

重情術  
通志稿

第九十九册  
實業

133587

K 295.5/002:99.1

84.12.6.

重脩浙江通志稿  
第九九冊 實業

前浙江通志館稿  
浙江圖書館謄錄

內部資料

## 第四章 茲業

### 第一節 概說

浙江地居濱海，北自金山衛、南迄平陽縣，海線袤延，達三千里，均屬斥鹵海灘，在在皆可為製鹽場所，而舟山羣島及玉環島，孤懸海中，產鹽尤易，自漢以來，歷代均設置鹽官，管理場區，征收課稅，以裕國用，降至清初，設場三十有五，迭經裁併，至清末尚存三十有二，民國肇興，積極整頓場產，舉其犖犖大者，計有二端，一曰裁併場區，民初將清末場署減為二十有五，至二十年裁併海沙許村東江穿長大嵩上望等六場，廢止仁和一場，二十四年，又將三江併入錢清，杜瀆併入黃岩，僅餘十六場區，抗戰以還，復加以歸併，現在所存者，為餘姚、錢清、定岱、清泉、双穗、長林、南監、黃岩、玉泉、十場，及浙西鮑郎芦瀝黃灣合併之一場而已，然海隅斥鹵之區，無處不可製鹽，故場區雖經歸併，而零星產製，仍未能完全禁絕，僅仁和許村二場，本不產滷，一經撤廢，自可根本取消矣，二曰改煎為晒，舊日製鹽，概用火煎，煮海之制，自古相沿，及至前清乾嘉間，始創為板晒之法，初僅岱山一地，既則餘姚錢清

穿長等處、相繼倣行、溫台各場、復興坦晒之法、及至清季、浙東一帶、已屬晒多於煎、僅浙西各場、仍保留煎灶舊制、然柴薪日昂、遠不及日光之便利、成本既貴、場價自高、煎鹽在場之售價、約倍於晒鹽而有餘、政府為減輕鹽本計酬、稽核所首創廢煎之議、自民國五年以後、即逐漸推行、雖屢經灶戶鹽商之反對、然煎鹽價昂、終不敵晒鹽之價廉、現在除仁和許村已完全停製外、其他盤煎季灶亦大半不復存在、僅有鍋煎灶舍、尚有餘留、逆料不逾十載、必將完全淘汰矣、綜計海濱人民、倚製鹽為生活者、不下十數萬人、從前受商人之剝削、及官廳之壓迫、因是終歲勤勞、尚不能勉求溫飽、甚至挺而走私、甘蹈法紀、現在專商業經取消、政府復多方為鹽民謀福利、或設置學校、教育益民子弟、以提高其知識、或平治道路、開闢河渠、以便利其交通、將來益民生活、日趨改善之途、必可企足而待也、志鹽業、

## 第二節 該場區域及位置

蘆瀝  
海沙附本場位於浙江省平湖縣全公亭鎮、距縣城三十六里、東西綿亘約二十三里、南至海、南北距離、遠者不過里餘、近者約半里、西與本省之海

沙場連接，東與江蘇之兩浦場連接，東至金山縣界  
杭州距離約三百三十五里。舊海沙場位於浙江省海鹽縣場前鎮。在海鹽縣  
東十六都沙腰村距縣城十八里，東西綿亘約四十八里，南至海，南北距離  
約由二里至一里。東與本省之蘆瀝場連接，西與本省之鮑郎場界毗連，南  
北不與益場相接，距杭州二百四十里。距運司一百五十里  
清益法志

鮑郎 本場位於浙江省海寧縣澉浦鎮，在縣城南二十八里，東西距離  
約二十里，南北距離十三里，西距黃灣場之淡仙嶺九里。西至譚仙  
嶺界清益法志東距海沙場之南四圍十二里。東至秦駿山距離杭州一百九十六  
里。

黃灣 本場位於浙江省海寧縣之東鄉新倉鎮，在海寧州東二十七都十  
四莊。舊倉地方清益法志距城二十七里，東至近黃灣市之檀仙嶺二十三里，西至近海寧縣城  
之九里橋十四里。西至西路場界清益法志南至海塘四里，北至運河水塘七里，距  
離杭州一百六十餘里。

錢清三江東江附 本場位於浙江省蕭山縣東鄉，在蕭山縣東隅二十  
四都。錢清鎮四方清益法志距縣城六十里，東西距離五十一里，南北距離長短不一，最狹  
約三里，最寬約二十餘里，北鄰許村場界，相隔一江，東鄰三江場

界、西至蕭山縣半山界南至山陰縣柯鎮分界青鹽法志距離杭州約九十里、

里清鹽法志

舊

三江場位於紹興縣城之西北馬鞍、距城四十里、陸亹約距城三十里、

馬鞍陸亹相距十二里、在山陰縣五都三齒陡本場東西約距十七里、

南北約距二十七里、東連東江場、西接錢清場、南至山陰縣鹿山界

距離杭州約一百里、

十里清鹽法志一百四

舊東江場位於浙江省紹興縣姚

家埭、在縣城東北、距離約三十里、鹽場東西相距一百里、南北相

距九十里、西北為三江場、西南為錢清場、迤東則有金山餘姚兩場、俱在曹娥江之東、跨江為界、距離杭州一百四十里、

距運司一百六十里清鹽法志

金山 本場位於浙江省上虞縣之譚村、在上虞縣十都百在縣城之西鄉

距城九十里、東至餘姚場界、東至南上園調查報告書西至西匯嘴界、南至舊曹

城場界、北至海、距離杭州二百五十里、

餘姚 本場位於餘姚縣之北、居六塘之外、距城七十里、東抵慈谿縣

界、西連上虞縣界、北面濱海、與浙西之乍浦、遙遙相對、其形勢

為扇面形、廣九十里、袤自八里至二十里、西鄰金山場、距杭州水

程三百三十里、陸程四百里、距寧波水程二百二十里、陸程二百里、

清泉穿長大嵩附 本場位於浙江省鎮海縣之崇邱鄉、在鎮海縣北一里崇邱一都一

地方清  
鹽法志

東西距離一一、五二〇尺、南北距離一七、八二〇尺、西南與穿

長場毗連、西北與鳴鶴場接壤、東至小港口

接鄞縣界南至象鼻山界北至楊木壠

界清  
鹽法志距杭州水程四百六十里、陸程四百四十里、距運司五百二十里

清  
鹽法志距

寧波水陸各四十里、

舊穿長場

位於浙江省鎮海縣穿山鎮

在鎮海縣東南海晏

地清  
鹽法志在縣城東南、計距離六十里、東西一百里、南北五十

里、嵩場

交界北至海調查報告書

接清泉場界南至沿海沙塗接象山縣界北至海調查報告書東至霧寄接定海界西至鄞縣育王嶺

接定海界西至鄞縣育王嶺

接定海界西至鄞縣育王嶺

接清泉場界南至沿海沙塗接象山縣界北至海調查報告書東至孔望嶺與清泉場交界育王嶺與大

里、舊大嵩場

接定海界西至鄞縣育王嶺

接定海界西至鄞縣育王嶺位於浙江省鄞縣東鄉之大嵩地方、在鄞縣之南佔

有十一十二十

調查報告書三十四都地方距鄞縣約八十里、東西相距約九十里、南北相距約五

里、長場

調查報告書東至象山港南至奉化縣白渡西至鄞縣石碶

大澳分界南至象山縣海洋洋分界接定海所分界

調查報告書東至鎮海縣慈澳分界西至奉化縣道陳嶺與穿

岱山

木場位於浙江省定海縣之岱山鎮、距縣城之北、約一百二十海

里、東西相距約三十二里半、南北相距約二十里、寧波八十里、

東北、約一百四十五海里、東西相距約三十餘里、南北相距約十里、

距離定海場約一百四十五海里、

定海 本場位於浙江省定海縣、製鹽滩板、散佈各島、由沈家門至瀝

港、海程一百四十里、北至北馬峙、南至六橫山、海程共計一百五十里、(所屬產鹽列島如下：長塗島、蒲門島、官山島、秀山島、西蟹峙島、盤峙島、摘箬島、大渠島、小渠島、東蟹峙島、拗山島、擔峙島、小干島、盧家峙島、大胸山島、大羊山島、長白島、冊子島、金塘島、大榭島、穿鼻島、外神馬島、外嶼島、六橫島、佛肚島、長峙島、桃花島、(調查報告書)西有穿長場、海程四十里、北接岱山場、海程八十里、南連玉泉場、海程一百六十里、距離杭州八百里、距離寧波海程一百八十里、

玉泉 本場位於浙江象山縣境、自東至西、約一百四十里、自南至北、約一百九十里、東至定海、南至海、西至長亭場、北至大嵩場、至  
曾溪千戶所接大嵩場界西至寧海縣界  
南至昌國衛界北至湖頭渡界(清藍法志)距杭州七百五十五里、距海門二百餘里、

長亭 本場位於浙江省寧海縣境、鹽場計分東南兩區、東鄉在寧海縣之東、距城七十五里、南鄉在縣之南、距城五十里、東鄉鹽場、東西相距十里、南北相距四里、即岸山、南山、松嶼是也、南鄉鹽場、海岸綿亘、東西相距五六六十里、南北約距二三十里、即尖坑月、迈

舞岩，上履，山岱是也。東至象山縣西溪嶺頭界，西至臨海縣界，南至下洋塗海港分界，北至奉化縣榔櫧嶺頭分界。  
清鹽法志

距離杭州，約九百三十里。

黃岩

杜清附

本場位於浙江省臨海黃岩溫嶺三縣，南北綿亘一百二十

餘里，東西二三里三四里不等。

東至黃岩太平兩縣界，南至松門衛太平縣界，北至海門

衛臨海縣界

清鹽法志

距杭州八百三十里。

九十里清鹽法志

舊杜清場位於浙

江省臨海縣杜下鄉距縣城有二十里面積，東西五十餘里，南北七十

餘里。

東至海西至分水嶺界，南至海門衛界，北至黃泥山水界

清鹽法志

距離杭州八百里，台州海門二十五里。

北監

本場位於浙江省玉環縣之楚門鎮，南至玉環縣城三十里所屬楚

門區，東西相距六里，南北相距二里，又所屬藍盤區，東西相距一

里，南北相距半里，距杭州約一千里，距溫州一百八十里。

長林

本場位於浙江省樂清縣翁埠鎮，在縣城西鄉三十里。

在樂清縣南六都地

方清鹽法志

東西相距一百二十里，南北相距三十里。

東至海西至館頭驛，永嘉縣界，南至海北

至舊北監場黃岩清鹽法志

距杭州水路一千四百里，距溫州約一百里。

雙穗

上望附

本場位於浙江省瑞安永嘉兩縣境內。

在瑞安縣崇泰鄉五都長橋地方清鹽法志

其產地在縣城東北者，有場橋，梅頭，舊永嘉場三處，距瑞安縣城

里數、計楊橋三十二里、梅頭三十七里、舊永嘉場六十五里、又永嘉場在永嘉縣城東南六十里、東以海為界、西以塘路為界、南自海安所起、北至永嘉寧村止、其間相距約六十里、距運司一千四百里清蓋法志舊上望場位於瑞安縣城東北十里之上望地方、管有城東北之南岸、上碼、汀田、鮑田四產地、及城西南之信園、永豐湫兩產地、距縣城里數、計南岸九里、上碼二十里、汀田十五里、鮑田二十二里、信園三十里、永豐湫三十五里、東以海為界、西以塘路為界、相距約十里、南自永豐湫、北至鮑田、

南監 本場位於浙江省平陽縣江南鄉及小南鄉、在縣城南四十里、東西相距二十里、南北相距一百里、距双穗場一百里、

按浙江省清初設場三十有五、至清末尚存三十二、民國以來、繼又遞減為二十五、及至二十年裁併海沙、許村、東江、穿長、大嵩、上望等六場、旋復廢止、和一場、二十四年又將三江歸併錢清、將杜瀆歸併黃岩、實際僅存十六場、茲據《中國蓋政實錄》編列、其已併各場仍舊產蓋者附錄於下、惟仁和許村兩場、向不產油、因改煎為晒關係、完全廢除、故不復再列、

### 第三章 製鹽方法及器具

採滿方法 製鹽必先採滿，其方法有八，曰堆泥、曰刮泥、曰抄泥、  
曰集泥、曰挑泥、曰治漏、曰淋漏、曰藏滿。依其次序分述之：(一)  
堆泥 以鹹泥置於漏碗之中，俟其鹹泥瀝出後，乃掘出，堆積於漏  
碗四周，謂之淡泥，亦曰生泥，更番為之，至堆積既多，遇天氣暖  
和或西風發動時，乃挑至田間，重鋪田面，海潮來時，由灣口迤邐  
而入溝渠，水中鹹分即為砂土所吸收，日曬風吹，水汽蒸發，鹹分  
吸引而上，田面變白如霜，即俗所謂鹽花也。(二)刮泥 田面既發鹽  
花，鹽民乃將拖刀以兩手壓平，倒退而行，使浮面鹹泥刮起成片，  
間亦有用牛曳拖刀以刮土者。(三)抄泥 刮起之泥，乾溼不勻，日曬  
使乾，用兩人曳操爬，反覆抄之，務使乾鬆，間亦有用牛抄者。(四)  
集泥 泥皆乾鬆，用兩人對引裁板，使泥土集成一直線形，每線相  
距約二米突有半，以便挑去集泥之工，大抵以婦孺為之。(五)挑泥  
鹹泥既集成直線，乃兜入土箕之中，肩挑至土基中央，堆積如阜，壓  
使極堅，成尖錐形，使雨水不至滲入，以便隨時入漏瀝滿，是謂鹽  
堆。(六)治漏 漏碗之底，先鋪以乾草一層，將泥堆中之鹹泥放入之。

使興口平，乃用足踏使實，更以紙覆平之，使光潔如鏡。七淋漏治漏既畢，乃自渠中啜取海水，傾諸漏碗，是為淋漏，間亦有用尾淋漏者，尾滷亦曰漫滷，滷之滲水者也。隔數小時或一日，鹹滷由竹管漸滴至滷缸矣。八藏滷 滷缸既滿，乃用滷吊汲取，傾入檐桶，肩挑藏諸他缸，以便晒鹽。缸上覆以圓錐形之竹蓋，免致雨水漏入，即俗所謂將軍帽也。（調查報告書）

按上列採滷方法，凡餘姚、黨山、金山、東江、黃灣、鮑郎、海沙、芦瀝、穿長、清泉、平陽，各場大致相同，惟岱山因地勢頗高，鹽田不常沒於海潮，故又須引潮澆水，兩種手續，詳述於下。  
(一)引潮 當潮汐漲時，海水由浦而入於溝，用水車戽入田面，使之灌足，天晴之時，日炎四五日，水分漸消，鹽分即留田面，發現白色，謂之藍花，始可戽泥，即刮泥如灌場之際，驟遇大雨，則泥被淋淡，不能起花，又須重灌。(二)澆水 舟山各島，除岱山外，多不引潮澆場，而用澆水之法以出滷，別名漏之淡泥平鋪土墩之面，鹽民用水桶由海邊汲海水挑至墩，以水杓盛水，桶灑地上，略乾再洒，如是為之七八次，俟水分被日蒸發，鹽分即留泥面，乃可戽泥矣。

因海灘低窪，潮汐時至，故必鋪泥於地上，且距海頗近，挑運海水尚屬便利，故不引潮也。熙泥以下，均與餘姚等場相同，不再述。

(調查報告書)

按浙東各場，採滷方法，如黃岩、杜瀆、長亭、玉泉、双穗、長林、永嘉等，除一部分刮土淋泥與餘岱製法相同外，其餘因地質關係，須用柴灰等平鋪坦面，用以吸收鹹分，大嵩場則用木炭以代柴灰，茲將滷水淋灰方法，詳述於下。

滷水淋灰，每遇潮汐漲高，將陡門之間板抽高，使海水由陡門流入灰場之溝渠，至滿而止，即將閘板掩閉，不致退潮時流出，遇天晴則用灰鋤將灰堆攤開地面，用長柄水杓汲取溝中海水，遍洒地面，務使溼度均透，灰中水分，由日光蒸發，並由泥土潤下，所有鹹分盡被灰所吸收，至傍晚推集鹹灰成堆，作圓椎形，次日復將灰堆推開，仍以水杓汲取海水洒之，夏秋之際，二三日後，灰中鹹分吸飽即成鹹灰，然後用灰篩，撫至灰漏中填之使滿，務使平實，乃傾海水或淡滷於灰漏之上，灰中鹹分，為水溶解，經草叢棕毛等濾清，由灰漏中心之竹漏斗，以達長竹管，滴於滷缸或滷桶，再用水桶捏

負、或竹管通接、運至滷池、或滷桶貯藏之、以為煎晒之用、惟晒滷之時、最忌遇雨、如晒灰一二日、偶遇細雨、旋即晴朗、其灰尚可有用、若大雨滂沱、數日不止、則前功盡棄、間有已晒二三日之灰、因雨停止、乃以其灰傾入灰漏、俾成淡滷、一俟天晴、即將滷滷潑入灰場、為二次之手續、尚不致前功盡棄。(調查報告書)

按各場所用之灰、大都以前鹽所餘之柴灰為多、但亦有用他種灰質者、如双穗場所用之灰砂、係柴灰與細砂之混合物、其吸收力較柴灰略遜、又長林之東西、所用之天灰、係產於永嘉縣桐溪、西溪二處、蓋枯柴黃葉墮入溪澗、霉爛成泥、蕩漾水中、隨水流至浦灣、遇海潮激撞而集於隈隅、居民採取曝乾、集諸鹽民、攜云、晒鹽成績、勝於柴灰、

製鹽方法 製鹽之法、大別為火煎日曬二類、而煎鹽之法有三、曰鐵盤煎鹽、曰箋盤煎鹽、曰鐵鍋煎鹽、晒鹽之法有二、曰板曬、曰坦曬、茲詳述製法於次、(一)鐵盤煎鹽 鐵盤者、用長方形厚寸許之鐵板、自三塊至八塊所合成、其接合之處、無有鋸牙、亦不用釘、板

以石灰填塞之、使絕無罅隙、於是諸小鐵板合為一大鐵板、其鐵板即於拼合之時、架於火灶之上、復以帶形竹簾編成之轆、鑒圍於鐵板四周、竹簾內外、及與鐵盤接合處、亦以石灰塗之、於是鐵盤成矣、所用鐵板、火鍛滲蝕、年月既久、鏽霉脆極、往往有分裂十餘塊至二三十塊者、灶戶因鐵板價貴、不肯重購、仍拼合用之、其裂縫之處、恐漏重鹽脫、乃以所謂吊子者、插入夾縫中、而上懸於梁、更厚塗以石灰、甚至有懸至十餘吊子者、林立如柱、頗碍工作、如是拼合鐵盤之工、謂之砌盤、鐵盤之一端、皆傍火門、其後端灶上尚有餘地、乃縱列鐵鍋二口至四口、謂之溫鍋砌盤、既成、乃以滷由瀨桶用竹溜瀉入盤中、同時並注滿溫鍋、以柴薪投入火門、而開前矣、溫鍋中之滷既溫、復交換吊入盤中、更以冷滷注入溫鍋中、如是迭次為之、盤中之滷、熱度既加、水分漸成水汽而飛散、其質漸次結晶、俟全盤結晶、加以猛烈之熱度、俾盤中苦滷、悉行熬乾、於是用盞鉗鉗入籠中、而鹽成矣、煎熬一盤之工、自一小時半至二小時半不等、常由氣候之寒熱、空氣之乾溼、滷質之厚薄、柴薪之種類、與夫鐵盤之深淺而分緩速、一盤既成、即注滷續煎、晝

夜不絕火，自三日以至十日，始行息火，謂之一造，其一造之日數各灶皆有一定之期限，由場官定之，息火之後，即將鐵盤拆卸，他日重煎，更行砌盤，一灶之所有權，有屬一家者，有屬合族者，有屬數家至數十家者，按日輪煎，不得逾越，（二）箋盤煎鹽用竹箋編成箋盤，盤之兩面，塗以穀灰，下面則於穀灰之外並刷以柴灰，以防滲漏，盤之四周，開以直邊，裏面亦以穀灰塗之，外面附以泥土，以防傾側，盤擱於灶，灶之前後，各豎直木二支，竪出灶面約五六寸，直木之上，又架以橫木二支，橫木之長，適與灶面等，謂之大榦木，其上並架以粗竹十四支，或十五六支不等，謂之子榦，每支子榦，懸繩四十餘條，繩之下端，各繫以鐵鉤，鉤於箋盤之格櫈，使盤受滷重量，不致有坍塌之虞，新製之箋盤，須用火炙乾，同時注入苦酒，使盤底罅隙，盡行堵塞，然後可傾滷而煎熬，煎熬之時，滷汁沸騰，泡沫汚汁，浮游上面時，用撻沫扒掠去，盤中之滷，熱度既高，米汽蒸發，滷分漸次結晶，俟全盤瑩結，即用手指扒扒集以鉤舉盛之，傾入鹽籬煎熬，一盤之工，須二小時半至三小時不等，常由氣候之寒暖，空氣之乾溼，薪柴之種類，與夫箋