



渔民用于测水深的打水砣。
本版图片除署名外均为资料图



儋州白马井渔港，几位渔婆将渔获抬上岸。

渔民的“做海”生活

徐品

蔚蓝的海洋为人类发展提供了广阔舞台，也是天然的渔场。海南岛四面环海，勤劳的海南渔民世代代耕海牧渔，用汗水和智慧换来渔获满舱。在海南方言中，与海有关的劳作方式被称为“做海”。8月16日是海南开渔的日子，临高调楼等地的渔港千舟竞渡，今天让我们一起了解历史上海南渔民如何“做海”？

鲣鸟。

A 出海前 精心准备生活物资

海南岛周边海域属热带海洋性季风气候，每年5月到9月盛行西南季风，11月至翌年3月盛行东北季风。在主要使用帆船的古代，熟悉季风规律的海南渔民，通常在每年冬至后借风驾船出海，到相关海域开展捕捞作业，第二年清明、谷雨前后乘西南风归来。当然，这是远海捕捞的时间安排，沿海而居的渔民也经常利用退潮的时间，在近海采捞海产品，即当地人说的“做小海”。

出海捕捞，渔船是主要的生产工具。海南沿海居民很早就掌握了较为先进的造船技术，他们一般选择在海岸边临时搭棚造船，技艺精湛者能造出两三百吨的木帆船。20世纪90年代以前，儋州、临高、三亚等地均有建造木船的船厂。目前，临高广船造船技艺、海南传统捕捞技艺（浅海传统捕捞技艺）已被列为海南省级非物质文化遗产代表性项目。

对出海的渔民而言，准备好一艘坚固的船十分必要，但这还不够，船上得准备一些生活物资。在海上航行，淡水必不可少。古时的帆船上一般有水箱，但储水量比较有限，基本上只能用来煮饭和饮用。食材方面，以前海南渔民常带上船的是大米、地瓜、活禽等。带活禽，是因为可以放在船上养一段时间，这样渔民在海上也能吃到鲜肉补充营养；带地瓜，则是考虑到地瓜比较耐放，用水煮熟就能吃。据一些老渔民口述，有的船老大还会带一两头中等大小的猪上船，在航行途中宰杀食用，有时会特意留到在海上过节时宰杀。既然要在船上做饭，就得生火，古时没有打火机，所以得带火柴、火石等生火工具。如今，海南渔民出海仍会准备生活物资，比如大米、蔬菜、水果、矿泉水、花生油等，种类丰富，生活条件明显改善。

海南渔民世代在海中谋生，懂得敬畏海洋。准备好出海所需物资后，渔民们会择期举办祭海仪式，备祭品、添香火，行祈风祭神之礼，或将神像置于船上，以期出行平安、鱼虾满舱。在大众旅游时代，这类仪式每年吸引不少市民游客前去观赏，成为一种民俗旅游资源。2021年，琼海的祭祀兄弟公出海仪式入选第五批国家级非物质文化遗产代表性项目名录。

B 在船上 各工种默契配合捕捞

渔船出海后，船上人员的分工协作十分重要。据琼海潭门一带的渔民介绍，以前渔船上的工作人员一般分为船长、总铺、大伙、头目、槽公、阿班、舢板肚等。船长统筹指挥全船人员的生产生活事宜，及时处理台风、偏航等突发情况，其他人员各司其职。其中，总铺相当于厨师长，负责做饭，管大家的伙食；大伙一般是负责煮海鲜的厨师；头目协助船长开船，船长将船从航道开出后直至抵达目的地，一般由头目掌舵，期间有问题随时请教船长，生产作业时，头目也参与采捞海产品；槽公一般是年纪大、经验丰富的老船员，负责看天气、看前方，指挥小工作业；阿班负责爬到主桅杆上查看前方及四周状况；舢板肚就是小工，参加捕鱼、水下捕捞等生产活动。如今，海南渔民出海驾驶的大部分是抗风浪性能更强的钢制船，船员分工已大不相同，除船长外，槽公、阿班已不复存在，多个职位的名称和工作内容发生变化，比如“大伙”在一些地方已改称“大副”或“副船长”，算是与通用称谓“接轨”了。

船员们同在一条船上，在风浪里讨生活，不得不面对海上航行作业的各种潜在风险，由此衍生出一些习俗和禁忌。比如，船员之间说话，不能说“死”“破”“翻”“打”“水”，端饭菜时不能横着

出，要顺着船航行的方向出等。

古时渔船上的设备相对落后，渔民除了借助更路簿、罗盘等工具航行，丰富的经验也很重要。在遇到恶劣天气，罗盘等工具失灵的情况下，船长通常会通过观察月相、北斗星、启明星等判断方向。有时，渔民也会将鲣鸟、鱼群等作为航行的“路标”。鲣鸟的方向感和距离感很好，被渔民们称为“导航鸟”。它们一般早出晚归觅食，渔民依据其觅食时间、飞行方向等，判断渔船在附近岛屿的什么方位，距离附近岛屿有多远。有些经验丰富的渔民还会通过观察浪花的特点发现暗礁。

有时，渔民需潜水采捞海产品，这时就要对海水的深浅作出判断。中国（海南）南海博物馆藏有一件打水砣，它是以前渔民用来判断水深的工具。打水砣的石锤有孔，其沉至海底后，孔内会进海沙等，渔民通过入水石锤线的长短，判断海水深度，通过锤孔中的残留物判断海底的淤积情况。

如今，随着船载通讯设备的安装和升级，渔民在海上获取气象、风浪、潮汐等信息变得方便快捷，与此同时，船上出现了许多科技含量较高的航行和作业辅助设备。随着航行安全性的提高，各种禁忌也在减少。

8月16日，琼海潭门镇的渔民表演渔灯舞。
海南日报特约记者 蒙钟德 通讯员 陈世明 摄



C 归港后 渔婆撑起“一片天”

渔民捕捞海产品归港后，以较好的价格将渔获卖出，是他们最大的心愿。历史上的很长一段时间，海南渔民主要在近海捕捞，其渔获运回港后，主要在海南岛上销售。后来，随着航海技术的进步，渔船可以开往更远的地方，便有渔民带着渔获去东南亚各国的港口开展对外贸易。尤其是1819年新加坡开埠后，新加坡一度成为区域内渔民的贸易中转站，可供交易的商品种类十分丰富。19世纪至20世纪上半叶，海南渔民带去东南亚销售的海产品主要有鱼类、公螺壳、海参、蚝干等，带回的主要有煤油、洋布、火柴、面粉、建材等。

除了对外贸易，海南渔民在本地港口（鱼市）销售渔获的历史更加悠久。在海南儋州的白马井渔港，每天凌晨四五点，天还没亮，橘黄色的灯光下便已聚集了许多头戴竹笠、裹着面巾的渔婆，她们有的骑着三轮车，有的拿着扁担和绳子。每当有船靠岸，便有渔婆快速走上船，两人一组，用扁担或木棍把一筐筐渔获抬上岸。在这里，女人是绝对的主角。

渔婆们在港口扮演的角色不尽相同：一般头戴元宝形竹笠的是“贩头”，她们收购船东的渔获；头戴尖顶竹笠的是“村婆”，她们出力将渔获抬至岸边的销售点；负责分销渔获的渔婆，一般被称为“拆市”。她们各司其职、相互协作，形成渔获销售的完整链条。

港口的渔获销售点，买家、卖家你一句我一句，讨价还价，热闹非凡。一些“拆市”不仅现场售卖渔获，还借助互联网将带鱼、墨鱼等打包发往省外市场。

在白马井渔港，许多渔民选择在傍晚涨潮时出海，他们经常需要在海上熬夜作业，短则一两天，长则一个星期甚至半个月才能回来。男人出海捕鱼，归港后回家“补觉”，女人承担起岸上的工作，这已经成为许多海南渔民夫妇之间的一种默契。

作者系中国（海南）南海博物馆文博馆员