

“浙江海洋文化知识专题”丛书

东海问俗

毛海莹 著

话说浙江海洋民俗文化



ZHEJIANG UNIVERSITY PRESS

浙江大学出版社

感受海洋文化
体验海洋民俗
了解人类文明

图书在版编目 (CIP) 数据

东海问俗：话说浙江海洋民俗文化 / 毛海莹著. —
杭州：浙江大学出版社，2018.6
ISBN 978-7-308-18044-3

I. ①东… II. ①毛… III. ①渔民—风俗习惯—浙江
IV. ①K892.455

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 049817 号

东海问俗——话说浙江海洋民俗文化

毛海莹 著

策划编辑 陈丽霞
责任编辑 卢 川
责任校对 於国娟 唐微韦
封面设计 周 灵
出版发行 浙江大学出版社
(杭州市天目山路148号 邮政编码310007)
(网址: <http://www.zjupress.com>)
排 版 杭州兴邦电子印务有限公司
印 刷 虎彩印艺股份有限公司
开 本 880mm×1230mm 1/32
印 张 9.375
字 数 230 千
版 次 2018年6月第1版 2018年6月第1次印刷
书 号 ISBN 978-7-308-18044-3
定 价 58.00 元

版权所有 翻印必究 印装差错 负责调换

浙江大学出版社发行中心电话 (0571) 88925591; <http://zjdxcbbs.tmall.com>

PREFACE 前言

呈献给各位读者的这套“浙江海洋文化知识专题”丛书，是由浙江省重点文化创新团队“海洋文化研究创新团队”完成的。每本书的作者，都根据自己扎实的专业知识，以通俗易懂的文笔，从不同角度展示了悠久而丰富的浙江海洋文化。由于中外学者对于海洋文化概念有不同的理解，因此，有必要先对海洋文化的概念略作界定。

我们认为，海洋文化就是指人类在利用海洋的过程中创造出来的所有财富。海洋文化可以分为三个层次。第一是物质层次，指的是各种有形的产品，例如船舶、渔具、码头、海塘、烽火台、海神庙，等等。第二是制度层次，指的是各种成文或不成文的规则，例如船主与雇工之间的契约、各种航海规则、中外海洋法规，甚至海盗集团内部的等级制度，等等。第三是精神层次，指的是文学、绘画、音乐、造型艺术、宗教信仰，等等。其中最基础的是物质层次的海洋文化，最上层的是精神层次的海洋文化，居于中间的则是制度层次的海洋文化。这三个层次，构成了一个完整的、立体的、可分析的海洋文化。而这套丛书则对三个层次的浙江海洋文化都进行了介绍和探讨。

也就是说，这套丛书，是我们经过精心设计而推出的，每本书之间，既是独立的，又存在着一定的内在联系。

中国是地球上的海洋大国，浙江则是中国的海洋大省。浙江的海岸线长度（包括大陆海岸线 and 海岛海岸线）居全国首位，是中国岛屿最多的省份。在这样的自然环境中，世代代生活在浙江沿海的居民创造出了绚丽多彩的海洋文化。下面略举几个在全国居于前列的事实：

在萧山跨湖桥遗址发现的独木舟，是中国乃至亚洲现今所知最早的木船，因此被誉为“中华第一舟”。

在河姆渡文化的几个遗址中，发现了多支木桨，这也是中国现今所知最早的木桨。

在河姆渡文化的田螺山遗址，发现了金枪鱼、鲨鱼、石斑鱼、鲸鱼等海洋鱼类的残骨，表明当时已有一定规模的近海渔业。

在象山县塔山遗址，发现了商周时期的青铜鱼钩，而且鱼钩上还带有倒刺，有学者称其为“中华第一鱼钩”。

不久前，在宁波大榭岛发现了用来烧制海盐的盐灶群，时代为4000多年前。这也是中国现今所知最早海盐制作遗址。

在宁波东门口发现的北宋木船上，装有用半圆木做成的减摇龙骨，这比国外早了大约700年，而且，现代海洋船舶上依然经常可以见到类似的装置。

根据《宣和奉使高丽图经》《梦粱录》等文献的记载，早在宋代，浙江海船已使用指南针航海，这也是中国最早使用指南针进行航海的区域之一。

目前浙江出土的沉船主要有：史前独木舟，唐代龙舟（宁波和义路），北宋木船（宁波东门口），南宋木船（宁波和义路），元代沉船（慈溪潮塘江），明代木船（象山县涂茨），清代沉船（象山县小白礁）。虽然中国沿海其他省份也都发现过古代沉船，但浙江发现的古代沉船则构成了一个比较完整的系列，这是比较少见的。

16世纪前半期，葡萄牙人驾舟东来，并且在宁波沿海的双屿港建立了贸易基地，这也是欧洲人在东亚建立的第一个贸易基地，此后，全球化的浪潮越来越猛烈地冲击着浙江。

16世纪中期，宁波沿海就有人随着葡萄牙人的船只漂洋过海去往西欧，从而成为最早在欧洲居住的华侨之一。

1842年中英鸦片战争结束后，清政府被迫开放广州、厦门、福州、宁波、上海五个港口城市为通商口岸，浙江因此而被推向对外开放的前沿。

1855年，宁波商人集资购得螺旋桨轮船“宝顺轮”，这也是第一艘属于中国人的轮船，标志着中国轮船时代的到来。

1885年的中法镇海保卫战，是中国近代对西方海战史上唯一取得全面胜利的战役。

在近现代，涌现出了一大批航海名家，包括董浩云（1912—1982年）、包玉刚（1918—1991年）等世界级航运企业家。

宁波舟山港是中国罕见的天然深水良港，货物吞吐量连续九年位居世界第一，2017年突破10亿吨，成为全球首个年货物吞吐量超“10亿吨”的大港。

.....

上述这些事实表明，浙江海洋文化历史悠久，内涵丰富，特色鲜明，开放包容，与时俱进。今天，世界已经进入了高度发达的全球化时代，而海洋则是将世界各地联系在一起的重要纽带，海洋文化将获得更加广阔的发展空间，浙江海洋文化也将发扬自身特点，更好地走向未来、走向世界。

龚缨晏

2018年3月26日

第一章 海洋物质生活民俗

饮食民俗	/ 003
服饰民俗	/ 014
居住建筑民俗	/ 018
交通民俗	/ 031

第二章 海洋生产商贸民俗

生产民俗	/ 037
商贸民俗	/ 045

第三章 海洋人生仪礼民俗

寿诞仪礼民俗	/ 055
婚姻仪礼民俗	/ 066
丧葬仪礼民俗	/ 075

第四章 海洋竞技游娱民俗

生产型竞技民俗	/ 086
娱乐型竞技民俗	/ 090
救护型竞技民俗	/ 095

第五章 海洋民间信仰习俗

渔船信俗	/ 101
神祇信俗	/ 109

第六章 海洋民间禁忌习俗

渔民的生活禁忌	/ 131
渔船上的禁忌	/ 133
对渔妇的禁忌	/ 136

第七章 海洋民间文艺民俗

民间故事与渔谣渔谚	/ 141
渔歌号子与民间舞蹈	/ 150
民间曲艺与民间鼓乐	/ 163
渔民画与民间手工艺	/ 171

第八章 海洋渔风节日民俗

传统民俗活动	/ 183
渔俗节庆活动	/ 195
海洋特色仪式活动	/ 202

第九章 海洋民俗的交流与传播

海峡两岸交流	/ 215
与日韩的交流	/ 219
与其他各国的交流	/ 228

附录一：浙江省非物质文化遗产保护条例	/ 233
--------------------	-------

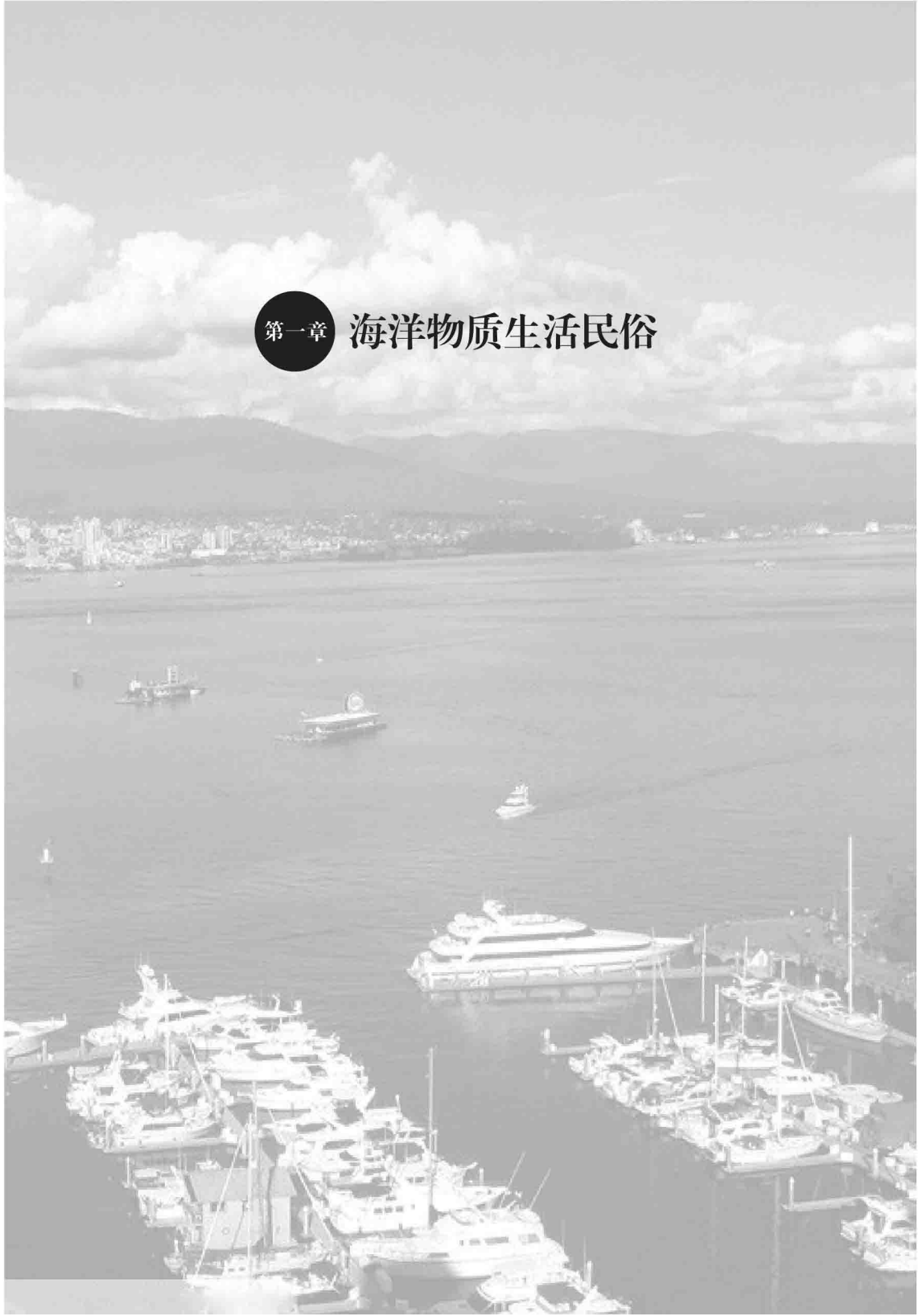
附录二：浙江省各级海洋非物质文化遗产名录	/ 246
----------------------	-------

参考文献	/ 282
------	-------

后 记	/ 287
-----	-------

第一章

海洋物质生活民俗



地处中国东南沿海、长江三角洲南翼的浙江省是一个典型的海洋省份。浙江省大陆海岸线 and 海岛岸线长度位居中国第一，也是中国岛屿最多的一个省份。在这样一个有着丰富的海洋资源、浓厚的海洋气息的沿海省份，渔民的生活从来没有离开过海，他们在自然环境影响下形成的生活民俗，也被深深打上了海洋的印记，形成了极富海洋特色的生活习俗和文化。

饮食民俗

俗话说：“靠山吃山，靠海吃海。”长期以来，浙江沿海渔民的饮食习俗既沿袭了周边农村共有的稻作文化传统，又保持了自己独特的渔海文化特色。

沿海居民食物谱系中多以海洋食物为主。早期临海而居的先民们就地取材，从大海中渔猎采集浅海贝类来充饥。我国沿海遗存了大量的贝丘遗址，这些都是先民们把吃剩下来的贝壳抛弃在居住地附近，日积月累堆积而成的，这足以见证当时沿海先民的饮食习俗。随着独木舟的出现、航海业的发展，先民们逐渐开始以捕鱼为生，将多余的渔获物晒干储存，以备不能出海捕鱼时食用。随着耜耕农业的发展，再加上农作物的易储

存性，周边农村部分谷物进入渔民食谱。渔获物与农产品两者逐渐共同成为渔民的主要食物。

渔民的日常食俗

“一日三餐，两干一稀，农忙季节，三餐均干”，这是浙东渔民的典型餐谱。渔民们的早餐以泡饭或粥为主，然而一到农忙季节，稀饭类的早餐就不能满足他们高强度的生产劳动需求了。午餐和晚餐以大米为主，有些地方如象山一带，曾主食番薯干，尤其在青黄不接的年代。清明至中秋期间，由于白昼较长，家人会在下午三四点钟给百工、客人及家里小孩加餐，加餐以点心为主，辅以一些简单的菜肴。

浙东渔民的餐桌上，除了当地农家特有的腌菜，如咸菜、苋菜股、臭冬瓜等菜之外，还有渔家特色的菜，如咸蟹、泥螺、糟鱼、咸鳓鱼等。另外，渔民们还有家庭制酱的习惯。渔民们平时吃得较为简单，时蔬类有瓜茄豆菜以及刚捕上来的小海鲜，若碰上渔船返岸时，为庆祝家人团圆，就会有满桌的各种做法的海鲜菜肴改善伙食；招待客人时，一般都会倾囊设宴，有鱼有虾，有鸡有猪，加上冷菜，满满一桌，并且一定要喝酒助兴；喜庆筵席时，更要杀鸡宰鸭，一般为“九大碗”，丰盛的有“十大碗”“十二大碗”。随着时代的变化和渔民生活水平的提高，桌上碗数渐有增加，到20世纪90年代渔民餐桌上常常多至二三十碗，鸡鸭鱼虾、牛羊猪肉兼备。

浙东沿海盛行风味小吃，花色繁多，主要以糯米粉或掺粳米粉制成，有年糕、团、发糕、馒头、汤团、麻糍、麦饼筒

等。米团按馅料不同，可分笋团、菜团、萝卜团、红豆团；麻糍则用纯糯米掺蓬蒿或将糯米用乌叶汁浸泡制成；灰汁团、灰汁麦果，多在早稻登场时制食；夹沙糕，俗称“状元糕”，多用于喜庆场合；和气团、麻团，多用于婚嫁；寿桃（馒头）则用于寿辰；金团多用于婴儿周岁时馈送亲友。最有特色的当属红圆和红龟，它们是寄托意愿、祈福求祥的象征物。其用途和用意在各个不同的场合不尽相同，例如，孩子满月、周年，用12只红圆垒成一盘，先在祖宗牌位前奉祀，然后到相关庙里去供奉，祈求孩子一年到头无灾无病、身体强壮。再如，新房落成后，在上梁这一天，要制作很多红圆。在浙东沿海渔村，其他点心还有鱼滋面、米豆腐、汤果、百宝饭等。旧时由于百工劳作强度较大，一般会在两餐间准备点心。点心往往是成批预制，不易变质，携带也方便，要吃的时候拿出来蒸一下或煮一下即可。渔民出海作业，少则十天，多则一个月，风餐露宿，辛苦自不用说，于是，体贴的家人就会给他们准备各种好吃的点心带到船上去，渔民无论饿了还是想家了随时都可以拿出来吃。点心在主餐期间和其他菜一起上，已经成为浙东渔民宴席上必不可少的一道程序，点心文化也因此成为浙东沿海一带食俗的重要特色。

渔民的海鲜食俗

中国食材中有“山珍海味”之说，海味多指海鲜。海鲜因其口味鲜美而深得食客们的喜好，又因其鲜味难以持久、保鲜不易而弥显珍贵。靠海吃海，渔民的食俗从来就没离开过“海

鲜”两字。

浙东地区地处东海之滨，属亚热带海洋性气候，气候温和适宜，热量丰富，鱼类生长速度适中，鱼体肉质相比其他地区更显细腻鲜嫩。同时，浙东地理环境优越，大陆架海底平坦，港湾多，滩涂多，加上江南水乡的淡水径流与海水形成的混水区，饵料生物丰富，水产养殖业发达。因此，这里海鲜品种多、个体小，更显鲜活，独具风味。

海鲜的分类方法很多。最常见也是最简单的分类是从外观和品质来分类，有鱼类、蟹虾类、贝类、软体类、海藻类及其他。从生养地域范围特征来分类，有洄游性、近岸性、河口性等。从处理程度和新鲜度来分类，有活海鲜、冷冻海鲜和干海鲜之分。其他还有野生和养殖类之分，以及一些不完全的分类说法，如经济类、食用类、生态类、饵料类等。

海鲜餐食的做法很多，浙东渔民既保存着传统的烹饪工艺，又不断地创新现代厨艺并融入国内其他菜系中的精华。常见的海鲜做法有清蒸、煮、烩、烤、晒、焗、醉、焖、醃、红烧、盐腌等。对于新鲜的海味，渔家人一般会用最简单的烧法来保持其原汁原味，如清蒸米鱼、清蒸鲳鱼、盐水虾、白煮蟹等。烩法也是很常见的一种做法，不仅制作更为精细，而且配以各种佐料如菜花、香菇、肉丝等，往往会勾一点芡粉，打出的浆汁浓浓的、香香的，真正的色香味俱全，尽显主人厨艺。

鱼羹，是渔家海鲜饮食中一大风味。鱼、蟹之肉皆可作为主料做羹，有黄鱼羹、鲳鱼羹、鲈鱼羹和蟹肉羹等。因为鱼羹是渔民的家常菜肴，又比较容易展现烹调技艺，因此从古至

今，渔家女总是把做鱼羹和织渔网一样，当作自己的必备手艺。渔家新媳妇在夫家，脱去新嫁衣，就要为公婆做一顿鱼羹。要是谁家的新娘子鱼羹做得好，很快就会传遍渔乡，受到称赞。无论逢年过节还是婚嫁喜宴，一道精制的鱼羹，总是能成为餐桌上的亮点，也是就餐者品尝美食佳肴的焦点。

鱼冻（图1-1），是渔家人的另一道海鲜风味美食。每逢大年三十，家家户户都要红烧一锅鲜黄鱼、鲜米鱼或鲜带鱼，用碗盛满，一碗一碗地存放于食橱中，一般



图1-1 鱼冻

会有十几碗。由于春节前后气温较低，碗中鱼就会结冻，数天内不会变质，将上年留下的鱼，在新年中一碗一碗慢慢地吃，寓有“年年有鱼（余）”之意，寄托了渔家人企盼年年丰收的美好愿望。渐渐地，鱼冻不再是过年的专利，整个冬天都可以做，渔家人也不再一碗一碗地装，而是盛放于一个缸盘里，要食用时再一碗碗地取。

鱼粥、鱼饭也是海鲜风味美食。制作鱼粥和鱼饭，一般选用新鲜带鱼。冬季带鱼汛，每逢头水带鱼上市或到冬至节时，东海舟山一带的渔家人总喜欢做满满一锅带鱼粥或带鱼饭，让家人尽情品尝。做鱼粥、鱼饭，通常是选用半公斤至一公斤重的中条鲜带鱼，去头尾和内脏，洗净后用利刀片下鱼肉，放进

煮得八成熟的粥锅或饭锅里，再加入些许葱花或青菜。做好后，雪白的米粥，晶莹的鱼肉，还有淡淡的葱香，都令人胃口大开，食后鲜味久久不绝。

最能体现浙东海鲜独特风味的还数腌制和剖晒类的海货，许多徙居他乡的宁波人总会念念不忘小时候的炆蟹、糟鱼、鱼鲞、龙头烤等。

炆蟹（图1-2），也叫咸蟹，在宁波一带是响当当的招牌海鲜菜。活蟹买来后用刷子刷干净，然后调制盐水，这是关键一步，按水与盐2：1的比例彻



图1-2 炆蟹

底溶化，把活蟹壳朝下分层叠装进瓷坛，最后倒进盐水，浸没螃蟹即可，可放些料酒，过夜即能食用。也有取出后用保鲜袋分别包装直接放入速冻箱，只要冰不化就不会发黑，放一年都没问题。类似的做法也可用于制作蟹糊、蟹浆等。

糟鱼，也叫醃鱼，其他地方也有，但是浙东渔民们会将糟鱼做得更有味道。他们往往会挑那种肉肥少刺的鱼类，如鳊鱼、青占鱼、米鱼等，先将鱼肉切成薄片，并在醉鱼的髻内撒入盐、香料，浇上酒，然后一层鱼片一层佐料，待鱼片层层叠满后密封髻口，放置月余或两三个月即可食之。糟鱼开封时，糟香扑鼻，是出海渔民钟爱的下饭菜。

剖晒鱼鲞的习俗可以追溯到春秋时期。《吴地记》载：“吴