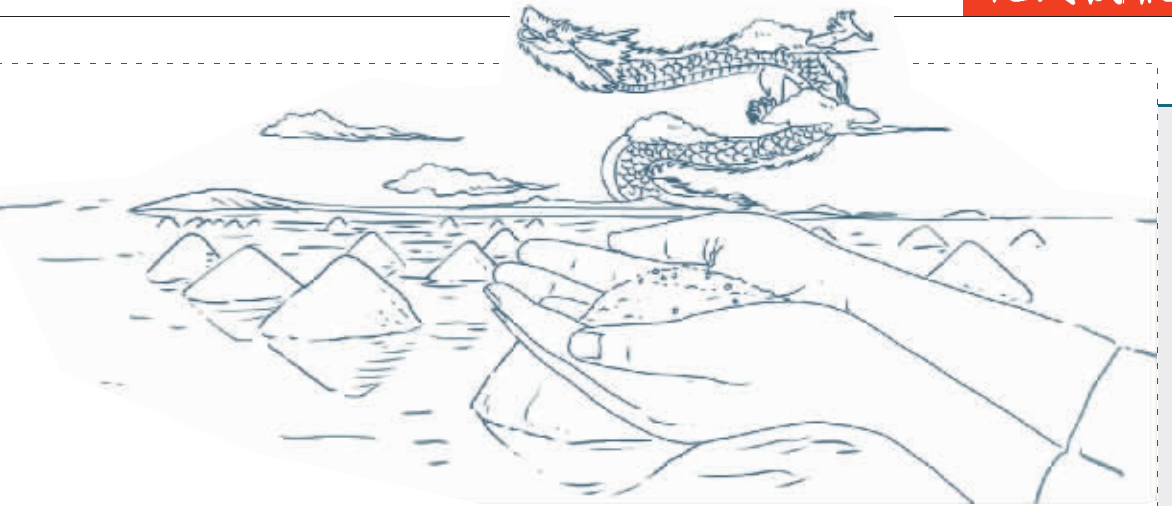


古代的“淮夷”地，民国的淮扬道。

自古以来，盐城就是块“咸咸”的宝地，发达的盐业孕育出独特的民风民俗：敬盐盘大圣，给盐婆过生日，搞盐宗庙会，每年还有既定的晒龙盐日，连新婚之夜都要在船上过……

《江苏地方文化史·盐城卷》预计于12月底出版。今天，跟着文脉君提前感受下盐城的有趣民俗吧！

现代快报+/ZAKER南京记者 刘静妍 宋经纬/文
俞晓翔/绘图
部分图片来自《江苏地方文化史·盐城卷》
特别感谢：《江苏地方文化史·盐城卷》主编陆玉芹



不愧是盐城，连民俗都是“咸咸”的

盐婆的传说：龙王奶奶为天下百姓“保盐”

从春秋战国时期开始，盐城就是全国海盐生产的中心地区之一。海盐生产发展带动了盐城经济、社会、文化的发展，贯穿人们的衣食住行。

民间传说，盐曾是天上玉皇大帝专有的，他把盐藏在御厨里，时不时偷偷嘴。孙悟空大闹天宫，经过御厨时顺走了盐。玉皇大帝派二郎神杨戩去追。孙悟空为了应战，将盐砖丢进东海，海水因此变成了咸的。老百姓用海水煮盐，于是人人都享受到盐这个美味。

这下可惹恼了玉皇大帝，他命令东海龙王，每年夏、秋二季，布行云雨，把海水冲淡，不让百姓吃到盐。东海龙王接旨后十分为难。行雨吧，龙宫也吃不到盐了；不行雨吧，玉皇大帝那里也不好交差。

龙王奶奶见丈夫发愁，淡定地说：“此事好办。”她让丈夫把其他三位龙王都请来，让他们尝尝盐。这一尝可不得了，龙王们结成联盟：这么好吃，不该玉皇大帝独占啊！龙王奶奶直点头：“这样吧，你们每人带块盐回去下种，让天下百



盐婆殿 李荣庆 摄

姓有盐吃，即使东海龙王按玉皇旨意行雨了，盐还在人间。”

从此以后，井中有盐，湖中有盐，地下有盐，山上也有盐，东海龙王下了几年的雨，可地上的盐遍地开花，玉皇大帝知道了也没办法，只得叫东海龙王不要再行雨冲淡海水了。人们为了答谢龙王奶奶保盐之恩，尊称她为“盐婆”。每年正月初六，龙王奶奶生日这一天，盐民要带领全家能上滩干活的，到滩头放鞭炮，磕头烧纸，请盐婆显灵开恩，保佑今年产盐多，盐粒大，盐花白。

吃货的秘密：一年中这天的盐最好吃

自从玉皇大帝收回圣旨，东海龙王不再布行云雨冲淡海水，盐民们的盐年年丰收，生活日渐好起来。

农历六月初六是东海龙王的生日，这一天，四海龙王都要齐聚东海贺寿，为此，东海龙王特地下令，让虾兵蟹将全体出动，把海水弄得干干净净，用这干净海水煎盐，招待来宾。

这事渐渐传到民间，老百姓也赶在这一天晒盐，称之为“龙王老爷生日盐”，俗称“晒龙盐”。有意思的是，这天晒出的盐果然腌腥不臭、腌菜不苦、做汤味鲜。一般盐民都要保留一些“龙盐”，珍藏起来，除自用外，还作为礼品馈赠亲友。

盐民晒盐扫盐，有“一年捆两季”之说，即一年产两季盐。从农历三月三到夏至，有“小满晒头足，六月晒火谷，夏至水门开，水斗挂起来”的谚语。意思是小满前后是产盐的最好季节，所产的盐色白

粒大，俗称“漂水足”。农历六月中旬晒的盐，品质较差，像炒后的谷子一样形状枯燥，故称“火谷”。夏至后，雨季来临，不能晒盐了，取卤用的水斗就挂起来不用了。

下半年晒盐从七月半开始，到十月初一结束。一般农历八月是晒盐的好季节。九月的盐表面好看，实则杂质较多，入口苦涩。到了十月，盐入土里不出来了，这时若晒盐，容易生硝，失去盐的实用价值。因此，十月以后，盐民光制卤，不晒盐。

在盐民的传统风俗中，特别重视全年的第一次开晒，“三月三开晒”已成定规，就是下雨、刮大风，不能晒盐了，也要列滩头动动手，表示今年按时开晒了。



扫码关注
江苏文脉公众号



乘风破浪的日子里，谁还没点仪式感

生活需要一点仪式感。渔民乘风破浪的捕鱼生涯，有咸有甜，也有必不可少的仪式。

正月初，渔民即准备出海。东台琼港渔区船主要办“满载会”，由船主点烛焚香，供奉“刀头”，求神保佑。渔民们在船主家吃“满载酒”。会后，由船老大主持祭祀，敲锣鸣炮，然后将渔网平放在海滩上“开网眼”——就是请怀孕的妇女在网上剪两三个眼。然后拖网上船。响水口渔船老板用猪头、公鸡祭祀龙王。而滨海渔民则是在春汛之前登台唱戏，敬神消灾，祈祷“日取白银千担，船行四海保平安”。

渔民很重视开船的日子。现在很多人觉得“八”是好数字，渔民可不这么看，他们觉得“七七八八”犯忌。每月十五、十七日两天（俗称“五潮水”“七潮

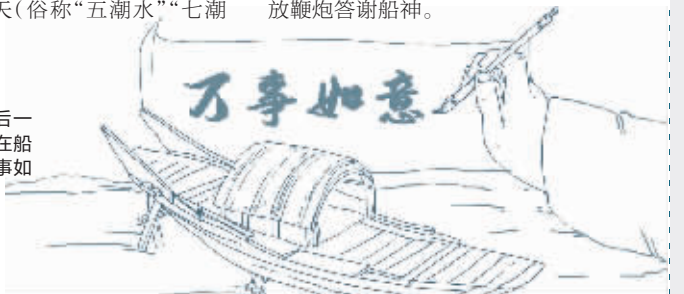
水”），是绝对不能出海的，因为五与“舞”谐音，渔民认为只有翻船倒海，人在水中才会“舞”；七潮水等于“吃潮水”，也是坏字眼。东台琼港渔民习惯以农历每月初一、十六两日为最好，谓之“六潮水”，六六大顺。

选好了日子，出海前还要在船上举行祭祀仪式，供奉龙王、关帝、船神。通常出海渔船上都有“菩萨窝”，放在船老大独宿的后舱里，有木头刻制的小菩萨，也有泥捏的观音娘娘。

敬过船神，聚餐喝酒是必须的。上桌的鱼必须是整的，鱼头要朝西。

网撒开后，第一次起到鱼，要拣两条放在船头旁，一边敬香叩头，一边用这两条鱼放在船眼睛上“铎”一下，嘴里念叨“叫你看见鱼”。如果网得很多，就放鞭炮答谢船神。

造船最后一步，渔民会在船头刻上“万事如意”等字样



新婚之夜，小船就是新房

陆上嫁娶用轿，渔民婚嫁用船。船是渔民的住“房”，也是他们赖以生存的生产资料，在男婚女嫁中，又成为迎亲的水上之“轿”。

婚礼前一天，要将婆家和娘家的船并在一起，称为“船过船”。结婚宴席上韭菜炖鱼是头一道菜，意即长长久久。

婚礼的最后一项内容是将新人送上芦棚小船，由新郎父母将船轻轻推向远方。新婚之日，小船就是他们的新

房，只是它既没桨也没橹，随风漂流。在这一天，小船要从白天一直漂到夜晚，而新人就在这芦荡河水的陪伴下，在起伏不定的飘摇中度过新婚之夜。

渔民婚俗礼仪在盐城历代沿袭至今。2012年，大纵湖镇在三官村建立了“里下河民俗非遗（婚庆）展示馆”，并举办了“民俗婚庆”集体婚礼。渔民婚俗礼仪承载着历史的变迁，也将带着她独特的文化符号一代一代传向未来。

豪爽好客上八大碗，好吃你就多吃点

盐城有好吃的吗？名字听起来咸咸的。但正因为有盐，给了盐城地方美食别样的风味。

盐城人豪爽好客，请客吃饭得上大碗，而且有固定的规格——“八大碗”，配些小菜做冷盘。

盐城八大碗，是淮扬菜系中的一支流派，半汤半水、半荤半素，集炖、焖、蒸、烧、炒、烩、叉烧、醉等烹饪方法于一桌。

盐城人的八大碗，有哪些主菜？肉圆是必备的，还有肉皮、红烧肉、豆腐虾米羹、萝卜烧仔乌、淡菜烧萝卜、大鸡抱小鸡、红烧鱼。

如果有机会去吃酒席，那一定要注意，好吃你就多吃点，别想着等等再吃。因为，盐城宴席风格是吃一道撤一道，一般不会叠盘。



盐城八大碗

上菜流程是先上炒菜、汤煮菜，后上小汤圆、藕粉圆、银耳汤之类的甜食。鱼压轴登场，鱼到酒止。主食有南方人爱的米饭，也有北方人喜欢的面条、饺子。

盐城特色吃食，“八大碗”还装不下。东台陈皮酒和文蛤、滨海五醞浆和何首乌、伍佑醉螺、阜宁大糕、大纵湖螃蟹……想想都让人流口水。