



崇川往事

近来,笔者读到一份民国时期的社会调查报告《如皋县第七区沿海91户渔民生活调查记》。民国时期,如皋(含今如东、海安部分地区)滨江临海,物产富饶,尤其是江产与海产,都很丰富。第七区即丰利区(今属如东),沿东一线,正是黄海,民众多以打鱼为生。

科研者选择丰利区的某个小村,展开实地调查。全村共有91户居民,559人,平均每户6.14人。其中33户,每户人数在4到6人,占比最大,达36.3%;其次为22户,每户人数在7到9人,占比为24.2%;相对的大户人家(每户13至15人),占比最少,仅为3.3%。全村已婚人数与未婚人数,几乎各占一半。已婚人中,高龄者已人古稀,甚至耄耋,最年轻的不足弱冠。从这份报告来看,上述如皋沿海一线的渔民,无论在教育,还是经济诸多方面,都非常艰辛,远远比不上当下当地的渔民。

在教育方面,十分落后。海滨地区交通不便,求学不易;同时,重视捕鱼谋生,轻视文化教育的传统思想,深入人心,导致当地人文,文盲多达488人,占总人数的87%。仅有13%的人,勉强识字。每每遇到签订各类契约,渔民颇为痛苦。虽然渔民性情非常温和,工作勤奋,但是不够理智,又因很少接受教育,缺乏科学观念,十

民国如皋渔民艰辛录

□彭伟

分迷信。不仅出海、归海,而且生病,渔民都要恭敬祭神,有时礼节甚是隆重。

在就业方面,十分不易。全村人都是靠海吃海,从事渔业、盐业工作,其中少数人兼营副业——种田。统计数据为:52户只从事渔业工作,占总户数的58%;22户从事渔业、盐业工作,占24%;只有17户从事渔业、农业工作,仅占18%。劳力十分宝贵。41户(占45%)中每户仅有劳力1至2人,36户(33%)中每户拥有劳力3至4人。在这种情况下,劳力不能休息或有病痛,否则全家经济压力陡然变大。统计每户劳力GDP(生产能力由每家劳力、资本的投入决定,每户收入,即产出由生产能力决定),仅有两户人家(占2.2%)情况最佳,劳力人均GDP位于451至500元之间,其余均低于250元。其中占比最多的16户(18%),劳力人均GDP位于111至120元之间。其中每户劳力人均GDP不足100元的共有29户,200元以上的共计4户,因此全村穷人家庭居多,即使在渔民之间,贫富差距的问题,也很严重。除去极少数人拥有渔船,大多渔民只能依靠简单的渔具(叉钩、鱼笼、鱼网等),定期捕捉蟛蜞(立夏至秋分之间产量最大)、黄鱼(立夏至小暑)、黄花鱼(谷雨至小满)、鳓鱼、泥螺等。鲜鱼大多由渔民直接肩挑,运去附近集市出售。黄花鱼、鳓鱼,也有抹上盐,运销江南。腌制的虾

米、虾皮等干货,运销杭州、南通等地。

在生活方面,十分艰辛。购买衣服,有的人均一年只花数元,有的高达20元,但是整体消费水平不高。从衣服面料来看,多数为棉织品(如皋是棉花产地,棉价不高),只有少数人选购人造丝织品,至于高级的蚕丝织品,没人穿过。选购的食物,渔民很少吃到大米,多是选食价格相对便宜的外地裸麦。尤其是饮水方面,海水咸,无法饮用,又没有井水,多数人家不得不去数里外打水。淡水与米一样,在渔民心中很是宝贵。对比食物与衣着的开销,每家每人的数额,前者远远高于后者,这充分说明,渔民收入有限,只能首先解决温饱问题,其次才能去考虑其他消费。其余日常开销,应酬(红白喜事出人情)、看病费用也远远不及食物的开销。卫生状况不好,当地缺乏卫生设施,渔民又没有卫生常识,一旦生病,求医不易。幸运的是,沿海一片,地广人稀,空气新鲜,每年患病死亡的人数要低于城镇。渔民出行,实在不便。海路不通,只能全靠陆路。运货出行,量大使用牛车,速度缓慢;量小靠人力、独轮车。遇到天冷天热,人牛都苦。

《如皋县第七区沿海91户渔民生活调查记》最后总结道:“91户人家,能有节余的,只有10余户,而且盈余不多;收支不敷有19户,需要依靠借债度日。”总体来说,民国时期,如皋渔民生活艰辛。

“黄货郎”蒲公英

□程太和

的人说:“请你卖点治奶子疼的药给我吧!”货郎说:“我不是行医卖药的人,哪有治奶子疼的药卖给你?”农妇说:“你能卖百货,难道就不能卖治奶子的药给我?我实在疼得厉害,求求你,救救我吧!把药卖给我!”说着,她拉住货郎担子上的扁担绳子不放,又是跪着哀求,又是哭,直哭得人的心都碎了。货郎被她缠得没办法,不忍听她悲痛的哭声,又不忍心使她失望,想到她心里只顾想着疼,自然会疼得更厉害,莫若给她点什么东西吃吃,只说吃了就不疼,她也许就不会觉得这么疼了。这时,他猛地看到路边长着一些开着黄色花的小草,心想:让她吃点这种小草不要紧。于是,就指着那开着黄花的小草说:“这草能治奶子疼,你快采些回家煎着吃吧!”农妇听说这种不花钱的野草能治病,就不再哭了。她谢过货郎,忍住疼痛去拔开着黄花的小草。货郎见她不再叫疼,以为自己想的主意倒也灵光,就挑着担子走了。

农妇拔了些野草,拿去洗净了,赶回家煎成汤,喝了立即上床睡,似乎觉得好了些,不像原先那么疼了。第二天天亮的时候,她醒来一看,奶子已经渐渐地消肿了。农妇非常高兴,接着又去寻找这种开着黄花的小草,把它拔来煎了吃。吃了几次,她的奶子疼就完

全好了,能扛着锄头下地干活了。邻居们见了都很惊奇,大家问她:“你的奶子怎么好的?是哪位医家先生看的?你请医生打药花了多少钱?”农妇说:“我这么穷,哪有钱请医家先生看病呀?不就是那位挑货郎担子的货郎行的好,叫我用开黄花的草煎汤喝,才治好的呀!”大家问她:“是什么草?”农妇回答:“不晓得叫什的草,就是长在岸边、沟边开着黄花的小草。”大家又问:“你认识它吗?”农妇说:“我认得。”她当即在岸边找了一棵给大家看。大家看了,又问:“你晓得那个挑货郎担子的叫什么名字吗?”农妇回答:“不晓得,只晓得他是个挑担子的货郎。”

人们听说这种草能治奶子肿疼,后来有了这种病就去找它煎汤喝,居然也都医好了。但因为这种草和货郎一样,不知道它的名字,人们就把它叫做货郎草,又因为它是开黄花的,最后又在“货郎”前加上个姓,叫它“黄货郎”。

其实,“黄货郎”就是蒲公英,药名叫“黄花地丁”。它是一种清热、解毒、散结、利尿的中药材。中医认为,蒲公英可治疗咳痰喘、胃窦炎、尿道炎、膀胱炎、带状疱疹、痈疽疔疮、酒精性脂肪肝等疾病,但脾胃虚寒者、慢性肠炎者不宜多吃。

海陵旧话

如东县掘港镇商贸发展史略(二)

□刘刚

水产市场名闻遐迩

古时掘港海岸绵延,港汊纵横,加之靠近长江口,饵料丰富,因而海产品资源丰富,盛产各种鱼虾蟹贝,常见的有100种以上,以黄花鱼、鲳鳊鱼、虾米、文蛤、海蜇、梭子蟹等海产品居多。每逢汛期,渔船云集,渔歌四起,鱼鲜遍地,活跃的渔业市场常年不衰。掘港曾流行一首渔歌《十二月鱼鲜》,歌中唱道:“一年四季十二月,月月的鱼儿离水鲜。”形象地描绘了海鲜之镇海产品诱人的魅力。

海产品中值得掘港人津津乐道的是“天下第一鲜”——文蛤(当地人称车螯、昌蛾)。掘港盛产文蛤,是文蛤的生产基地。文蛤含有多种营养成分,味道鲜而不野、雅而不俗,可以做成数十道菜,是掘港人餐桌上常见的菜肴。古人选用“宾山”作为掘港的别称,可见当年文蛤采之不尽、食之不绝的壮观。新中国成立后,人们从采集自然生长的文蛤发展到人工养殖文蛤。1958年,在掘港一带沿海地区辟滩涂4000余亩,首次进行人工围养。近年来,文蛤围养面积逐步扩大,文蛤的蕴藏量也从1万多吨增加到10多万吨,成为全省、全国最大的文蛤养殖基地。随着人们商品经济观念的增强,不仅从养殖文蛤中索取效益,而且利用采捕文蛤的技术开发旅游资源。掘港一带的四乡渔民有“下小海”的习惯。每当文蛤生产旺季,在潮水退走后,渔民们来到海滩上,可以看到松软的沙滩上露出一个个小气孔,气孔里就藏有文蛤,他们用脚踩,用铁制刨子刨,顷刻间,就能采捕到可观的文蛤。这富有诗情画意的踩文蛤,被人们戏称为“海上迪斯科”,吸引了众多的国内外游客前来参与这项活动,使之成为如东旅游的一张名片。

丰富的海货,不仅使掘港人大享海鲜之福,而且促进了集市贸易的发展。掘港原海滨乡渔民产销合作社于1948年12月10日开张营业。它以“扩大渔业生产,繁荣市场,便于销售,利于购买,服务于渔汛”为宗旨,由苏皖政府第九行政区专员公署发给渔民产销合作社甲种营业证,资金为华中币4000万元。据载,是年7月15日乡生产委员会公布账目,共计投资元麦794.38石,用这笔投资,修好30多只渔船出洋,两季渔汛,合作社经营收入华中币39273200元,以当时44000元/石元麦价计,可购892.57石,比投资额盈余元麦98.19石。到1950年年初,该社又增设鲜渔货运销部,其经营范围由组织海上生产、推销海产、换购粮棉,发展到运销渔业生产资料,组织商品流通。当时沿海战事尚未完全停息,该社在人民政府领导下,适应渔业生产的需要,灵活经营,得以巩固和完善起来,对稳定当地物价,起到了一定的作用。每年3至8月是掘港海货的大汛期,掘港农贸市场犹如海产品展销会,既有黄鱼、带鱼、鲻鱼等海鱼,还有鲜美可口的文蛤、竹蛏、泥螺、蟛蜞、梭子蟹、鲜虾等海产品,世间稀有的珍贵贝类“西施舌”也闻有所见。近年来,掘港投资兴建三处以海产品为主的农贸市场,每天从清晨三四点钟到晚上八九点钟,人来车往,渔民云集,有买有卖,络绎不绝。每日上市人数在1~2万人,日成交额达8万~10万元,日上市海鲜产品在5~6吨。

掘港人喜食海鲜产品,使酱油、食醋等调味品的销量也随之增加。每年仅食醋生产供应量就达700多吨,居南通市六县市之首。外地人到掘港,也以品尝海鲜为快、以捎带海味为乐,“掘港鲜镇”真是名不虚传。海产资源,既成为远近闻名的物产大宗,也为当地发展土特产品加工提供了有利条件。清代,掘港广隆全酱坊利用本地丰富的麻虾,贮于缸中,加少量食盐拌匀,经过初伏、中伏、末伏发酵过滤加工后的三伏虾油,味道鲜美,质量上乘,并以“优、龙、虎、鹤”四种商标来分规格等级,年产6万多斤,远销省内外各地,是如东著名的土特产品。明清之际,随着渔业的兴起,掘港的三伏虾油、金钩虾米、陈年海蜇、蛏干、鱼干等海鲜土特产品远近闻名,畅销全国。外地客商和本地商户竞相发展,使古镇掘港店铺毗连,市面日趋繁荣。掘港闹市区砖桥东侧,有一个颇负盛名的百年菜馆叫“第一楼鑫记菜馆”。它的前身叫“云程阁”,乃清同治年间邑人高氏所创建。第一楼的菜肴具有就地取材的海鲜风味,兼顾各地口味的淮扬特色。菜以季节而论,如春季的爆炒竹蛏,夏初的焰白虾,秋季的脍三鲜,冬季的野味和海味特色火锅等,数十年间生意兴隆,久盛不衰,赢得当地商号及外来客商的一致赞许和好评。