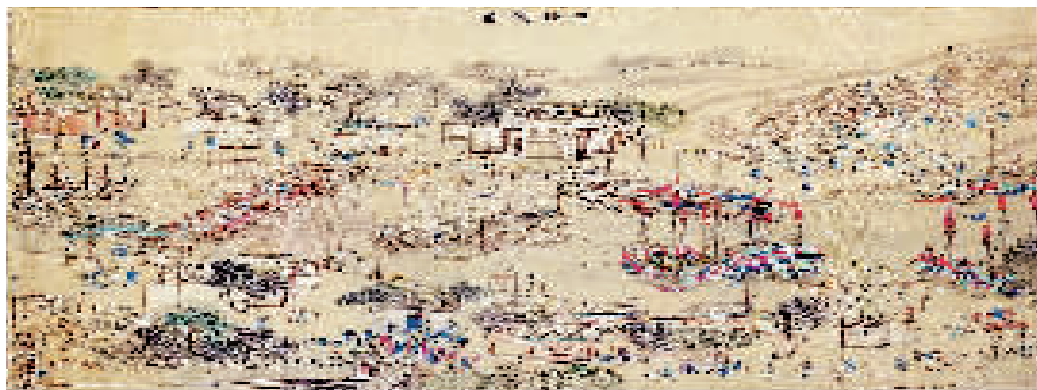


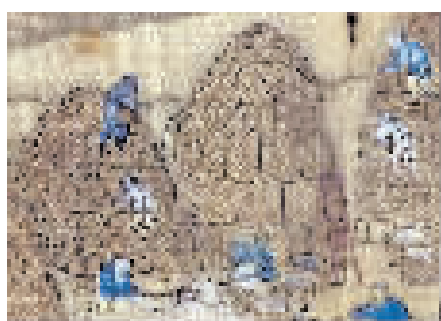
藏在美国哈佛大学燕京图书馆 天津文史学者偶然发现接力研究

《商盐坨图》讲了什么故事

高伟



在美国哈佛大学燕京图书馆,天津社科院历史研究所原所长张利民偶然发现了一幅画——《商盐坨图》,令其惊喜的是,画中描绘的是原天津海河盐坨地的风情。得知这一发现后,天津博物馆原研究员陈克第一时间复制了这幅《商盐坨图》,并发给天津文史圈的朋友,于是大家开始按照各自所长认真研读此图内容。



拆坨卸盐

盐坨地一年两次开坨,秋坨是收进各盐商从盐场购进的生盐,春坨则把转换的熟盐装船发往引地。《商盐坨图》描绘的正是春季盐役把往年秋季收进的生盐从盐坨上卸下,制作熟盐使用的过程。



编织席包

专人把从产地(胜芳)运来的苇席卷成圆筒状,编上筒底,为盐包打好基础。



装盐杵实

卸下的生盐装入盐包,一层层用盐杵杵实,装满后用盐锤砸成结实的整块,后称重计量。盐包重量有统一规定,加上席包和捆扎的苇索,毛重不能超过300斤。整个工作流程在盐商监督下完成,头戴草帽,身穿长衫的盐商和盐役们都在炽热阳光下劳作,也是很辛苦的。

“生盐”怎么变“熟盐”

据燕京图书馆提供的信息,这幅画发表于光绪元年(1875)。画长79厘米,高41厘米,没有标注作者信息。从画的内容来看,好像一本教科书,详细介绍了盐坨地商盐制作过程以及盐役们在盐商监督下辛苦劳作的场面。生动诠释了生、熟盐转换及发运流程。用连环画的手法把编织席包、装盐杵实、苇索打包、上跳装船等过程描绘得生动翔实。人人都能看明白,一目了然地了解盐役的工作流程。

多数天津文史界人士认为,估计这是长芦盐商委托民间画师绘制的杰作,想是扩大盐坨地的社会影响力。

说到这里,就很有必要梳理一下天津的盐坨地历史。

旧时,在海河东岸,有座规模巨大的盐坨地。自清初起至1900年“庚子事件”,一直是天津盐商储存商盐的地方。盐坨地自盐关厅起一直至季家楼,有盐坨二百多座。被芦苇盖的盐坨在阳光下泛着金色光芒,如果当时有航拍,可见一条蜿蜒巨龙卧在海河边,十分壮观。季家楼的老龙头渡口应该由此得名。

《天津政俗沿革记》卷八记载,盐坨地中间被石碑隔开,分成新旧两个坨区,旧坨储存“生盐”,即盐商从盐场购进的各种长芦盐。新坨储存“熟盐”,即经盐役重新包装称重后符合规制的成品盐,只有这些重新包装且规格统一的盐包才能装船外运。

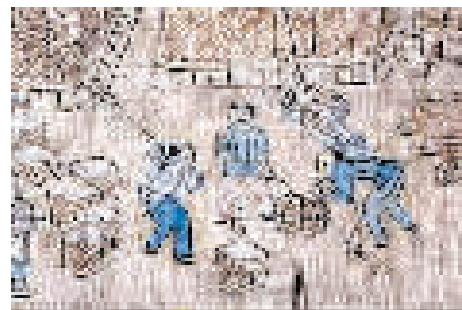
成画时间还要早

您对盐坨地盐的生熟转化基本清楚了吧。这幅《商盐坨图》据资料显示,发表于1875年,即光绪元年,但这绝不是该画成画的时间。画面上标注的“天津分司”旁的“海关公署”,给我们提供了时间坐标。清咸丰十年(1860),英法联军发动第二次鸦片战争,联军的炮舰攻克了天津大沽口,直逼北京。清政府被迫签订中英、中法《北京条约》,规定“三口通商”,天津被辟为“三口通商”的口岸之一。1861年,清政府被迫在天津盐关浮桥西头天津分司旁设立津海关。开启了由外国人控制天津海关的历史。当时海关最高负责人是税务司。按条约规定,这个职务由外国人担任,隶属于全国海关总税务司,其间人员的变动、升迁、职务都不受清政府调遣。同治八年(1869),海关由盐关浮桥旧址迁至新盖的英、法租界交界处的紫竹林海关大楼,就是现在和平区营口道2号。光绪十四年(1888),李鸿章还曾为新海关扩建题写匾额“津海新关”,现保留在天津海关博物馆内。因此肯定地说,这幅《商盐坨图》最迟也应该在海关搬迁之前(1869年)画成。因为,1869年以后,海关已经不在此处了。



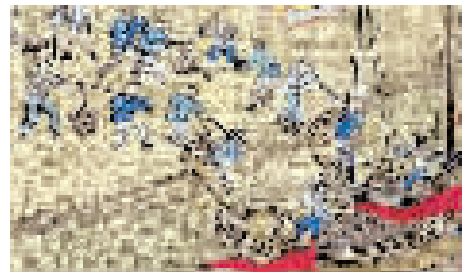
计量称重

一包长芦盐即一引,明代一引为六千斤,清顺治年后“一引改三”,规定一引加包索毛重二百五十斤。后来盐商普遍反映运输途中亏分量,无钱可赚。朝廷又补增50斤免税盐改为三百斤。



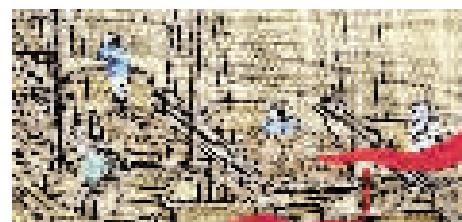
盐锤砸实

苇索缠绕,盐锤砸实,浑然一体,不洒不漏。



上跳装船

把称重后的盐包捆扎成圆形,重量一致,外形基本统一。三百斤的重量可不是一人能扛的,必须两人抬起装船。



装船外运

装好盐包即将外运的盐船,正在接受盐关厅官员查验。

津风物语·歇后语

烫手的山芋 捧不得扔不掉

谷正义

山芋,原名番薯,明朝后期引入到中国。天津在明天启年间,曾由徐光启在老城南试种。清同治时期得以大面积种植。

山芋可蒸、可煮,也可做成菜肴,但天津人最钟情的还是烤着吃。早先,老城厢街头巷尾到处可闻卖烤山芋的吆喝声:“烤山芋哟——热乎的!”“栗子味儿的——烤山芋哎!”小贩多设固定摊位兜售,也有挑担、拉车沿街叫卖。他们使用的烤炉,通常是大汽油桶改制的,用黏土和泥将炉膛套好,肚大口小,留有风口通道。炉壁四周架一圈铁算子,专门用来码放洗净的生山芋。炉内底下是红红的火苗,火不会太旺。炉面盖一块铁板,可以随开随合,一把长火钳,打开炉盖斜伸进去夹住烤着的山芋,随时翻弄。不时夹出来捏捏,如果软了,便是熟透了,拍拍灰摆在炉盘上出售。

刚出炉烤熟的山芋,人们习惯捧在手里,趁热把皮剥下来,自然是很烫手的。因此,一句歇后语随之产生:“烫手的山芋——捧也捧不得,扔也扔不掉”,借以比喻问题棘手,事情难办,不知如何是好,处于两难境地。例如,天津作家肖克凡的小说《机器》有用到此歇后语:“这时候,李文卿终于后悔了。我为什么要跟桂枝睡觉呢?她此时已然变成一块烫手的山芋——捧也捧不得,扔也扔不掉。”

刚出炉烤熟的山芋,人们习惯捧在手里,趁热把皮剥下来,自然是很烫手的。因此,一句歇后语随之产生:“烫手的山芋——捧也捧不得,扔也扔不掉”,借以比喻问题棘手,事情难办,不知如何是好,处于两难境地。例如,天津作家肖克凡的小说《机器》有用到此歇后语:“这时候,李文卿终于后悔了。我为什么要跟桂枝睡觉呢?她此时已然变成一块烫手的山芋——捧也捧不得,扔也扔不掉。”



砂锅白菜

天津街头砂锅摊,三五好友撸串儿侃大山之后,一般都会喝几口解腻的砂锅白菜汤,那才叫一个到位。《天津菜谱》中记录的砂锅白菜,可不像街头小摊只用白菜豆腐那么简单,海米、海参、鱼肚、白肉、熟鸡、香菇、冬笋、油菜等一应俱全。讲究大油炆锅,牛奶提鲜。应了那句老话:穷菜富俏头。

孙怡林

(扫二维码观看操作视频)

