

览千年盐都风采 知井盐历史文化

——探访自贡燊海井

自贡又名盐都，井盐在这里是一个绕不开的话题，它不仅出现在当地百姓的餐桌上，还走向全国、远销海外，推动着当地经济发展。在自贡井盐2000余年历史中，有一口深达千余米的古盐井，凿成之初，日产天然气8500立方米、盐14吨，迄今已约200年，火气仍旺，堪称井盐史上的奇迹。

这口古盐井就是燊海井。燊海井，几度更名，终以“燊海”定格。“燊”，象征着生意红火火，天然气源源不断；“海”，象征着卤水如大海一般汲取不尽、用之不完。自贡燊海井是千年盐都鼎盛时期的历史见证，也是迄今唯一保存最完整的集凿井、采卤、制盐于一体的井盐生产遗址。近日，四川科技报探班员来到位于自贡市大安区长堰塘的自贡燊海井，近距离感受自贡井盐历史文化魅力。

杨晓慧



自贡燊海井大门。



工人在灶房熬制井盐。

从历史遗迹中窥见古人智慧

燊海井开凿于清道光十二年，凿成于清道光十五年（1832年~1835年），是世界上第一口由人工开凿的超千米深井，造就了世界钻井史上的丰碑。1980年，联合国教育、科学及文化组织编撰的刊物《博物馆》杂志，曾这样介绍道：“1835年燊海井凿成成功，深达1001.4公尺，这是中国当时深井的最高纪录，也是19世纪中叶前世界深井钻井纪录。”

很难想象，深度超千米的盐井，井口直径却仅有11.4厘米，如碗状大小。当探班员近距离观看燊海井时，不由地被古人的智慧所折服。

据介绍，燊海井采用“冲击式顿钻凿井法”凿成，这一传统的钻井技术，仅就设备而言，至燊海井开凿期，就已经形成了由木制碾架、井架（天车）、天地辘（滑轮）、大地车（绞车）组成的一套完整体

系，古人便是运用这套设备钻井。先是倒碓，工人站在碾架上，足踏碓板，翘起碓头将连接着的铤头提起；接着工人跳开，铤头随着落下的碓头，在重力的作用下向着井底猛力冲击顿钻，如此一踏一跳，铤头一起一落，反复冲击顿钻；然后再推动大地车，通过滑轮天车，将扇形筒下到井底，把钻凿出的泥浆碎石提取出来。

“这个过程说起来不复杂，但要利用这套工序凿成一口井，往往要几年甚至几十年时间。”讲解员告诉探班员，也正因为这样，燊海井开凿成功意义重大，不仅标志着我国传统钻井技术的成熟和先进，也体现着我国古人的坚毅。

据了解，燊海井开凿成功后，由此“因盐兴市”。此后，周围1.2平方公里的地方先后钻井198口，各地盐商纷至沓来，凿井设

灶，在此地形成了天车林立、锅灶密布、视管纵横、云蒸雾蔚的井盐生产繁荣景象。《自贡市盐业志》记载了当时人声鼎沸的场面：“其声有人声、牛声、车声、梆声、放槽声、流涧声、汤沸声、火扬声、铲锅声、破篾声、打铁声、锯木声。其气有人气、牛气、泡沸气、煤烟。气上冒，声四起，于是非战而群器贯耳，不雨而黑云遮天。”

在去往自贡燊海井的路上，探班员远远地看见了一个高耸的木质设备，呈“A”字形，宏大又古朴。原来这就是凿井所用的天车，也是后来用于采吸卤水的设备，高18.4米，完全由杉木捆制而成。天车一旁是大车房，里面陈设的大车直径有10米，由青杠等杂木捆制而成，年岁同天车相仿，已存在近两个世纪。如今，他们依然在日月星辰中辗转流连，默默诉说着盐都先民的智慧匠心。

在纯手工制作中感受匠心传承

“铃铃铃……”参观过程中，一阵铃声吸引了探班员的注意，走近一看，原来是工人在提取卤水。只见他抬手摇动响铃，随后，天车开始运转，将一根长长的金属质圆柱体对准井口往下放，整个过程持续了约3分钟。期间，探班员能明显感受到脚下有震动感。

“下落的是提卤筒，用于提取千米深的卤水，我们会感受到震动，是因为有中空的窠盆（井盐井井底天然气采输设备）。”讲解员向探班员解释道。当提卤筒吸满卤水后，工人再次摇动响铃将其提上来。讲解员说，整个提卤过程都没有固定的标准时间，全靠工人凭借手感和经验来判断。

提卤筒完全提上来后，工人用铁钩勾住筒底阀门，一瞬间，卤水“哗哗”喷涌而出，流进木桶，呈黄白色。探班员用手蘸着尝了尝，是盐水的味道，但与苦涩的海水不同，卤水口感是鲜美的。

采集完卤水后，工人将卤水挑至二楼灶房，开始熬制井盐。跟随着工人的步伐，探班员来到了灶房，刚进门就被眼前的景象所震撼。高温灶房内，八口大锅熬制着卤水，水蒸气不断从锅里冒出，在四周飘散，左右两边是已熬制出锅的井盐，雪白透亮。

“我们看到的这八口大锅就是制盐的圆锅灶，又称为瓮灶。锅炉下烧得很旺的火，来自于燊海井内的天然气。”讲解员介绍，制备井盐需先将卤水排入圆锅中烧热，再把黄豆豆浆按一定比例下锅同煮；然后工人一边煮一边清理分离出杂质以提高盐质，一般一锅卤水要经过7~8个小时的熬煮，待水分干后结成盐晶体即可；其后过滤掉杂质、定型、下渣盐、铲盐；最后是淋盐、验盐，完成后需要再花费4~5天时间晒盐，这些工序都在这间灶房内完成。

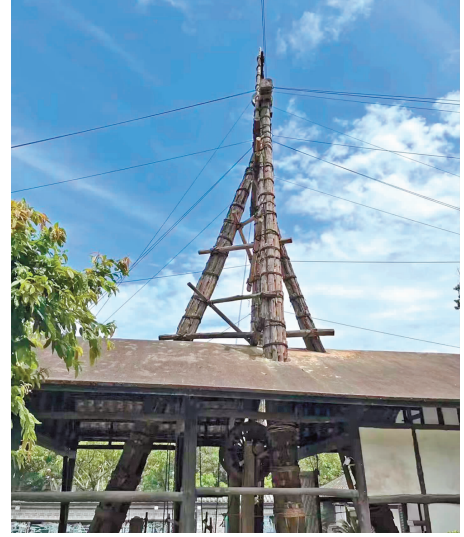
据了解，灶房24小时不停歇运作，提取完一锅井盐，工人就马上新加入一锅卤水熬煮，一直到今天，这八口大锅，还可以日产2吨盐。

随着社会的发展，工业制盐已经代替了大多数手工制盐，但在自贡燊海井，至今仍保留着千年的传统手工制盐技艺。探班员在解说中方才知道，原来在灶房工作的工人，并不是普通工人，他们都是“低压火花圆锅制盐法”手艺人，在这个全国仅存的手工业作坊里，他们日复一日守着热气腾腾的灶房，守着那口瓮灶，默默充当着历史的“复述者”。

“燊者，火烧于木上。海者，古井之卤水。水与火相淬，方得胜雪白盐。”如今的燊海井，已不复昔日繁华，所产手工盐也不再作为普通食盐售卖，然而水与火的相淬依然还在继续，自贡井盐文化的历史在匠心独运中继续传承。



燊海井井口。



天车。

广告



力所能及的事情，我可以。

家风传承