

# 砥砺传承 匠心筑梦

## 晒盐技艺(海盐晒制技艺)项目传承人谭政

# 一片痴心 付盐田



谭政



谭政为推动晒盐技艺的传承作出贡献

# “

我愿意把老祖宗传下来的千年晒盐技艺毫无保留地传授给年轻人,希望这项技艺世代代传承下去。

——谭政

本报讯 国家级非遗代表性项目代表性传承人——晒盐技艺(海盐晒制技艺)项目的谭政今年已经76岁了。昨日,记者前往洋浦经济开发区采访谭政时,他的言辞里无不表现出一位老盐工对千年古盐田的热爱以及对传承晒盐技艺(海盐晒制技艺)的迫切。“我愿意把老祖宗传下来的千年晒盐技艺毫无保留地传承给年轻人,希望这项技艺世代代传承下去。”谭政说。

记者 廖自如 文/图

## 热衷搜集整理历史资料,总结晒盐技艺

洋浦经济开发区新英湾有片千年古盐田,面积达750亩。对于晒盐技艺和古盐场的历史渊源,谭政了然于胸。

谭政介绍,相传在1200多年前,一群福建莆田的谭姓盐工来到海南儋州洋浦半岛新英湾的海边居住后,就将海滩上一大片火山岩石凿成晒盐石槽,变“煮海为盐”成“晒海为盐”,并取名“盐田村”长期定居下来。此后,谭姓盐工的子孙后代们就在这片海滩上逐渐开辟了700多亩盐田,凿了7000多个晒盐石槽,这种制盐工艺一直流传至今。如今,谭政已是第58代晒盐技艺传承人。

“我1961年开始学习海盐晒制技艺,曾祖父谭卓光、祖父谭凤书、父亲谭桂琦都是盐工。”谭政告诉记者,他从儋县第一中学(现为儋州市新州中学)初中毕业后,就回家跟着父亲学海盐晒制技艺,掌握了全部制作程序,成为了制盐师。因为在生产队表现优秀,1964年,他被选拔为民办教师,在一所小学教语文,第二年转为公办教师,转到八一农场当老师,1967年又被调到西联农场当老师。

当教师后,谭政依然牵挂村里的盐田,积极配合儋州市文化馆开展海盐晒制技艺传承和展示活动。此外,谭政热衷于搜集整理古盐田的相关历史资料,记载总结老祖宗留下的晒盐技艺,他默默的付出得到了意想不到的回报。2010年,谭政被认定为海南省第二批省级非物质文化遗产项目代表性传承人;2014年、2015年,经省文体厅考核,谭政被评为优秀传承人。

## 改良晒盐工序,培养多名制盐技师

据悉,谭政为保护和推动晒盐技艺(海盐晒制技艺)的传承作出了积极的贡献。在海盐晒制过程中,有一道工序是过滤卤水。以前,多数盐工在泥槽下铺垫禾秆,结果过滤卤水效果差。而谭政发明了将茅草铺在泥槽下,不但增加了盐产量,还起到很好的过滤作用。

在技艺传承方面,他毫无保留,培养了多名制盐技师,先后授徒传艺、培养的后续人才有谭春如、谭业富、谭永强、谭晋都、谭壮和和唐丹梅等6人。

以谭政为代表的老盐工利用古老、原始及独特的传统制盐工序晒制出来的海盐白如雪、细如绵,咸味适中纯正,不带苦味,具有纯天然、无杂质、颗粒小、可直接食用等特点。

此外,谭政退休后义务为前往千年古盐田的游客耐心讲解海盐晒制技艺过程,普及非物质文化遗产保护知识,增强游客对非物质文化遗产保护的意识。

## “愿将技艺全部传授给年轻人”

昨日下午,记者陪着谭政再次来到洋浦千年古盐田。

谭政介绍,千年古盐田是我国最早的一个日晒制盐点,也是我国最后一个保留原始日晒制盐方式的古盐场,年产优质盐10万斤以上。如今,古盐田还保留着“东坡盐槽”、“白玉盘”、“千年龟石”等古迹,每处古迹都有一段迷人的传说。据说,宋代的苏东坡被贬到海南儋州后,曾慕名前往古盐田,并亲手凿了一口石槽,现在该石槽上“东坡盐槽”四个大字仍清晰可见。“盐田里的‘白玉盘’石是古代青年男女晚上约会唱山歌的地方,他们以歌传情,寻找心仪的爱人,充满着浪漫色彩。”

谭政说,盐田村现有268户1259人,其中有45户从事手工晒盐、制盐工艺。据了解,盐田村多数年轻人选择外出打工,村里的盐工多数已上了年纪,谭政为晒盐技艺(海盐晒制技艺)的传承担忧不已。“我愿意把老祖宗传下来的千年晒盐技艺毫无保留地传授给年轻人,希望这项技艺世代代传承下去。”谭政说。

## 海盐晒制工艺流程 4天完成5道复杂工序

**一晒沙:**白天潮汐完全退去,裸露出晒盐泥地后,用两种长短齿的木耙将晒盐泥地的盐泥(沙)翻开曝晒两天至干,需要在每天中午翻耙打松盐泥(沙)。

**二收沙:**第三天,将晒盐泥地里的盐泥(沙)用工具耙到早已堆筑夯实好呈斗槽形的盐泥池(过滤池)中,须在池底铺垫一层干茅草,一边填盐泥(沙),一边用脚把盐泥(沙)踩实夯平,填至整个盐泥池呈凹状后,再倒入海水过滤。

**三过滤:**将蓄海水池中的海水挑至盐泥池慢慢倒入,不停地倒入,直至水面平稳。这样浸泡在盐泥(沙)上面的海水就慢慢渗透到池底,透过盐卤水池的石头壁缝流到盐卤水池。需要经过一夜的时间,盐卤水池中的盐卤水才会积累到一定程度,并沉淀澄清。

**四晒盐:**第四天上午,可用“黄鱼茨”茎秆折段投入盐水中,浮于水面则说明全池盐卤水即可当天直接曝晒成盐。盐份浓度可达80%-85%。否则,将“黄鱼茨”上方的海水舀倒掉即可。用小木桶装盐水,挑至并倒在晒盐石槽里,在太阳下曝晒至下午五六点,盐卤水即可蒸发,结晶成盐。如果大阳光强烈、风力好,则更快。

**五收盐:**第四天下午,用半弯的铁片把显现结晶、稍呈白花、液晶态的盐晶刮集起来,并用小竹斗把每槽的盐巴收集起来后倒入大竹筐中,挑至家中,置于里屋阴凉干燥的地方即可留存待食用。