

“盐都”自贡：

# 一粒盐引发的创新和转型

新华社记者 王迪



四川省自贡市的地名,来自两口盐井“自流井”“贡井”的首字。  
从公元1世纪开凿第一口盐井以来,近两千年里,这座川南城市的命运一直和盐息息相关。至今,盐业仍然驱动着这座城市的发展。



壮丽70年  
奋斗新时代

## 创新：引领生产技术迭代升级

中国原盐分井矿盐、海盐和湖盐三类。自贡的盐属于井矿盐,来源于地下深处的盐卤。

四川省自贡市盐业历史博物馆馆长程龙刚介绍,北宋庆历年间,现自贡市荣县境内出现了冲击式凿井法,即利用钻头击碎岩石,“这种技术便于获取岩层深处品质更高的卤水资源。”

使用这种方法,凿成于1835年的自贡■海井深度达到1001.42米,是世界第一口超千米的深井。

新中国成立以来,自贡继续引领全国井矿盐生产技术的迭代更新。

“我们为70%以上的全国大型制盐装置提供了技术。”自贡市轻工业设计研究院有限责任公司总工程师许景媛告诉记者。这个成立于1953年的研究院,

致力于制盐关键技术的研发,获得国家、省部级重大科技成果奖和发明奖40多项。

许景媛说,中国当代制盐技术经历了从平锅煮盐到多效真空制盐、再到机械式蒸汽再加压制盐的换代。我国真空制盐技术的每一次升级换代都是由轻工业院牵头完成,制盐单套装置的产能实现了从年产几千吨到180万吨的规模升级。

中国井矿盐企业近年采用大型化工生产设备和先进工艺,提升了技术装备水平,降低了能源消耗。从2004到2009年,行业的吨盐综合能耗从181.67千克标煤下降到137.62千克标煤,年均降低9.3%。目前,部分企业综合能耗已接近世界先进水平。

## 改革：走出四川 四海“咸”宜

2016年国务院印发《盐业体制改革方案》,取消了食盐生产批发区域限制,改革了食盐政府定价机制,改革了工业盐的运销管理,为中国盐业发展注入新活力。自贡盐得以走出四川盆地,进入国内外大市场。

“以前,盐再好也卖不出去,因为销售权不在企业。盐业改革让盐业生产企业的创新能力极大释放,能够为市场提供丰富的产品,满足了个体差异化需求。”四川自贡驰宇盐业有限公司副总经理、总工程师黄森田说。

自贡制盐企业已成功在广东、江苏、浙江、河南、甘肃等20多个省区建立营销网络,与多

家国内知名企业签订了独家供应和重点供应协议;自贡盐成为老干妈、郫县豆瓣、涪陵榨菜等加工食品的原料,并入驻伊藤洋华堂、红旗连锁、山东银座、大润发等知名品牌连锁超市。其20多个食盐单品已出口到日本、韩国、菲律宾、毛里求斯等多个国家和地区。

黄森田认为,白度高、纯度高、颗粒大、成本低的特点,形成了自贡盐产品的核心竞争力。

“谁创新,谁成本低才能活下来。”黄森田说。他表示,传统盐产品利润微薄,自贡的卤水天然富含硼、碘、锂、钾、锶等元素,公司的主要利润来自天然钙盐、低钠盐、富锶盐等功能性产品。



资料图：第二十三届自贡国际恐龙灯会灯组《自贡印象》局部照

## 转型：融合文旅 “盐”续魅力

作为因盐而兴的老工业城市,自贡也在经历转型的阵痛。

从2009年至2018年,自贡盐及盐化工产业在低谷徘徊,被高耗能、污染大、利润低等问题困扰。2017年,自贡被纳入全国首批12个老工业城市和资源型城市产业转型升级示范区。

在探索转型的过程中,废弃的厂房被改造成文旅产业的试验项目。

自贡市曾经的最大盐厂,变成了当地的文化地标。原本用于输送盐的工业廊道,成为展示自贡老照片的艺术长廊,巨大的制盐设备周围散布着咖啡店、书店和礼品店……

“自贡市的盐业文明内容和形态非常丰富。以市中心为核心的30平方公里范围内,有明、清、民国的盐场作坊,也有1949年后兴建的盐厂,共同组成了清晰的工业文明脉络。”自贡市文化旅游投资开发有限公司董事长宋青山表示,这些工业

遗产可以变为发展文旅产业的优质资源。

记者看到,凿成于1835年的■海井仍然在按传统方式产盐。8口烧盐锅不间断地冒着热气,工人不时从导管注入取自地下千米深处的盐卤。延续了千百年的传统手艺吸引了广大旅游者。而今,这口井每天生产的2000公斤盐不再作为普通食盐销售,成了深受欢迎的旅游纪念品。

一家三代在盐厂工作的游强说,没想到自己从一个烧盐工变成了非遗传承人,承担起了守护城市记忆的使命。

记者了解,老盐厂二期改造项目正在进行中。参与改造的宋青山说:“这里将建成开放式的工业遗址公园。建成后,自贡特色的灯会、仿真恐龙、非遗工艺都会在这里集中展示。”

(新华社成都5月29日电)