

编著 刘光平 摄影 唐云笙

云南美术出版社

令站巡使張冲

呈一件投報改之署照意見請批示祇遵由

呈悉當於二月二十五日提鎮軍府第三十三次會議決所移

請就辦之辦法具屬詳密惟由該署着手積極進行所需

經費應將所呈三項經費撥充由該使逕向財廳先

領應用不敷之款由該署呈請核撥以資周轉

範圍應先行勘勘明白分擬四區並

語紀錄在案除令財政廳遵照外仰

知照此令

呈

主席龍云

逝去的盐都 黑井

古驿道上的小镇丛书



策 划: 张晓源
顾 问: 陆永红 赵 莉
责任编辑: 张晓源 杨朝晖
装帧设计: 庞 宇

部分图片摄影: 张晓源 张立其
金斗明 李子光
郭素芬 赵继良
洪卫国 袁新民
杨红文 刘光平

古驿道上的小镇丛书

逝去的盐都——黑井

编著: 刘光平 摄影: 唐云笙
出版发行: 云南美术出版社
制版印刷: 云南里程制版印务有限公司
开本: 850 × 1168 1/32
印张: 4
版次: 2002年12月第1版
2003年1月第1次印刷
印数: 1-3000
ISBN 7-80586-923-5/K·43
定价: 12.80 元
版权所有·翻印必究

古驿道上的小镇丛书

逝去的盐都

黑井



云南美术出版社

黑井产盐，

并因之富甲一方。

遗憾的是，

它的历史是断代的、

大起大落，

像一朵昙花……

隐藏在深山里的黑井古镇。







我一直觉得黑井是个古怪的地方，它像一双苍老的眼睛，怪异地看着我们。

从楚雄下了高速公路，再回到广通，道路就朦胧起来。岔道纵横，问了十多次路，只能基本弄对方向，里程是无法清楚的，因为我们得到的几乎都是“还远呢”“还有好几十里”“快了”一类含混但正确的答复。道路像乡下汉子粗糙的性格，鼓起一坨一坨的疙瘩，车子颠簸得愈加厉害，仿佛重温着黑井大起大落的人生经历。我们手机上的标准时间被金色的余晖重重地盖着，像掩盖着一个巨大的秘密，我们只能在虚构的时间和空间里踩着现实的油门，费力地打着方向。终于，一个在半山腰歇脚的民办教师模样的人吃力地给我们算了一次减法“四十三——减九——还有三十四公里。”但他的减数和被减数都极不准确。好在龙川江已经脾气很大地渐渐靠近了我们，像一个没好声气的向导，可是在离目的地几公里的地方，这个向导早在几天前就把过河的桥给冲垮了。几番折腾，所幸另一伙人知道一个旅馆老板的电话号码，到桥边的一个村公所打了电话，老板才把农用车开到对岸，领着我们步行过河，像拉化肥一样把我们载到了他的小旅馆里。但是，如果从明、清时代进入黑井，情况就完全不一样了。因为出产优质盐，那时候的黑井已经有了胜



似现在的名声，黑井人已经具备了叱咤风云的性格。你根本不用问路，马帮踩出的印迹、马锅头遗落的酒气、带头骡马古典的铃声、黑井人自豪的表情……都会引领你顺利地到达这个隐藏在深山里的繁华之境。

黑井产盐，并因之富甲一方。遗憾的是，它的历史是断代的，大起大落，像一朵昙花，没有人能留住那一闪即逝的光芒。尽管它距人类的老祖先元谋人生活的地点并不远，今天甚至还属于同一个大的区域范围和州的行政建制，但从考古的成绩来看，至少到了新石器时代，少数民族的祖先才在附近的深山里与大自然展开了艰难的生存挑战。从行政建制来看，汉唐时期，这里属姚州都督府；南诏时属炎城；元代属威楚路（今楚雄），并有了盐城的称誉；明、清属定远县，并有“西南第一卤泉”的名声；民国2年（1913年）设县；1958年并入禄丰县东黑井区，后称公社，1984年，改称黑井镇。

虽然黑井制盐的炊烟远在汉唐时就已经弥漫在龙川江边，并由此有了“烟溪”的别称，但至少在驿道贯通之前，这里的小锅盐以及因之而可能产生的一切都只是自给自足小打小闹。而在驿道开通之后，黑井突然暴发了，暴发得让黑井人毫无心理准备。

秦开五尺道，过云南大地却未及黑井，因为当时的黑井似乎还是一片蛮荒，树木大得像擎天的柱子，藤蔓粗得像千年的巨蟒，石头上开放着史前的花朵，空气里飘浮着蒙

事实上，古老的驿道一直影响着黑井人的生活。在低矮的门扉下，时常可见这种出发的情景。



昧的霞光。汉唐时期，人们在这片崇山峻岭中发现了盐巴，第一个发现者深情地伸出舌头朝大地上美滋滋地添了一下，他被生活而不是美丽的风景陶醉了。他背来自己的老母亲，让她尝一口；他携来自己的一大窝孩子，让他们尝一口；他邀来村里人、邀来亲戚朋友、邀来九山十八弯的人们……顺着山风的去处，消息像长了翅膀，长了长喙，叮住一只只简洁的耳朵。人们蜂拥而至，用镐凿井，用柴燃火，用锅煮盐，白花花的盐巴照得人的眼睛发晕，黑井开始了它有脸有面的历史。

这时候，云南大地上已经走过了越来越多的马帮。公元前122年，张骞出使西域归来，迫不及待地向朝廷汇报了在大夏（今阿富汗）看见西南运来的蜀布、邛竹杖的情况，并猜测说在云南、四川、西藏和身毒（印度）之间贯通着一条繁忙的商路。汉武帝被这些流动的商路所吸引，激动得挖了个大大的昆明湖，操练水兵，于公元前109年征服了云南，留下“汉习楼船”的历史。史载：“汉通西南夷道，作者数万人，千里负担馈粮，率十余钟至，且以集之。数岁道不通，蛮夷因以数攻，吏发兵诛之。”至东汉，“西南夷”的驿道早已纵横交错，一队又一队的马帮在这条路上推动着贸易，茶叶、盐巴、糖等物品从一个马队卸到另一个马队身上，从一个商人的手里转到另一个商人的手里，一直延伸到不同地域、不同民族日常生活的柜台上。遗憾的是，尽管黑井之盐已经“洁白味美，惟南诏一家所食”，这条商路还是径直地走了，未来得及光顾这个山大路陡的地方。黑井人守着与古道仅只两关四铺的路程，守着“斗米斤盐”的民谣却毫无办法，他们只能依旧过着安逸的日子，任何发财的雄心大志和深远目光都被大山重重地阻挡着。

一路走过了“唐标铁柱”“宋挥玉斧”的漫长岁月，直到“元跨革囊”，朝廷的脚步才真正踏上了这块被盐水

黑井碑记用“据考”两个字模糊地向游人展开了漫长的叙述。



浸透的土地。公元1274年，当赛典赤的战马拴到了云南行省的宝座前，云南的开发进入了一个兴盛时期，当一个名叫完者兀的战将从马背上跳下来的时候，他就与黑井结下了不解之缘。他将从此结束血雨腥风的征战生涯，以盐课提举司的职位承载黑井人“站起来，走出去”的迫切目光。大丈夫“治国齐家平天下”，天下已平，齐家却不易。他深锁眉头，像对待一个战场一样端详着一个小小的“盐”字。他在万马奔腾中看见了三条出路：开发盐井、修筑驿道、兴建集镇。

千家苦力，万户血汗，老百姓的创造力量让人叹服。大喝一声，定叫三山五岳开道，叫五湖四海让路。两条驿道很快就与山外的大道连接起来：一条通往昆明，一条通往武定。黑井由此走上了它创业的路，黑井人从此见到了外面的世界。洁白的盐从这里上马，一路散去。外面的物资、文化、观念、习俗、日常生活在这里下马，久久地沉积着。黑井人不想出名都不行，黑井人不想暴发也几乎不行。

驿道在延伸着，贸易在扩大着。明军的利刃划伤了元王朝疲于征战的马脚，却丝毫未触及黑井人的皮毛。深居山中，弹丸之地，却富得流油。执掌盐政的提举司史集以更深邃的目光环视了黑井的路途，又分别修通两条连接永昌道以及经元谋接灵光道出西川的驿道。同时，用



今天的河滩依然是马的河滩。

道路把周围的琅井、猴井连接起来，以一个局域网连通庞大的广域网、国际网，使盐的贸易，深入到更广泛的地方。

黑井进入了从未有过的繁盛时期。

可以想像，在那些古老的岁月里，这些艰苦的路上走着怎样的马帮和马锅头：“赶马人的短褂外都套了一件白色的羊皮背心，脑后挂着漆布的凉帽，脚下是一双厚牛皮底的草鞋状的凉鞋，鞋帮上大多绣了花，还钉着亮晶晶的‘鬼眨眼’。在道路相对平坦的地方，赶马的马锅头侧身坐在木鞍上，从齿缝里啞啞地吹出口哨，或低声唱着调子：哥那个在至高山那个放呀放放牛，妹那个在至花园那个梳那个梳梳头。哥那个在至高山那个招呀招招手，妹那个在至花园那个点那个点点头。”

老人们也津津乐道地讲述着当年的情景：那些年的

黎明是被驮着盐巴上路的马蹄踩出来的，当头骡脖子上的铃铛悠远地传过小镇，人们甜甜的生活就开始了，从大老爷到挑卤工，每个人的心中都充满了对新生活的向往。傍晚，龙骨甸的河滩简直成了马的河滩，人和马在这里欢腾、嬉戏，像被流水洗净的一个个石头，像刚刚驮回来的一锭锭白银。

“不止天亮有马帮，半夜里也有马帮么。从几十里外赶来，驮着小山一样的柴火，紧擦着屋檐走，椽子头上的瓦被挤得咔嚓咔嚓地响，梦都会被冷不丁伸出来的枝丫挂醒掉么。”一个退休老教师操着唱歌一样动听的方言对我说。

在马帮和驿道的风景背后，是黑井人心里深藏着的一连串关于盐税的咸咸的数字：

元朝，“（黑井）弹丸耳。而课额则当云南地丁之半，而八井则什百焉。故人言赋率黑井为巨擘，盐课之外，他不及也”；

明朝，占云南总税赋的 67%；

清朝，占云南总税赋的 50%；

清末民国初年，占云南总税赋的 46%。

黑井曾经是县制。

之后，黑井人不再言语……



黑井的发家史，像这面老墙一样沧桑。

一眼深井就是一条坎坷的路。如今，这些井洞已经破败不堪。

二

黑井制盐，至今已有1800多年的历史，漫长的盐路上，有白银，有财富，有欢笑，有奢华，有放浪形骸，也有血和汗。一个怪怪的“竜”（即龙）字，使黑井制盐的工艺增加了几分神秘。井洞称作竜房，含盐份的井水叫卤水，打卤水的工人叫竜工，提取卤水的竹制工具就是竜。盐在水里，水在井中，一眼深井就是一条坎坷的路。取卤用竹筒，按照活塞运动的原理，分节抽上来。每天，来自牟定、姚安等地的贫穷的农夫都在深而黑的井洞里挥汗如雨，用身上所有的力气，用最向上、最乐观的生活态度，用10多个小时，甚至20个小时的连续作业，把竹筒内的水流搅动起来，把惯于往低处走的卤水抽吸到生活的高处。“井汲常涸涸，编氓渐渐贫。裸体男抬卤，蒙头女负薪。”竹筒内向上流着浓浓的咸水，工人们朝下淌着淡淡的苦水，据说“十八罗汉”洞曾经出过事故，夺去18个汉子的生命，留下了永远让人伤感的洞名，并在黑井人灿烂的脸上刻下些难愈的瑕疵。“分班轮换，日夜不止”，志书里这几个十分生活化的字眼，记录的是源源不止的财路，也是渐渐老掉的人生之路。

拉卤不过是制盐过程中最单调的一个步骤。事实上，各道工序是绵长、复杂的，单说吸卤，也非仅有此法，还有竜工下到井里背卤水，用轱辘直接提上来等等。

天恩井

天恩井



2001年9月，中央电视台节目组到黑井拍摄《黑井的故事》，使我们短暂地回到了至少几百年前的黑井。当然，今天的价值观念与当时已经不可同日而语，仅搭3个最简陋的红砂石煎盐台，就花掉数千元，但它所演绎出来的旧事，却是相对可信的。其中一位出演灶爷角色的作家戈叔亚对黑井制盐的全过程作了绘画式的描述：

滚搬卤图：用轱辘拉牛皮兜打卤的器具为滚竜，由壮实汉子4人合力，一次搬卤百斤。如不慎失手，轱辘倒转如脱缰野马，人可被旋飞击穿头颅。滚竜木同时并用的有“裕济井”，现尚存于镇东河畔。“裕济井”从井口到井底70~80米，井底有3条木竜，中间1把滚竜，最后又是7条木竜。十数人同时用力，方可将卤水取出存入井口的蓄池内。清民年间，黑井有盐井82口，分别为“黑牛井”“龙泉井”“天恩井”“新井”“东井”“底龙井”“沙井”“上洞井”“十八罗汉井”等。现仍存64口。

背卤挑卤图：将卤从盐井送至灶房煎制为卤夫所为。该差虽然卑贱辛劳，但仅工作半天，且收入颇丰，故为镇人把持。运卤水器具为背桶（德洋井）。背桶均为木制，上有盖板外箍竹篾，内上方有特制竹套，可防卤水外溢并做计量。民国年间盐运使张冲治盐，见背桶外溅卤盐蚀卤夫，改为挑桶。由于各井卤水浓淡不同，夫头须按



当年熬制小锅盐的铁锅已经完全改变了用途。



煎卤图。

比例分配。晌午收工，卤夫凭灶房竹牌领取工钱。据老人回忆，当年每日上午挑卤时分，后街均被川流不息的卤夫挤得水泄不通，煞是好看。

晒卤图：各井卤水浓淡不一，浓的可直接送灶煎熬，淡（波美度 $7\sim 8^{\circ}\text{C}$ 以下）的则需要凉晒。黑井坡地尚存的晒卤台为大字井专用。数十条木竜将大字井卤水拉至晒卤台，场面极为壮观。卤水缓慢流经晒卤架上的无数鱼鳞般的木片，待空气充分吸收水分。一日可晒卤50方。晒卤为黑井人从沿海盐场所学。晒卤台设气象设备。

煎卤图：灶房为煎卤制盐作坊。煎卤容器为生铁桶子锅和大锅两种。灶面排列盐锅，每排3口，每灶6排。炉灶用灶沟泥砌，呈前凹后高，使顺势向上的火焰可充分燃烧。灶房开工点火，灶夫从灶房一侧的卤水槽将经沙布、木炭反复过滤的卤水倒入锅内使之沸腾，卤内水分蒸发结晶成盐。“掌舀大师”根据火候、卤水浓淡和煎