



芒康盐井,藏语称“擦卡洛”,意为“有盐巴的地方”,其晒盐历史可追溯至唐代,是人类文明的珍贵样本。2008年,“井盐晒制技艺”被列入国家级非物质文化遗产名录。近年来,随着现代化进程加速,水泵等机械工具被引入当地盐业生产,使生产效率大幅提高。同时,旅游业的发展也促进了当地经济的多元化,盐田成为吸引游客的重要景点。

芒康县纳西族乡加达村是该地区最初的产盐地,近日,记者来到加达村,探索芒康盐井是如何在保护与传承中焕发出新生机,记录古老技艺与现代文明是如何在这里交相辉映。
文/记者 德吉央宗 图/记者 阿旺尼玛

芒康盐井

千年盐田的传统与现代交融

壹 走访：从源头看活态的文明密码

从芒康县曲孜卡乡向纳西族乡加达村出发,沿着村路行驶了大概3公里,澜沧江两岸的盐田便缓缓映入眼帘。江水在山谷间奔腾,两岸山坡上层层叠叠地分布着一块块灰白或红褐的盐田。靠近一点能看到盐田上一条条弧形白色结晶,那是正在晒制的盐巴。

这里是西藏最负盛名的芒康盐井,早在唐代,这里的晒盐活动就已见于文献记载,历经十二个世纪的风雨,成为人类文明的珍贵样本。2008年,“井盐晒制技艺”被列入国家级非物质文化遗产名录,让这片土地成为连接历史与现实的纽带。芒康盐井的盐田主要分布在纳西族乡澜沧江沿岸的上盐井村、纳西村和加达村。同行的纳西族乡人民政府工作人员四郎多杰告诉记者,因澜沧江两岸的土质差异,西岸产红盐,东岸产白盐。说到这里,四郎多杰笑着感慨,“有趣的是,我们和曲孜卡乡之间只有不到6公里的距离,但是那边只有温泉没有盐,而我们这只有盐没有温泉,真的是一方水土养一方人。”

走进加达村,便见村口的小摊位,那是加达村村民曲珍的盐摊。曲珍从6岁开始便跟着母亲下盐井,“以前每天凌晨三四点起床,一直要干到晚上十点多才结束,现在有抽水泵就方便了很多。”由于家庭原因,曲珍没有上过学,一直跟着母亲制盐,所以对制盐工序如数家珍。曲珍告诉记者,井盐生产流程大致包括取卤、浓缩、注卤、晒盐、晾盐、收盐、运销、修整盐田等。传承千年的制盐技术,就是从盐井汲取卤水倒入贮卤池存放5—6天,将贮卤池中的卤水灌注到盐田中,依靠风吹日晒析出盐粒。而后,将结晶的盐刮成弧形以充分脱水。每年的11月至次年6月为晒盐季,其中3—5月为旺季。

收盐的周期因气候、地势而异,平均3—5天收一次盐。收盐一般分两道工序,第一道用薄木板或薄铁片刮取最上层的盐,这道盐杂质少,色泽干净,为食用白盐;第二道盐因在刮取时会不可避免地混入泥土,无法食用,通常为养生红盐,也有部分会用于牲畜饲料制作。

贰 蜕变：现代化设备取代人力劳作

进入盐田内部,在盐田下方的贮卤池中,有粗壮的抽水管,水管蜿蜒向下连通江畔的盐井,那是如今加达村制盐必不可少的抽水泵。今年73岁的加达村村民格桑玉珍告诉记者,在水泵普及前,盐业生产全靠人力劳作。格桑玉珍8岁时就跟着母亲背盐,每天凌晨下到数米深的盐井中背卤水,沿羊肠小道将卤水背至贮卤池,每日至少要背60—100桶卤水,一天中在盐田劳作长达10余小时。“因为要一直弯着腰干活,我的腰肌劳损、风湿病就是那时候落下的病根。”

转折发生在2003年——到外地卖盐的年轻人从云南购回了一台柴油机水泵,那是加达村的第一台现代化设备,后来逐渐在村里普及,个别经济条件有限的盐户也会通过合买或借用的方式实现机器生产,从此,水泵替代了加达村的人力劳作。

由于第一代的柴油机水泵过于笨重,2005年,相对轻便的第二代汽油机水泵被引入。紧接着,2006年加达村盐田通电,第三代电水泵进入加达村,并取代汽油机水泵,成为家家户户至今仍在使用的重要盐业生产工具。

在格桑玉珍的回忆中,村里的女性为了安全和效率,通常会结伴取卤、互相帮助。而男性则用骡马将盐驮运至昌都、四川、云南等地销售,因路途遥远,往返通常需要一周甚至半月时间,自然而然就形成了“男性外出卖盐,女性守家晒盐”的家庭分工模式。记者在走访加达村时发现,无论盐摊还是餐馆,坐镇的大多是女性,而男性的身影或见于后厨,或多聚在树荫处择菜、闲谈。

今年32岁的根登措姆经营着一家加加面馆,她告诉记者,村里有了抽水泵后,加上旅游业发展,村里的女性在坚守制盐主业的同时投身旅游接待,开店卖盐。而男性也不用再冒着危险去外地贩盐,在制盐和旅游旺季,他们会承担下厨、育儿、收拾房屋、商铺维修等家务;到了淡季,则会结伴到芒康县城和昌都市区打零工,或是辅助家中盐田运转、做好后勤保障。

叁 期盼：知识与网络搭建新“盐”路

如今,虽然贩盐不用翻山越岭,但每当旅游旺季过去,芒康井盐的销量便会开始下降。好在随着互联网和物流业的发展,天南海北的“距离”得以缩短。记者发现,一些年轻村民会在旅游旺季时添加游客微信,后续游客会主动联系村民在微信上购买盐巴。

在盐田边上的一家藏餐馆,老板娘次仁玉珍热情款待着客人,她的父亲在厨房用自家盐田产出的盐巴烹制美食,丈夫坐在院子里用喷火枪处理藏香猪,女儿白玛(化名)则在村口盐铺值守。这个三世同堂的家庭,形成“晒盐—餐饮—零售”的微型产业链,传统家庭分工在旅游经济中实现创造性转化。“我们家目前有50多块盐田还在运作,有了抽水泵,就算只有我一个人制盐也比以前轻松太多了,现在家里还有大学毕业的女儿帮忙,说是要通过互联网把我们家的盐巴卖出去,日子真的越来越有盼头了!”次仁玉珍说。

正午时分漫步在加达村,盐田在阳光下熠熠生辉。盐田边,12岁的扎西央宗正熟练地向游客讲解制盐流程:“先取卤,再晒盐,收盐要分两道……”小姑娘的普通话清晰流畅,性格大方幽默,面对陌生游客丝毫不怯场。跟扎西央宗一样的“小讲解员”在盐田中并不少见。曲珍的女儿也是其中一员,“我不识字,每次学网络上的人直播带货,都看不懂人家评论了什么,感觉很无力,所以我一定要让我的女儿接受完整的教育!”曲珍说。

盐田上,60岁的乃柯正和丈夫一起用木拍夯实盐田。“现在用泵抽水轻松多了,但拍盐田的手艺不能丢。”老人的话语中,既有对科技的接纳,也有对传统的坚守。盐田下方,盐晶垂落成帘,在山风拂动下闪烁微光,仿佛在诉说着千年文明的厚重。



记者手记

当暮色浸染澜沧江,盐田上方的电灯亮起,这里没有将传统锁进博物馆,而是让古老技艺在生产生活中延续生命力;没有因现代化丢弃文化根脉,而是通过科技赋能、文旅融合,让“背水晒盐”的精神内核转化为发展动能。一块块盐田如同一面面镜子,既映照出千年文明的厚重,也折射着乡村振兴的希望。当盐民们轻扫盐田,他们扫的不仅是晶莹的盐,更是一份在传承与创新中守护的文化乡愁。

