始摸索从海水、盐湖水、盐泉、盐岩、盐土中制取盐，以供人们食用。地球上盐的储量最多的是海水。中国关于食盐制作的最早记载是关于海盐制作的记载。古籍记载，炎帝（一说即神农氏）时的诸侯宿沙氏首创用海水煮制海盐，即所谓“宿沙作煮盐”^①。历史上是否真有宿沙氏其人，今天很难给予断定，但我们能否这样理解，宿沙氏是中国古代劳动人民用海水煮盐智慧的化身。无论从制作工艺和生产规模看，用海水煮盐，都不可能是

^① 《世本·作篇》。

宿沙氏一人一时便能够完成，而更可推断为生活在海边的古代先民经过长期摸索和实践创造了海盐制作工艺。在当前尚无更新的考古发现和典籍可资证明的情况下，“宿沙作煮盐”可视为中国海盐业的开端，宿沙氏是中国海盐业的群体创始人。

盐被当作调味品是非常久远的事了。中国最早的官方文献《尚书·说命》就有“若作和羹，尔惟盐梅”的记载，说的是在商代人们就已经知道用盐做调味品来配制美味的羹汤。《尚书·禹贡》还记载“青州，厥贡盐、絺”，即青州在夏代就产盐，并且作为“贡品”献给夏王享用。这种作调味品的盐极为珍贵，要作为贡物上交。因而中国关于食用盐的文字记载，最早可以溯推至夏代。到了周代，人们已经把咸味作为“五味”（酸、苦、辛、咸、甘）之一，并用于医治疾病。《周礼·天官·冢宰》中就有“以咸养脉”的记载，这是周代人对盐的医疗功用的新认识。战国末秦著名的杂家著作《吕氏春秋·孝行览第二·本味》有“调合之事，必以甘酸苦辛咸，先后多少，其齐甚微，皆有自起”、“咸而不减”的论述，这就更具体地谈到了咸味的调理方法。其后，盐的调味作用愈来愈受到重视，汉代王莽曾在诏书中说道：“夫盐，食肴之将；酒，百药之长，嘉会之好”^①，更加突出了盐在人类饮食烹饪中的地位。

人类早期生活方式，渐次经历了采集、渔猎、畜牧，最后进入农耕时代。生活于山地、地台间的先民，主要

^① 班固《汉书·食货志第四》。

是靠采集原始森林中的各种果蔬食物。据专家们研究表明，其盐分的摄入主要是通过含盐分较高的植物来获取的，许多民族志书中都记载有各种能够“长出”盐的植物，这是人类早期生活中获得盐分的主要渠道之一。

其实，当今国内外都有大量关于树或草“产盐”的报道。在我国东北黑龙江省与吉林省交界的广袤大地上，生长着一种六七米高且能“出汗”的树，人们把它叫做“木盐树”，每到夏季，树干就像热得出了汗。“汗水”蒸发后，留下的就是一层白似雪花的盐。在我国甘肃和新疆一带的盐碱地上，生长着一种耐盐植物瓣鳞花，它会把从土壤中吸收到的过量的盐通过分泌盐水的方式排出体外，这些分泌出的盐分就结晶成盐。我国西北和华北广袤的盐碱地中，生长着一种叫盐角草的植物。人们把它的水分除去，将树干烧成灰烬，经过分析，树干中竟有45%是各种盐分，而普通的植物只有不超过干重15%的盐分。在新疆还有一种异叶杨，树皮、树杈和树窟窿里有大量白色苏打——碳酸钠，这也是分泌出的盐分，只是不同于食盐罢了。在南美阿根廷西北部贫瘠而干旱的盐碱地上，生长有许多藜科滨藜属的植物，它们能够大量吸收土壤中的盐分。阿根廷人利用这一特点，在盐碱地上种了大片的滨藜，让它们吸收土壤中的盐分，改善土壤结构，增加土壤肥力，而它分泌出来的盐分就是“树盐”。

许多人无法想象树木与草怎么能够能产盐？今天大多数人只知道一般的植物喜欢生长在含盐少的土壤里，可地球表面有许多地方的地下水含盐量偏高，而且部分

盐分残留在土壤表层里，每到春旱时节，地里就会出现一层层白花花的碱霜，这就是土壤中的盐结晶出来了。人们把以钠盐为主要成分的土地叫作盐碱地，世界各地平原地区有不少这样的盐碱地，还有滨海地区，因用海水浇地或海水倒灌等原因，也有大片盐碱地。植物要在这样的土壤里生存，的确得有些与众不同的功能，否则，根部吸收水分就会发生困难。同时，盐分在体内积存多了也会影响细胞活性，会使植物被“毒”死。

木盐树就是利用“出汗”的方式把体内多余盐分排出去的。它的茎叶表面密布着专门排放盐水的盐腺，盐水蒸腾后留下的盐结晶，只有等风吹雨打来去掉了。科学家为研究它的泌盐功能，做了一个小实验，把两株瓣鳞花分别栽在含盐和不含盐的土壤中。结果，无盐土壤中生长的瓣鳞花不流盐水，不产盐；含盐土壤中的瓣鳞花分泌出盐水，产盐了。所以，木盐树、异叶杨、眼角草、瓣鳞花等植物从土壤中吸收了大量盐分，并把它们排出，结晶成盐，这给先民保持体内盐分提供了极大便利。

人类祖先在渔猎时代过着茹毛饮血的生活，人体内所需要的盐分多来自其他野生动物，而进入畜牧时代，盐的需求已明显地转向家庭牲畜，人们从牲畜身体上汲取盐分，我们可以从中国现存最早且已经很成熟的甲骨卜辞中找到间接证据。中国甲骨学四堂之“雪堂”罗振玉的《殷墟书籍考释》、“鼎堂”郭沫若的《甲骨文合集》，收录了5万多片甲骨，卜辞中记载有马、牛、羊、鸡、犬、豕等家禽家畜，当时人们祭祀天地祖先所用牲

畜动辄就是几十乃至几百只，同时，在已经发掘的古文化遗址中也发现了大量的这类兽骨化石，足以证明。

随着熟食与进入农耕时代，人类对盐的寻求意识亦逐渐增强。熟食促进了史前人类体质和大脑的进化，也促进了新陈代谢不可缺少的盐分需求量的增加。农耕时代，人类的食物结构主要是谷物、果蔬，要保持体内酸碱平衡和新陈代谢就更需要食盐。所以，盐同粮食或食物、水一样成为了人类生存、进化发展不可缺少的饮食物。明代著名科学家宋应星在《天工开物·作咸》篇说道：“口之于味也，辛酸甘苦经年绝一无恙，独食盐，禁戒旬日，则缚鸡胜区，倦怠，恹然，岂非天一生水，而此味为生人生气之源哉？”所以，南北朝时期著名医学家陶弘景就说过“五味之中，惟此（盐）味不可缺”，（李时珍《本草纲目·金石部》引陶弘景《名医别录》）唐代文学家、史学家柳宗元也说“人之赖之与谷同”，（柳宗元《柳河东集·晋问》）当代著名史学家任乃强先生也评述道：“人类各种动物，以至于原生动物，无不需要一定的盐分供给。愈高级至于人需要之量愈多。苟完全脱离食盐（氯化钠），即不能活；不惟食欲为之衰退，排泄发生困难，即血液循环亦将发生奇变。”^①这样，人类先民便不得不为了生存四处找寻食盐，追逐盐的意识不断增强。

考察人类文明的发祥之地，人们惊奇地发现它们无不在自然产盐地区，或得盐便利之所，人类文明的形成与迁徙线路，都与盐产地密切相关。故围绕古老的天然

^① 任乃强《说盐》，《盐业史研究》1988年第1期。