

天路盐井人家



本报记者陈天湖、江宏景、谢俊、陈大康、刘洪明摄影报道

2019年,最后一缕阳光打在达美拥雪山之上。
 水色绯红的澜沧江绕山而过,水流湍急的褚红色峡谷中两岸各有一小块扇形台地,一块块星罗棋布的小盐池就搭建在台地上。用木头支撑而起,如同一块平整的小镜子一般。
 这里是川藏线318国道重要驿站——西藏自治区芒康县。借助群山峡谷亿万年孕育的古盐井,当地从唐代开始制盐,距今已延续1300余年。一块块晒盐池犹如无数个镜面世界,倒映着高原的风云变化。盐粒结晶而出,为高原提供了宝贵的生活必需,也催生了千年茶马古道上一代代盐井人家的故事。
 46岁的格松江错是土生土长的芒康县纳西族乡加达村人。他身着粗布藏式衣服,挑着羊皮水桶,正在向游客展示盐井传统人家服饰。
 加达村在澜沧江西岸,是个几十户人家的小村落,千年盐田就在加达村和对岸的上盐井村开垦。
 走进格松江错家,百年藏式民居保护完好,古老的制盐工具、卖盐印章应有尽有,摆设一如旧貌。格松江错告诉我们,盐卤水就来自河边一口盐井,但河对岸的盐晒出来是白色的,被称作“凰”,而自己所在的西岸晒出来的盐是红色的,又被称作“凤”。
 “这是我爷爷在世最喜欢坐的地方,他坐在那喝酥油茶。”

“我奶奶坐在那边,做饭。”在老屋里,他绘声绘色地向游客们描述当年的生活场景,那是他孩童时的记忆。
 格松江错说,加达村目前有2700多块盐田,每块盐田年产盐500公斤。盐田收入占了村民收入的一大半。这种格局正随着旅游地开展而改变。
 背水桶变成了抽水机,盐田成了景区,古盐井正在焕发新活力。格松江错的老房子开起了藏家乐,他今年旅游收入3万元。一包包土盐,则成了独具特色的纪念品。“红色的可以泡脚,消除疲劳。”他说。
 据史料记载,当地制盐一直要上溯到唐朝时期。这一带地名被称为盐井,藏语称其为“察卡洛”,意为产盐之地。这里较完整地保留了我国古老制盐方法:挖盐井、取盐卤、晒盐池、收盐粒……过去每当清晨,男男女女就或背或挑下到江边,从盐卤水井汲取卤水,挑上坡倒进盐田。云起云灭,盐水被高原阳光和烈风蒸发,变为一粒粒晶莹剔透的盐。再用人工扫拢,扫过的盐池犹如红布画上的白色菊花。
 盐田是用木杆在河边斜坡上搭成上下平空的架子,在盐池里垫上土,铺上细砂。千年盐井铸就的传统手艺,不仅在千里川藏线上继续闪光,还将在新时代全域旅游发展中成为藏东地区的重要支点,支撑起振兴藏区的梦想。格松江错就是其中的筑梦人。



- ▲ 格松江错在演绎千年盐井人家的生活。
- ▲ 格松江错在演绎盐井人家的劳动情景。
- ▼ 千年盐田一瞥。
- 右上: 格松江错在演绎盐井人家的劳动情景。
- 右中: 格松江错在展示印章。
- 右下: 格松江错妈妈在自家民宿前等待远方来客。

