

惠州文史

第八辑

惠州市政协文史资料研究会编

惠州文史

第八辑

中国人民政治协商会议

广东省惠州市委员会文史资料研究委员会编

一九九七年四月

惠州文史

第八辑

中国人民政治协商会议广东省惠州市委员会

文史资料研究委员会编

地址：广东省惠州市江北行政中心5号楼609室

邮政编码：516001

开本：850×1168 32开本 60000字

出版时间：1997年4月

广东省非营利性出版物准印证：

粤印准字（97）第0824号

工本费：10.00元

封面题字 刘 仑
封面设计 张仲才
主 编 梁大和
编 辑 黄大平
特邀编辑 李天安 刘映雪

目 录

· 大亚湾专栏 ·

- 大亚湾区渔民概况……………李天安等（1）
大亚湾区盐业史略……………李天安（11）
霞涌教育文化发展状况……………李金城等（16）
老同盟会员黄伯群事迹简介…黄 山等（25）
黄景文同志革命事略……………李天安（35）
拳拳非薄礼 赤子至诚心……………邓汉强（44）
霞涌八景与八景诗……………刘冠文等（49）

· 惠州史料丛谈 ·

- 蓬莱仙境罗浮山……………梁大和（62）
永福寺史话……………王宏宇（71）
惠州梅菜……………苗庆庚等（76）
惠州才子江逢辰……………吴定贤（82）
邓仲元与“纪邓山庄”等……………陈松耀（86）

东征军破杨坤如于惠城纪实……张衍森 (95)

广东陶瓷画大师——刘群兴在惠州轶事

……………谭山宜 (113)

解放初期惠州城区的三反五反及三大改造

运动简况……………李展强 (119)

四代制鞋之家……………林 宽 (127)

中国气象发展史简述……………赖兆周 (135)

黄家祠碑文之抬头及其他……陈 甫 (162)

· 读者论坛 ·

治史必须老老实实……………邹永祥 (174)

大亚湾区渔民概况

李天安 刘映雪

大亚湾经济技术开发区现有渔民五千七百多人，分别聚居在前进、东升、金门塘、飞帆、三门、霞新、新村七个渔民管理区。渔民中以苏、徐、李等几姓人数最多。其中百分之九十以上的祖籍是汕头潮阳，讲潮阳方言，又称“学佬话”。传说在清朝年间的一年春节前夕，潮阳举行龙舟竞赛，当地县官因裁决不公，被一群愤怒的渔民围殴致死。渔民为了躲避官府的追捕，于大年三十拖儿带女出逃，随船四处漂泊，最后在大亚湾沿海定居下来，他们就是现在大亚湾渔民的祖先。

解放前渔民饱尝苦难，不仅受到鱼摊主、鱼霸、海盗的盘剥压榨，还受到地主的欺负、

排斥，不准穿鞋上岸，不准在岸上居住，也不准穿单色的衣服，要用其它颜色配上花边才准穿。渔民上无片瓦，下无寸土，死后也无葬身之地。要土葬必须买地，若无钱买地，就不得不葬身大海。因此，渔民只能以船为家，长年累月在海上捕鱼以维持生计。他们与岸上人沟通唯一的渠道就是“鱼摊主”。渔民称鱼摊主为“头家”。鱼摊主负责“缴渔民”，即渔民生活有困难，可向他们借贷钱物。一切与岸上打交道都依赖鱼摊主出面协调，而受缴的渔民必须将捕来的鱼全部卖给鱼摊主。当时，澳头有鱼摊主二十多家，每个鱼摊主都在海边建有一座小阁楼。渔民每天打鱼归来，就将捕来的鱼抬上小阁楼，卖给鱼摊主。鱼摊主不仅在用大秤入货欺骗渔民，而且还苛刻地压低鱼价。当鱼摊主交货给鱼贩子时，为了防止在场的渔民知道他们之间商定的价格，就用谐音“经、孔、朱、李、在、新、屋、还、牛、号”来代

替“1、2、3、4、5、6、7、8、9、10”。因此，渔民每天起早摸黑，风吹日晒，辛辛苦苦捕来的鱼，往往只能拿到可怜巴巴的一点钱或换到少许的食物和生活用品。此外，渔民还要向当地鱼霸交纳“地头税”，在海上捕鱼时又还经常遇到海盗的打劫骚扰，这一切都不能不使在夹缝中求生的渔民处在水深火热之中。

解放前，渔民有许多独特的风俗习惯。如放碗、碟、勺等餐具，口要向上，不准翻过来放；吃鱼时，吃完了一边，不准翻过另一边来吃等等。这是由于渔民最怕翻船，所以最忌“翻”字。渔民最盛大的节日是农历正月十五过大年；其次是朝拜日。据说渔民“正月十五过大年”的习惯，是因为他们的先民在大年除夕日逃难，在正月十四日才到大亚湾，因此，就把过年推迟到正月十五日，并一直沿袭下来。每年一度的朝拜日是渔民朝拜自己保护神

的节日。各渔村朝拜的保护神不相同，朝拜的时间也有不同。二月初五是金门塘和东升渔民的朝拜日，保护神是“大王爷”；三月初三是前进渔民的朝拜日，保护神是“阿妈生”；三月二十七日霞新和新村渔民的朝拜日，保护神是“杨包真人”。尽管他们朝拜的保护神不同，但朝拜的方式和祈求的目的都是一样的，希望能保佑他们出海捕鱼平安大吉。每年朝拜日，所有渔民不分男女老少，全部盛装打扮；每条船都张灯结彩，锦旗飞扬；每家都大办祭品，烧香朝拜，并有舞龙舞狮、点炮台、抢炮心及唱“学佬戏”等活动。渔民们年年如此，诚心诚意地朝拜保护神，祈求幸福的未来。可是在解放前的旧社会制度下，不论哪位保护神也保不了他们的安危，更保不了他们走好运。如遇上天灾人祸，渔民便叫天天不应，叫地地不灵。1943年，因天大旱闹饥荒，就饿死了不少渔民。因此，在解放前，人们常说：“山上

最苦黄连树，人间最惨是渔民”。

解放后，大亚湾渔民属惠阳县澳头区管辖，当地人民政府对渔民的生产和生活都非常关注，专门成立了渔业办公室，并指派一批干部到渔村蹲点，有的还兼任渔村党支部书记，积极帮助渔民组织集体生产，购买机帆船到外海作业，使渔民经济不断增长。随后又大力帮助渔民建学校、建住房（拨给渔民每户建房费400元）、建码头。1954年，渔民子女开始迈进了学堂。1958年后，渔民便陆续住上新房，结束了在海上漂泊的生活。此外，每月还供应渔民人均口粮30斤大米，其中劳力人平40至45斤。在粮食最困难的六十年代初期，国家干部每人每月只供应18斤大米，但还保证供应渔民每月人均口粮25斤大米，其中劳力人平35至40斤。渔民由于受到人民政府的热切关怀和大力帮助，深感在中国共产党领导下，翻身作主，安居乐业，生产积极性非常高涨，经常组织儿

十条机帆船外出到广西省北海、福建省东山以及本省珠海万山、汕头南澳、海南岛三亚等地深海作业捕鱼。在哪里捕鱼就在哪里卖，一去就一年半载，一年之中很少时间在家。当时到渔村蹲点抓渔业的干部，为了加强对渔民到外海作业的领导，及时协调解决生产中出现的问题，都亲自随同渔民出海。因此，渔民和抓渔业的干部结成了亲密的友谊，他们非常信赖渔业干部。在外海作业生产中，他们共同努力，认真贯彻执行捕鱼“多、工、汛、勤、后、备、过、保、全”九字方针，（多：是采用多种作业工具和方式；工：是不断实行工具改革；汛：是掌握好鱼汛时机；勤：是勤出海，勤下网；后：是做好产供销后勤服务工作；备：是配备齐全各种捕鱼的工具；过：是外出过海作业捕鱼；保：是注意保护渔业资源；全：是注意安全生产。）渔业产量不断上升，六十年代初年产量达到36万担，其中飞帆渔业

大队，曾创年产10万担的最好成绩。当时，澳头公社的渔业产量居惠阳地区第一名，连年被省政府、省水产厅评为渔业先进公社，飞帆渔业大队也被评为先进渔业大队。

历时十年的文化大革命，全国上下以阶级斗争为纲，忽视发展生产，使渔业生产受到一定影响。与这里一海相邻的香港却发展迅速，经济繁荣，这对渔民来说是一种很大的诱惑。一批批青壮年渔民利用渔船出海捕鱼之便偷渡去香港谋生。由于渔业劳力严重流失，渔业生产曾经搞得兴旺活跃的澳头哑铃港，一下子变得静悄悄。正当渔民们在为今后生产、生活忧虑和焦急的时候，党中央十一届三中全会胜利召开了，全党把工作重点转移到社会主义现代化建设上来，集中力量发展生产力，全国实行改革开放政策，农民率先实行包产到户生产责任制。这时，渔业也随着推行了包产到户的生产责任制，“包字”当头，大大调动了渔民的

生产积极性，从此大亚湾渔业生产又开始恢复了生机。渔民不但勤出海，勤下网捕鱼，而且还利用哑铃港避风、水深、水质好的有利条件，积极大胆探索搞网箱养鱼。起初只有一、二户抱着试试看的态度进行，结果试验获得成功，以后网箱养鱼很快便推广开了。1985年，网箱养鱼达到二千多箱，以养殖优质价高的红斑、青斑鱼等为主。当时红斑鱼价高畅销，每市斤可卖到八、九十元，深圳、香港等地客商都纷纷前来采购。搞网箱养鱼较多的渔户，一年收入高达一百万元左右，使部分渔民很快就富裕起来。同时，随着淡（水）澳（头）地区经济的逐渐活跃，渔民与外界接触也多了起来，先富裕起来的渔民不但懂得投资扩大渔业再生产，而且还学会了投资经营二、三产业。

进入八十年代后期，渔民的经济收入普遍有了较大的提高，渔村的面貌也发生了巨大的变化，一栋栋楼房拔地而起，新建楼房率达百

分之九十五以上。现在渔民已拥有自己的楼房，自己的飞艇。有的还拥有小轿车和手提电话。大部分渔民的居住条件及生活条件都比当地的农民和居民还要好，成为淡澳地区较富裕的社会阶层。过去当地人不与渔民通婚的习俗，已随着渔民生活的改善和文化素质的提高而改变了。如今不仅当地人与渔民通婚已很普遍，而且外省大城市的女青年也嫁进了这里的渔民村。

1989年，惠州市着手规划开发大亚湾，使这块沉睡千年的风水宝地像一颗长埋地下的明珠放出耀眼的光环。大亚湾独特的地理优势吸引了无数开发者，许多大项目纷纷落户此地。1993年5月12日国家正式批准成立大亚湾经济技术开发区。但是由于渔民打鱼的海域仍由惠阳市（原惠阳县）管辖，开发区与惠阳市的海域管理关系还没有理顺，致使大亚湾区的渔业生产面临着许多急需解决的问题。今后大亚湾

渔业生产的发展，渔民生活的提高，还有待有关各级政府和部门给予关注解决。

（作者李天安是大亚湾区政协联络处副主任，刘映雪是联络处干部）

大亚湾区盐业史略

李天安

大亚湾经济技术开发区，下设澳头、霞涌、西区三个办事处。其中，澳头、霞涌办事处，位于大亚湾畔，海岸线长五十一公里，靠近海边的村庄，不但产盐历史悠久，而且盐的产量高，质量好。主要是这里的水（海水）质、地质和天气条件，对发展盐业生产有利。传说澳头乌石村出产的食盐，质量特优，曾作贡品，进贡给皇帝食用而闻名。由于古时的制盐方法是采用建灶煮海水，用人工加热蒸发海水后结晶而变成盐，所以，澳头最早的产盐村，如南边灶村、石下灶村等，村名都以“灶”字取名。据查，澳头、霞涌产盐在明朝就有了，至今大约有四百多年的历史。