

## 第十七章 水產

本島位于東京灣之東側。島之東南多巖。巖礁櫛比。而尤以南岸爲甚。故海岸線亦頗屈曲。形成多數良好之港灣。足以爲本島漁業之根據地。在東北信風季中。尤能屏蔽風浪。惟對於南風。則較欠缺。西北沿岸。頗多停泊漁船之港。其北部沿岸。則以沙灘較淺。退潮時。船隻不易近岸。故良港較少。就大體而論。海南實爲粵省漁業上最應重視之地。島之西側。北至雷州半島及欽廉。西至海防。南至志蘭。(Turau)卽一般所謂東京灣者。有面積一萬七千九百九十平方哩。其間海深均不出百尋線。大多爲泥底。或泥沙底。爲最適於拖網漁業之區域。並尙屬未開闢之漁場。東側至百尋線爲止之區域。亦有五千四百平方哩。迴游魚類。素稱富饒。經營固定漁業。尤爲適當。惟國人不知注重漁業。改良採捕方法。墨守舊規。漁獲甚少。使天然物產。不能充分取用。致起外人覬覦。年來日人漁船。潛越採捕。時有所聞。利權之損失殊不小也。

### 第一節 海洋與氣候

海洋狀況與氣候。於漁業上最有影響。按中國近海。有二種海流。一爲寒流。卽自黃海沿中國大陸向南行者。一爲日本海流。其分流入于東海。惟南海及東京灣一帶。則除在北東信風時之寒流而外。更有西南信風之波流。爲由爪哇而來之暖流。前者因風之強弱。其速度一日十哩。乃至五十哩。如遇強風。其速度當更增加。而後者。則亦在十哩至五十哩左右。二者相合。常成多數不規則之亂流。鯉魚類及南洋熱帶性迴游魚類。常隨暖流而北行。而紅魚之多少。則因寒流之變化影響甚大。就海水比重而論。暖流之鹽度較強。而寒流之鹽度較弱。據去年夏秋。實地測定結果。海南島沿



紅魚爲本島海魚中之最主要魚類。其分佈甚廣。全島四周均有。尤以北黎至臨高間之海中爲最多。儋縣新英港漁戶專業此。其餘崖縣漁戶亦多所獲。每年出產。在十餘萬担以上。紅魚卽紅色鯛魚。體卵形側扁而高。長約尺許。重二三十斤。專爲鹹醃流銷本省之陳村九江一帶。爲本島鹹魚出產之冠。紅魚爲半底性魚類。臨高縣各港多用釣法。或四角張網捕之。據日人試驗結果。則用新式拖網。所得成績較佳。

白鯧或稱白鯧。亦稱白企。體略呈菱形而扁。全體幾無鱗片。亦爲本島最貴重之魚。味美。此魚與烏鯧。石斑。馬鯧。沿海皆產。惟昌崖陵三縣出產最富。烏鯧石斑多醃製。白鯧馬鯧較多鮮食。

鱧魚爲紡錘狀之蒼黑色魚。體有光澤。常隨暖流而北游。在冬季。陵水及新英港。常有鱧魚集羣而來。漁民用大網捕之。價極廉。

鱗尖魚。此魚小時有數濃色條。其後變爲黃褐色之小點。海南各地均產之。漁期爲周年。

九昆魚。其體上之鱗片極易剝落。驟見之似無鱗片。其體細長。海南各地均產之。

沙魚。本島產此魚共有三十餘種。俗名參差。卽漁民亦不易辨別。產量最多者。以白沙魚爲最。三亞港一帶均有。其次則爲虎鯊。大鯊。坂田鯊。圓鱗。鳶鱗等種。

鯛魚體色與波立魚相近。惟由頭部至背鰭之緣線較傾斜。大者有達二尺以上。出產亦多。

波立魚。又名赤宗。爲本島最主要之魚類。頭之前端。(卽兩鼻孔之間)有一大黃色斑。爲其特徵。北部產量較少。在三亞港西南百哩之處。有一極大之波立魚漁場。

明蝦。在本島之海南海峽。及雷州半島附近。所產甚多。漁人均用小拖網捕之。如能用新式拖網船經營之。其利必大。此爲本島現在最易着手經營。而又最有希望漁業之一種。

龍蝦。本島出產。據此次調查有數種。大者體長達二尺以上。產量不多。

蟹。種類約七十餘種。普通供食用者。以花蟹。尖棘蟹。圓肉蟹。三種爲多。以萬甯產爲最著名。海參。本島所產。約有數種。其供食用者。爲黑參白參二種。三亞榆林陵水均產之。製成乾品販賣。普通均潛水捕之。其外尚有二三種參類。但不供食用。產於新盈三亞新村各港。

柔魚。以三亞產著名。其餘烏賊比目魚。則新盈港白馬井海頭港海尾港三亞港新打港六處所產較美。魚翅。以鶯哥海新村港產最多。玳瑁。珊瑚。以崖縣西沙羣島產爲佳。就全島出產而論。西南兩部。優于東北部。因北部海面較狹。東部潮流較急。故出產不如西南之富。以季節論。則春夏二季。產量多于冬季。蓋冬季寒冷。魚多深棲海底也。

(二)貝類 貝類有鮑魚。牡蠣。鱧。帶子。響螺。法螺。丁字貝。天狗螺。文蛤。布蛤。牙螺。刀蠔。車螺。河貝。花蛤。長辛螺。紅螺。海月。緋螺。珠母。筭螺。蛤蜊。馬蹄螺。骨螺。兜螺。莢螺。蜘蛛螺。魁蛤。鳳凰螺。菱螺。錐螺。貝蛸。織紋螺。簾蛤。鷄心螺。蠟藤。壺蟹。守螺。鏡蛤。寶貝。蝶螺。櫻蛤。鸚蛤。鸚鵡螺。沙贗。水晶貝。骨貝。筍貝。貽貝。車渠。長刺蛤。海扇。寄生蟲等。以上螺貝一項。三亞港出產最富。鮑魚則惟昌江港及崖縣南山嶺二處有之。牡蠣別名蠔。沿海港灣皆產。惟無人工養殖者。且採取無度。體質薄小。海民取以鮮食。無乾製出售者。

鮑魚海南出產甚少。惟在東京灣距北黎港五十哩之鶯島。(Rightingale Island)產鮑極多。海南漁人常至該處採捕。海扇在臨高儋縣。拖魚船捕魚時。每次入網中者甚多。爲製江鱗柱之原料。其介殼。漁人每棄而不用。應設法利用之。

(三)珊瑚類 珊瑚類。有石帆。海花。石腦。石蟹。葵磯花。鐵樹。石蠶。柳珊瑚。雲紋珊瑚。鏈珊瑚。枇杷殼。石笛珊瑚等。

上述珊瑚一項。于西南部產生最富。形色美麗。可爲裝飾品。新庭園之用。就中以崖縣產蝦奇洲海底之珊瑚樹

最佳。惜無採用之者。

(四)海藻類 海中植物。以海苔。石花菜。海藻。三種最多。海苔。土人採以供豬食。石花菜。則多用以製漿糊。

## 第二節 淡水產

本島江河四布。池沼雜錯。所產水族極繁。尤以鱸。鯉。鯰。鰱。鯽。石斑。刀魚。斑魚。鱸魚。塘虱魚。刺鯽。山瑞。蝦蟆。蟹。蝦。爲多。各種魚類。除鱸。鯉。鯰三種。有人工養殖外。餘皆天然生產。鱸。鯉。鯰三種魚苗。爲西江都城所產。先輸入高州梅菪。再由其地魚商販來本島發賣。販賣季節。每年雨水節前後。以竹籬裝運。并以海口潮州會館池塘。及瓊城南門外小溪。爲臨時魚苗飼養之所。魚苗長七八分。大如小指。鱸魚每尾價值一角。鯉。鯰每尾價七八分。每年輸入約一百担。每担魚苗約一千尾。共約一十萬尾。此項魚苗。大半流銷定安。而瓊東萬甯陵水。亦間有養殖之者。

## 第四節 漁業之種類

本島居民多業漁。惟漁民智識甚淺。採捕方法。異常簡陋。除二三艘拖網船外。其餘多近於原始時代之漁業。就其組織上可分爲三大類。茲分述如下。

### (一)內灣及內河漁業

本島內灣甚多。故內灣漁業。頗爲發達。採捕多用張網。爲各地普通漁法。多在夜間從事。所捕魚類均係雜魚。其網爲麻製。多本島漁婦自織。亦有來自潮州者。每網約價十餘元。其次爲四手網漁業。於北黎新臨二港爲最流行。其法。以小艇四隻各繫網角。先將網沉於水中。上給餌料。俟魚羣集網面時。各艇即用力起網。所捕之魚。以紅魚爲多。

此外如投網及刺網亦常用之。惟不甚重要。

內灣漁業中尙有足記者爲大網漁業。其網張於直立水中之木柱間。此種漁業。以清瀾。陵水。北黎爲多。而陵水口外。常能以網捕得迴游性之鱈魚。

至於內河漁業。規模甚小。除釣漁業外。爲刺網及流網投網漁業。所得魚類以鯉魚科之魚爲多。

## (二) 近海漁業

近海漁業。均以一定漁村爲根據。每日午夜赴五六哩乃至十餘哩之外海。從事漁撈。至下午四五時回港。大多先撒少量之鹽於魚面。以防腐壞。然後回港分售於各魚販。惟其漁場及根據地。常依季節風情而移動。例如在北東信風季時。以本島之南方及南西海岸爲根據地。而南西信風季。則以東方或東北方沿岸爲根據地。漁船卽爲拖網船。爲本島最普通之漁船。各港皆有。尤以儋臨爲最多。船之大小。由五六噸乃至五十噸左右。乘漁夫十人至二十餘人。其捕魚方法。二船相輔而行。張網於海。分繫二船。乘風拖網。有二囊以便張魚。網之構造。由兩袖與一長囊合成。各袖之長爲十二尋乃至十五尋。囊網長十尋乃至十三尋。其口徑則因季節與地方而異。網目在口部較大。至囊底甚細。囊口下側及袖底。均繫以鐵或鉛。而上側則繫以木塊。使網口可以開張。兩袖之頂端繫以拖繩。直達船上。普通小船稱爲小拖。大船稱爲大拖。所捕魚類因季節而異。冬期以鯛及大刀魚最多。而夏期南西信風季。以平鰻飛魚大刀魚圓鯛等爲最多。

其組織大船有舵工一。苦力七。伙夫二。舵工每月工資約三元五角。苦力每月二元。伙夫一元五角。所獲之魚。臨高新盈儋縣海頭昌江海尾墩頭等處。其習慣則除去伙食。船主得六。工人得四。又有一特別習慣。卽所獲小魚歸船主所有。其餘柔魚墨魚魚翅大地魚等概歸工人所有。至儋縣洋浦于冲白馬井習慣。則船主得十分之四。其餘六分。除去伙食及舵工加二工資外。由各人平分。其捕魚地大都在各漁戶所在地鄰近海港採捕。西海之船。春在昌江。秋在儋縣。冬在

崖縣。東海之船。夏在下鰲陵水。秋在萬甯。冬在崖縣。惟臨高之船則隨季候遠出東西各港採捕。此項漁船。每次所獲魚量。多則三四十担。少則五六担。平均每船每年可獲魚二三萬斤。除以少數鮮賣外。大半醃製鹹魚。每担價約十五元。茲將各縣拖網船情形表列之。

縣別	艘數	載重	獲魚量		備考
			最高量	最低量	
瓊山	五〇	一百担	五十担	二担	
文昌	五八	一百担	五十担	五担	
澄邁		一百担	五十担	五担	
瓊東		二百担	五十担	五担	
樂會		二百担	五十担	五担	
萬甯		二百担	五十担	五担	
陵水	四〇	二百担	五十担	五担	
崖縣	七〇	二百担	五十担	五担	

臨高	三二二	三百担	六十担	十担
儋縣	三一六	三百担	六十担	十担
昌江	八二	一百担	五十担	五担
感恩	五〇	一百担	五十担	五担

(二) 遠洋漁業

遠洋漁業。大多以清瀾新村榆林三亞等港為根據地。分赴西沙島及其他遠海。有時遠達西貢新加坡及暹羅等處。漁船即為紅魚船。業此者僅有儋縣新英港漁戶。船由三四十噸至百餘噸。木製。為本島最大之捕魚船。每船容十餘人至三四十人。其捕魚場所。隨季節遷徙。春在崖縣海面。夏在昌感海面。秋在欽廉海面。冬則遠出東京灣附近海面。近來更有往新加坡暹羅沿海者。但不過二三艘。至採捕時期每月二次。多在夜間風恬浪靜時行之。各船備有小艇十餘艘至二十艘。迨船到達目的地時。即將各小艇放落海中。艇燃大柴。俾母船易識照料。并備螺角。遇有急時吹之。以便母船聞聲救濟。捕魚以釣。鈎甚粗大。釣繩有幹線支線之別。幹線大如禾梗。長五六十丈。支線大如錢索。長五尺。幹線每隔五尺繫支線一條。支線之端繫鈎一枚。全幹線約繫鈎百餘枚。小艇落海後即將鈎投海。每隔一時收釣一次。隨收隨放。循環不息。直至翌明始行收工。亦有用拖漁法及圍網漁法者。各漁夫所獲之魚皆作記號。以計量分資。此類漁船組織。有客官船主漁夫工人之分。客官即放資於船主之人。其放資數量為船價值三分之二。其船所獲之魚。即由客官收買。不得

轉賣他人。至船主與漁夫。則將所獲之魚三份分之。船主得一份。餘則除去伙食及每担魚用鹽五十斤價值外。概歸漁夫所有。每船每次出海。所獲魚量最多七八十担。次則二三十担。少則五六担。皆醃製鹹魚售賣。其銷流方法。或即就漁撈地附近市場。或運回海南。因漁撈地點而異。現時此項漁船共有八十艘。每年出產約一十餘萬担。每担價約十元。共值百餘萬元。但以小艇落海釣魚。若遭狂風大浪。常生危險。故其船慣例。凡遇風浪時各船互相救濟。不分彼此。對於遇難家屬。船主須予撫卹。普通為三百元。

此種遠洋漁船。多因風向而往返。在夏季六七月南西信風時。由漁撈地航回海南。至十一月十二月北東信風時。再赴目的地。即以該地附近島嶼或海港為臨時根據地。其間停留海南時期。不事漁撈。專為修理漁船漁具及其他準備。故實際從事漁期。一年不及半歲。而在漁期中。則常將往返數次云。

## 第五節 各地漁况

本島各港。於漁業上較為重要者。約有十餘處。茲分述其概况如下。

(一)海口 海口出海甚遠。且港水甚淺。故在海南漁業港上。未見十分重要。漁船均集於海甸第一廟及離海口約八華里之白沙上村。第一廟之漁船較小。共有八十餘艘。所捕魚類。以蝦為大宗。其他種類亦多。白沙上村現有大拖船三十艘左右。小船四十餘艘。另東營街有大拖船二艘。小船七十餘艘。大船均於十月後赴圍洲三亞及其他各地。至六月回港。

(二)清瀾 清瀾港為文昌河之入口處。本島主要漁港之一。該處由港口至港內共五哩。港水不深。停泊漁船甚多。屬於本港漁船約六七十艘。尚有陽江及廣海之漁船駛入頗多。赴遠洋之大漁船。約六十艘。本港漁船自三月至五月。用刺網捕飛魚。六月至八月。以捕梅仔魚為主。十一月十二月間則停止捕魚。專赴三亞陵水一帶販運鹽魚至本港轉赴各

地。港內所設固定漁具甚多。惟港口適向西南。遇颶風時。港內風浪甚大。常生危險。

(三)陵水 陵水新村港。在陵水灣之東北。港寬三哩。深二尋。退潮時則往往現沙灘。港底之海草及海綿甚多。停泊大漁船十餘艘。小船二十餘艘。惟至冬季則陽江及海口清瀾諸漁船均駛入此港。并往榆林三亞一帶從事捕魚。所獲以大鱧魚及鯖魚爲最多。又新村港內之桐棲村。有專採海參及海螺之漁業。有小船二十餘艘。每船二人。每於清晨潛水捕之。尤以白參爲多。陵水港之柔魚亦頗著名。十月間產量較多。

(四)藤橋 藤橋港口。甚狹而淺。出入艱難。故漁業不甚發達。惟在對面之牛嶼洲及海棠頭。有大小漁船百餘隻。并有拖地網漁法。即以小艇二艘。駛出海面一定地點後。放下大拖網。然後將網之兩袖牽至岸上。用二十餘人之力拖之。其原理與二艘拖網船同。惟一則用風力而拖。一則用人力而拖之。藤橋附近沙灘。有小貝甚多。漁民於退潮時拾取之。漁期在春夏兩季。

(五)榆林港 榆林港在本島之最南部。爲建國大綱中所擬定全國漁港之一。港口向西南。港水較深。惟港口多石礁及珊瑚。此港爲各地漁船集之地。所捕魚類。製成鹹魚。運往清瀾各處。漁民久居此港者。不及五百人。多以近海漁業爲主。惟至冬季。則各地漁船來此作遠洋漁業根據者甚多。

(六)望樓港 望樓港。爲崖縣之海口。沿岸爲沙灘。港口淺狹。近岸一帶。深約三尋。離岸十餘米突。即有七八尋至二十尋。該地共有漁艇四十餘艘。二噸至十二噸之大拖船十餘艘。年產魚約五十萬斤。大多製成鹹魚。以帆船運往海口。

(七)鶯哥海 鶯哥海在本島之最西南角。共有漁民三千餘人。漁艇約八十艘。拖網船約百艘。惟以港灣不甚灣曲。故祇在北東信風季節中漁業較爲發達。交通頗不利便。漁期爲九月至翌年三月。

(八)北黎港 北黎港位在本島之西岸。爲東京灣漁業之唯一根據地。漁民常由此處赴白浪尾(又稱鶯島)一帶捕魚。

漁船有二百艘。所得魚類以鯧鯉為最多。漁期由九月至十一月。又該處所出產之鹽。為海南鹽之上品。故用以製鹹魚。品質最佳。

(九)新英港 儋州之新英港。出產紅魚最多。每於春季以四角扛網捕之。亦有用釣者。所獲之魚。均運往香港等地銷售。

(十)臨高 臨高之新盈港及其附近各漁村。停泊漁船頗多。在夏秋兩季漁業較盛。至冬季則均赴圍洲。新盈港與儋縣間。形成一灣。亦為本島北部漁業之良好根據地。

### 第六節 水產製造

本島之水產製造品。據調查所得。約有下列數種。最為重要。

(一)鹽鱮 臨高儋縣一帶。所獲甚多。北黎亦然。其中以紅魚居多。均製成鹹魚。運往海口發售。價格因其種類而異。每斤約二毫至三毫左右。

(二)鹽帶魚 帶魚亦在臨高儋縣沿岸一帶。秋季所獲甚多。製成鹹魚運銷各地。

(三)鹽鯖 陵水沿海。在秋季此魚甚多。海口至北黎。則多平鱗。均製成鹹魚。價格較鱮為昂。每斤約四毫。

(四)鹽鯧 三亞崖縣等沿岸甚多。價格比鱮魚略貴。

(五)烏賊 以陵水所產為佳。製成乾片。每斤約三毫至四毫。

(六)魚翅 各地均有出產。其製品多不依數量。而以大小定價值。普通每件小者十元。大者三四十元。

(七)鹽文鱈 清瀾港所出較多。惟數量不大。

(八)海苔 在萬甯縣之那樂沿海產之。製法甚粗。價值亦不高。

(九)蝦乾 每斤約三毫。本島各地均產之。而尤以萬甯縣之黑單沿海為最多。

(十)燕窩 萬甯縣之外海。前與後與及南山諸島。均有海燕棲息。其製品價格甚高。每斤達二三百元。

**鹹魚製法** 紅魚則於釣得時即剖去內臟。入鹽醃製。每担魚約須鹽五十斤。起岸後。再行醃製。法將魚層疊魚倉。逐層撒鹽。經五六日。出魚洗濯乾晒之。又一種名魚種。又曰鹽藏魚。祇將魚去鱗。并拔除其鰓臟。而不剖醃。其風味較佳。拖網船所獲之魚。除夏季先以少量之鹽醃製外。餘俟起岸後始行醃製。醃法。將魚置於一處。投以生鹽。攪拌平勻。置入木桶。小魚經二日即起晒。大魚則須經四五日始以類分別乾晒之。凡往各地收魚醃製者。謂之客官。此等客官。挾小資本。其往紅魚船者約六千元。如往拖網船則四五百元足矣。其他零星收魚醃製者。則資本僅一二百元。其已醃製之魚。以竹篾或蓆包裝裹。運往澳門香港海口江門文昌等處行銷。茲將瓊海關近五年間輸出量表列如下。

年 別	類 別		未 列 名 魚 類	備 考
	乾 鹹 魚	柔 墨 魚		
民國十三年	一、〇八四担 七、九八五兩	九、二六四担 四、三三八兩	二六、七九二兩	計值六十五元
民國十四年	三、一一七担 二五、五五九兩	六、一七二担 一、七七一兩	一七、九三二兩	計值六十五元
民國十五年	四、四八六担 四〇、五五三兩	一、二五五担 一、六六九兩	一二、六〇〇兩	計值一十五元
民國十六年	二、七七〇担 三六、〇一〇兩	二、三三三担 二、〇五一兩	一七、三九三兩	
民國十七年	二、二一二担	八七担	一三、二二二兩	

上表僅就海關出口之數而言。茲再將十六年度各縣常關總口出口魚類數量及值價表列之。

類別	關口			備	考
	儋州	崖州	陵水		
鱈魚	一四、二三八担	六、〇四二担	六、〇四一担	每担價一十五元	
墨魚		一担		每担價六十元	
柔魚	一四四担	九担	一六四担	每担價五十元	
魚肚	八二担			每担價八十元	
魚翅	五五担	二四四斤	一五五斤		
沙魚皮	四担				
雜魚	六担	七担	一担	每担價二元	
帶子	七担			每担價六元	
蝦米	二担	一九一担	一担	每担價六元	

類別	十四年	十五年	十六年	十七年	備考
未列名鹹魚	一一、九一三担	二、九八四担	五、七二一担	五、二六九担	
鹹青鱗魚		五、三二九担	一二、九三六担	九、八六九担	
黑刺參	九担	六二担	二二担	三一担	
散裝鮑魚	八担	二四担	五一担	四七担	

本島魚類出口固多。然自外埠輸入者亦不少。茲將最近四年間輸入本島魚類。表列於下。

類別	十四年	十五年	十六年	十七年	備考
鮑魚		四担		每担價六元	
銀魚		一二六担		每担價一元三角	
鯧魚		五七六担		每担價一元五角	
魚頭	一担			每担價一元	
海參	一担			每担價三元	

淡菜乾鱈乾	四七担	二二五担	一七三担	一四五担
未列名魚介 海產	九二担	五七担	一四五担	一二四担
罐頭鮑魚	二四担	六九担	五四担	三一担

綜觀輸出入各表所列担數。其輸出額尙超過于輸入額。惟平均計算。輸出價格殊低。年不過七十餘萬元而已。

本島水產富饒。而漁業不振。其原因不外技術不精。與採運不便。現代各國。對於漁業。皆有種種設備。如水產學校。水產陳列所試驗場等。其於養魚方法。保護方法。捕魚方法。季節採捕器具。靡不殫精竭慮。力謀改良。而本島漁人所用船舶器具。以及採捕方法。悉依舊時習慣。不知改變。政府對此。亦無相當改進獎勵辦法。又外國漁戶。採魚必有聯絡機關。其主要作用。即為運輸每若干漁船。必共用汽船一艘。以為拖帶及運搬魚鹽糧食用品。兼救濟風浪危險之用。雖遠海捕魚。亦無發生危險。缺乏供給之虞。本島最大之漁船。為儋州之紅魚船。出海捕魚。動需旬月。一遇風浪。則茫無返期。往往鹽料食品因之缺乏。而發生危險之事。時有所聞。此漁業所由不振也。

鱈魚	一担	六担	一五五担	一五五担
魚翅	一担	一担	一担	一担
鮑魚	一担	一担	一担	一担