



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。

芒康县纳西民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民族乡加达村出发，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民族乡澜沧江沿岸的上盐井村、纳西村和加达村。同行的纳西民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。

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。

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。



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。