

自2017年1月1日起,“盐罐子”将迎来改革——

盐情说爱:一包盐里的温暖与惊悚

01 历史篇

盐从地底来:橘林深处的盐矿

满坡满岭都是郁郁葱葱的橘树,青黄相间的橘子兀自结得丰满。如果不是李盛兵指点,今日女报/凤网记者怎么也想不到,这片种满柑橘的小山坡的地底深处,居然“藏”着160多口盐井,“最浅的400多米,最深的有700米”。

这里是地处湖北边陲的常德市澧县盐井镇,与湖北的松滋市、公安县均交界。历史上,它曾是湘北“九澧门户”通往鄂、川的“古栈道”要塞。如今,这里是湘澧盐矿(已改制为湘澧盐化有限责任公司)的矿区和制卤工区所在地。

45岁的李盛兵是湘澧盐矿制卤工区生产调度室主任。已在盐矿工作二十多年的他告诉记者,最繁盛的时候,矿区的工人有300多人,而这还不包括在远离矿区的津市皇姑山厂区上班的。不过,近年来经过几轮缩减,人员已经大幅减少,“现在在矿区上班的只有60来个人了”。低矮的平房和无处不在的杂草,让这个乡村里的工厂显得落寞而凋敝。

殷商甲骨文中的“卤”字,即人工盐田晒卤制盐的象形文字。作为土生土长的澧县人,李盛兵从老一辈人的口中听过盐井镇产盐的典故,《直隶澧州志》

上的记载也表明,明代盐井就有产盐记录,后“因寇乱渐废”。

1959年,省地质局403队在当地勘探发现此地有盐矿,面积和储量均有很高的开采价值。1967年,湘澧盐矿正式列入国家“三五”计划,并纳入“三线”重点建设项目。

当时,国家第一轻工业部下属的制盐设计室和盐源勘探队共168名职工及湖南省地质勘探公司的人员来到盐矿参加建设。“现在矿里还有很多退休职工是当年从北京来的,也有很多‘矿二代’甚至‘矿三代’。”

湖南出了盐,毛主席说:“咯就好!”

1968年,老一辈盐矿人用三根木头当井架,打下了湖南的第一口采卤井——红一井。第一批盐,是筲路蓝缕的盐矿工人们用平锅熬出来的。时任湖南省委第一书记、省革委会主任的华国锋在接到盐矿报送过来的喜讯和盐后,拿着样品仔细看了又看,还亲自尝了尝。

华国锋又将盐矿出盐的消息上报给毛泽东主席。毛主席知道家乡产出了盐,用地道的湖南方言高兴地说:“咯就好!”盐矿也从毛主席诗词《沁园春·雪》中获取灵感,把自己的盐产品命名为“雪牌”。如今湖南人所吃的“雪天”牌食用盐,即是取湘澧盐矿的“雪”和湘衡盐矿的“天鹅”牌之“天”组合而来。

湘澧盐矿的矿区和制卤工区在澧县盐井镇,但厂区与加工区,则在离盐井镇40公里之遥的津市皇姑山。采制上来的卤水,要经过40余公里长的跨澧水管道,输送到厂区进行真空制作。李盛兵告诉今日女报/凤网记者,之所以选择在澧水之滨的皇姑山建厂,也是华国锋当年拍板确定的方案,“他认为企业在津市方便运输,有利发展”。

离矿区不远的澧水湖水库,则是湘澧盐矿人一直赖以自豪的资本。“我们是唯一一家采用国家一级饮用水源来采卤制盐的企业。”湘澧盐化有限责任公司副总经理黄勇告诉记者。

澧水湖的水被源源不断地引入矿区的一个大水池中,经加压后注入矿井,

与亿万年前形成的盐矿融为一体,然后喷薄而出。黄勇告诉记者,井矿盐的开采,并不像采煤一样,要人到地下去挖。“盐矿的地下,共有6个盐层,属于矿井盐。”经过几十年的发展,昔日简陋的制盐工艺到了今天已经精细很多,但也并不复杂。“简单来说,就是把水注入盐井矿层中让盐融化成为卤水,抽上来的卤水经过挥发、净化等工序,用‘两碱法’除去钙、镁和硫酸根等杂质离子,再经过真空蒸发,就得到了原盐。”

黄勇说,原盐一部分会成为化工原料(工业用盐),而另一部分,在通过加碘等精细加工后包装出厂,再经流通批发销售,就成了我们餐桌上不同品种的食盐。

京广线上的“盐路”

在距盐井镇400多公里的衡阳市珠晖区茶山坳,40岁的李春燕正目不转睛地盯着湘衡盐矿生产工段值班室的电子监视屏上显示的每一个生产操作的细节。在十多年前,她需要在矿区没日没夜的巡视,哪口井的出卤量大,哪个井口装置需要处理……闷热的夏夜,漆黑的山林,寂静无人的山间小道,“最怕的是四处乱窜的毒蛇”。

衡阳产盐的历史只能查阅到民国时的记录。湘衡盐化有限责任公司党群部部长李西林告诉记者,根据茶山坳附近的“咸塘”等地名来看,此地有盐应早已为古人所知。

民国期间,此地民间就已经开始采盐,“以凿洞早采膏盐,浸泡熬制得渣盐”。膏盐是利用采出石膏后的矿洞,注水浸泡,再将洞水汲出,用锅煎制成盐。据说,膏盐的味道又苦又涩。

对衡阳盐矿资源的全面普查始于20世纪50年代末。经过长达两年的勘探,初步探明了衡阳矿区岩盐部分矿段储量及可供开采量。1966年,衡阳盐矿开发作为战略任务被优先列入湖南经济发展规划。1969年12月,湘衡盐矿筹备处于茶山坳老街挂牌开业。12月14日,依据勘探报告,在茶山坳朱家山,选定“红旗一号井”井位开钻,用单井对流法采矿,月

末产出卤水,用0.8米口径铁锅煮卤,边煮边尝,熬出衡阳第一锅盐。



湘衡盐化有限公司副总经理王冬云告诉记者,这个已经废弃的矿井,曾是湘衡盐矿第一口矿井。如今,正在工作的矿井还有40多口。(摄影/李立)

盐矿40天的产量,够湖南人吃一年

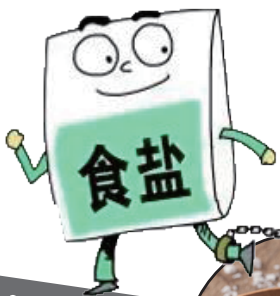
湘衡与湘澧两个盐矿的制盐工艺基本相同。往矿井注淡水的管道被漆成深绿色,而抽出的卤水则通过蓝色的管道汇入6个大池之中,日夜奔涌不息。卤水流出的管口和池壁上析出了一层白花花的盐晶,深达十多米的卤池略带绿色,一眼可以望到底。不过,李春燕告诉今日女报/凤网记者,刚从地底抽出的原卤水还不是最清的,“经过净化的卤水更漂亮”。

果然,记者看到,在净化池中的卤水更为清澈透明,甚至呈现出天空一般的

蓝色。“这是除掉了卤水中的钙、镁离子的缘故。”王冬云说。

之后便是蒸发干燥及加碘等物理过程。在精卤干燥车间,有四个干燥罐,每个罐体高达20米,相互连通。第一个罐体内温度达160度,经过干燥的精卤将成为盐浆。王冬云说,这类类似于很粘稠的面粉。精卤经第一次高温干燥后,依次进三个罐体再次干燥,每个罐体温度依次递减。“最后出来的盐热乎乎的,有40多度。”王冬云说。

除了供应湖南及省外所需的包含有加碘盐、低钠盐、海藻盐等各种类型的食盐,两个盐矿还生产工业盐、肠衣盐、饲料盐等各类盐种。2011年3月17日,面对日本大地震导致核泄漏引发的我国国内抢购碘盐风潮,湖南省轻工盐业集团发布紧急公告,声明湖南是全国产盐大省,年产井矿盐200万吨以上,食盐供应没有任何问题。“担心没盐吃去‘抢盐’压根没必要。目前,光湘衡盐矿40天的产量就够湖南人吃上一年。”王冬云说。(下转A05版)



文:今日女报/凤网记者李立李诗韵

在古人的诗赋里,被称为“百味之祖”的盐的美妙毋庸置疑。西晋文学家左思曾用“玄滋素液”来描述制盐的卤水,东晋书法家王羲之《洛都赋》以“玉洁冰鲜”赞美制出的盐,唐代诗人李白也有“吴盐如花皎白雪”的句子。

不过,对于6700多万湖南人来说,这些华丽的词句并不能完整概括出他们对食盐的情感。每年吃掉28万吨食盐,就是湖南人对食盐之喜爱最质朴、最具实际意义的表达。

但在过去,湖南只有零星的井盐和膏盐生产,价高质劣,食盐供应基本依赖外省。从20世纪70年代起,湖南利用现代钻井技术开采井矿盐,采用真空蒸发法生产精盐,很快建成了湘澧、湘衡两大盐矿。到1990年代,湖南盐业生产不仅解决了本省人民的吃盐问题,而且销往省外甚至出口国外。时至今日,湘澧、湘衡仍然各占湖南味道的半壁江山,它们也是湖南仅有的两家国家定点生产加碘食盐的大型井矿盐制盐企业。

9月21日至23日,今日女报/凤网记者前往分别地处湖南常德、衡阳的湘澧、湘衡盐矿,探寻一粒盐从矿井之下历经千里来到千家万户餐桌之上的本味之旅——而就在10月8日,国家发改委也发布通告:自2017年1月1日起,放开食盐出厂、批发和零售价格,由企业根据生产经营成本、食盐品质、市场供求状况等因素自主确定。这也意味着,湖南人的盐罐子,将有了更多的选择。

