

“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。



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、部省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。

壮丽70年
奋斗新时代

改革：走出四川“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。”四川自贡驰宇盐品有限公司副总经理、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多个省区市建立营销网络，与多

家国内知名企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。

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）



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