民国时期，贵州卖盐的店铺主要集中在中华南路，附近有学台衙门和吉祥寺，当时也被称为盐行街。岸商有协兴隆、永隆裕、宝兴隆、永发祥几家大字号，直接从四川自流井起载运销批发，并设立分站经销。也有一些小门市，如刘恒泰、周双裕、彭子祥、陈万溢等20余家小商号从大号购进来分销。何谓岸商？这得从头说起。

繁忙的盐运码头

川盐入黔与黔地缺盐史

源头：川盐与自流井

贵州素来不产盐，需从外省运入。吃盐不得，就会想尽办法，便有了“吊吊盐”“涮涮盐”一说。把盐块放进锅里涮两下就拿出来，这叫吃“涮涮盐”：盐块吊在灶台上，偶尔舔一下，这叫吃“吊吊盐”。偏僻山区，往往是“斗米斤盐”（一斗米大约30斤，可以换1斤盐）。历来的盐铁管制课税，官府统办行销，盐价居高不下，先民吃盐不易。

《黔书》所载：“黔独无盐，仰给于蜀”。川盐产于五通桥和富顺的自流井。五通桥使用炭灶把卤水煮熬成青色盐巴，是传统的煮盐，而自流井是利用天然气浓缩卤水成白色盐块。为什么是盐块呢？盐易潮，水运靠木船，陆运靠马驮人背，都困难，不得已制成硬盐块，方便包装，也可减少受潮。

远在秦朝时期，自流井就开始产盐，除了《富顺旧志》中有“相传井水自然流出，非人力錾凿所成”的记载外，明嘉靖富顺熊过在《答李令论税粮驿传盐筴册籍四事书》中也有“新开自流等井”的文字叙述，“自流井”最先在明代是以盐井名出现，而后逐渐演变为一个地区名。

自流井盐田，充分体现出劳动者的智慧——利用有限的条件和工具，就地取材，用最原始之方法，自炼凿井铁具，用大竹刨半作吸管，并利用竹子表皮作缆绳。

1943年，李约瑟到自流井考察，后以在华考察的经历为基础，陆续撰写巨著《中国科学技术史》，他在书中赞叹自流井盐场“这是20世纪中国完备的手工工场”。

盐运：川盐四路入黔

盐入永（叙永）仁（仁怀）綦（綦江）涪（涪州）四大口岸，再运至省内贵阳、遵义、都匀、大定、安顺、兴义、思南、石阡、平越、镇远等府州县销售。川盐销黔主要是由陕西、四川商人设号经营，运至省内则多由黔商批零销售。川盐有厚薄之分，厚盐色黑多于白，渣多，略有咸涩味；薄盐色白多于黑，渣少，味咸稍甘。厚盐主产叙州府富顺县自流井，薄盐主产嘉定府荣县之贡井，厚盐价略低于薄盐。

盐船到岸后，再改用马驮人背至各县。人背为主，马驮很少。山路险陡，人背更为安全，马驮反而危险。乾隆《贵州通志》载：“大定府民众多贫者，缺衣乏食甚而无居室者众。无恒产者日穷而日甚，唯有负盐一役而已。幼者十二三，老者五六十岁，无不以负盐为业。历尽民生奇苦，将食盐转运至城镇、乡场。”

仁保的盐从岸口上岸，经遵义、扎佐到今盐务所入城，故名盐务街

贵州籍作家蹇先艾写的小说《盐巴客》，描写了一个盐巴客在川黔山道上背盐被撞断腿的故事，生动描述贵州人吃盐之艰辛。

光绪三年（1877），丁宝桢任四川总督，为改弊端便宜黔省，委派遵义人唐炯督办盐务，唐又推荐华联辉总办。华联辉针对过去官督商运的弊端，提出“官运商销，分岸定量，设立岸商，责其承销”的原则，为丁宝桢所采纳。新办法颁布后，仁怀盐岸（仁岸）获得专卖权的商家有四个：协兴隆和义盛隆是陕西人开设，永隆裕和永发祥后统一并入永隆裕由华家管理。到光绪十二年（1886），华联辉逝世，永隆裕已积资金数十万。后华之鸿先生继续经营盐务，生意更是兴隆。每到缴纳盐税的时候，华家的银子少则数十挑，多则百挑，延绵数里，“华百万”的名号就是这时传遍川黔的。

1926年，周西成主政贵州，很是管事，对盐务进行整顿，成立贵州盐务总局，各岸设督销局，负责运销核定售价等具体事宜。据相关文献记载：“仁岸十家，每月销盐二十二载：綦岸八家，每月销盐二十载：永岸六家，每月销盐十六载；涪岸因土匪尚未肃清，无商承认，暂时搁置。”此外，还另设立盐务统带部，统领盐防军，并将经费、军饷全部附加于盐价中，扭转了军阀混战割据，交通闭塞土匪横行而造成的盐商趁乱囤积、食盐价高得毫无道理的局面。

1935年国民党入黔，1937年抗战开始。两淮盐务局官僚资本大公司随南京政府搬迁到贵阳，统一西南各省盐务管理，直接击垮贵州四岸盐商，但盐价还是没有因为政府接手而降低。1942年，茅盾所著《贵阳巡礼》提道：“‘盐’的问题，在贵阳似乎日渐在增加重量……官价每市斤在两天之内由一元四角涨到一元八角七分”。

抗战胜利后，由贵州省著名工商业人士伍效高多方争取，方重获民营企业盐号接办仁岸运销业务。

缺盐：黔地美食考

尚书云：若作合羹，尔唯盐梅，可知古人调味，最基础的就是盐和梅子（酸甜）。或许“以辛代盐”是缺盐的贵州先民迫不得已的一种解决方案。《思州府志》记载：“海椒，俗名辣火，土苗用以代盐。”

为什么最早食用辣椒会发生在贵州？田雯的《黔书》中写道：“当其（盐）匮也。代之以狗椒。椒之性辛，辛以代咸，只逛夫舌耳，非正味也。”

贵州文献中最早的代盐食材是草木灰。弘治《贵州图经新志》记载：黎平府侗民“不食盐酱，以草木灰腌鱼、肉、笋、菜”，在一些地方志文献中也多有记载。

草木灰的主要成分是碳酸钾和可溶性碱和钠盐，带有微咸涩，更有其他元素丰富其风味，主要由蕨类植物或稻谷杆烧制而成，可以用来腌肉、腌鱼、做豆腐等。最具代表性的食品是灰粽子，以碱性稻草灰做粽子的原理和广东人做碱水粽相同，可使其米粒更加Q弹，但草木灰的多样性，又使得粽子的风味更胜一筹。

另一好味是灰豆腐。豆腐切成小块，形状方正不等，用草木灰沤制3—4小时，再放入桐壳灰于锅中炒制去灰，最终成豆腐果。木灰富含碱性物质，经过沤、炒，兼之碱的化学作用，豆腐果外胀内松泡，状若海绵。经烹制，不管油爆汤煮均能饱吸入味，豆腐经桐壳灰翻炒发酵后，不仅保留其豆香，还能让豆香升华。

最为大众熟知的替盐方法，就是通过发酵青菜、萝卜、豆角、莲花白做成的各种酸菜，是贵州先民通过酸，促进肠胃蠕动增加风味食欲的一种解决方案。民谣说贵州人“三天不吃酸，走路打蹿蹿。”其实背后的原因是无酸可吃无盐可吃，谷物不像肉类蛋白质那样自带盐分（钠元素），吃不下饭提供不了营养，走路怎么不打蹿蹿？此类代表是“黔大毕”一带的酸菜豆米和黔南的素酸汤。

在贵阳可以推荐织金酸汤饭——用酸菜豆米加猪油烩成，吃的时候再配上一块霉豆腐和糊辣子，是人间至味，吃完能让人出一头毛毛汗。团坡桥附近的黔南人家有虾酸，最受欢迎的还是素酸汤。把秋收后的新辣子、野番茄擂成酱发酵成酸，吃时加水投入瓜、豆、莲花白，调盐煮成一锅，晾凉后吃，酸爽可口，油腻全解，胃口大增，可以多吃米饭一碗。

如今风靡全国的酸汤鱼的西红柿酸，是近几十年黔东南餐饮商家为贵州美食贡献的最耀眼的发明，这与当地流行的不去鳞腮以及酸汤制作方法完全不同。

还有一种美食或被忽视，动物血，又名血豆腐。猪、牛、鸡、鸭等动物的血液含有钾、钙、磷、氯、镁等矿物质，且有淡淡咸味，适合缺盐人们的口味。我们喜欢吃各种内脏以及用血做成的各种食品，其实是能补充人体对此物质成分的生理需要而逐渐形成的饮食习惯。美食有各种血旺、血肠、血豆腐、血酱鸭，更有凉拌猪血、鸡血，很是生猛，想起都让人流口水。

血豆腐做好，要和腊肉一起烟熏火燎以增加风味，吃时或炒或蒸或煮火锅。蒸的时候一定要和肥腊肉合蒸，得其油润丰腴。

这或许正是人类学家彭兆荣在著作《饮食人类学》一书中说过的：“人类学家通过食物在某一个特殊人群或族群的获取、生产、制作、消耗等饮食系统来观察、描述、分析、阐释与食物系统相关联的认知系统、生态系统，以及饮食体系在更大背景下与包括政治、经济、道德、伦理等方面的联系和关系。”

据《贵阳文史》

（作者：杜彦之）

以酸为主的菜品在贵州很多地区广受欢迎，图为素酸汤

制作好的灰粽子