

向海问道

陵水深蓝突围记 ②

疍家人
“上岸”记从下海、耕海到兴海
三代人守同一片海的三种活法

海南陵水新村港,200多户渔排连成一片。(记者曹志摄)

一片不变的蓝海,见证了三代疍家人三种不同的谋生之路。

在海南陵水新村镇的疍家港湾,四百多户渔排彼此相连,漂浮在潟湖碧波之上,这座存续百年的“海上村庄”,始终被同一片碧海环抱。浮动木屋的缝隙里,藏匿着疍家群体跨越数十年的转型密码。

从逐浪捕捞到渔排养殖,再到海上民宿,海还是那片海,但海面上的人,已经换了活法。由被动讨海求生,到主动靠海兴业,渔业、文旅、海洋文化交织共生而出新的故事。古老的疍家渔村生长成了一张带着浓郁热带海风、盛满人间烟火的全新文旅名片。

□南国都市报记者 张宏波



游客在新村港体验赶海。



陵水新村港疍家渔排海上民宿内景。



陵水新村港由疍家渔排改造而来的海上民宿。
(本组图片由记者 沙晓峰 摄)

浮动的村庄：
热门网红打卡地

傍晚六点,夕阳渐落。海面上接驳船的马达声不断回荡,一批批游客登船,驶向海面上的疍家渔排,这里是400多户疍家人生活的地方。湖北游客周颖慕名而来。她此行的目的,是住进一间漂浮在海上的屋子。

陵水疍家渔排协会会长郭玉光早已在疍家渔排入口处等待。2021年,他创立了海南全省首家疍家渔排海上民宿。“最开始只有4间房,现在已经建了二期,有24间了。”郭玉光说。

8月份,这里的房价将近千元一晚,供不应求。到了旺季,尤其是春节期间,房价可达平时价格的两倍以上,仍是一房难求。“海上民宿一年的游客接待量大概是8万人次。”郭玉光说。

“入住民宿,客人可以参加赶海等传统疍家节目,还能体验坐玻璃船游玩、海钓等特色活动。”郭玉光告诉记者,在这里游客能身临其境体验疍家海上生活。转眼间,周颖乘坐的接驳船抵达了民宿。“欢迎来到我的家。”这是郭玉光最喜欢的欢迎语。“老板,您是疍家人吗?你们之前真的一直都住在海上吗?”周颖好奇地问。

“是的。疍家人的船就是屋,屋就是船。”郭玉光一边回答,一边用手指向不远处的渔排。望着眼前这片熟悉的港湾,思绪仿佛被带回多年前。

漂流的孤岛：
“疍家没有三寸土”

郭玉光出生在疍家港湾的渔排上,咸腥的海风与祖辈的渔歌在他童年烙下了深深的印记。

郭世仁是郭玉光的爷爷。“舢舨仔疍家佬,栖身觅食去海漂流。疍家没有三寸土,破船旧舢舨把身留……”这是郭世仁50多年前出海捕鱼时,常哼的一首疍歌。“爷爷那个年代,出海捕鱼是全家唯一的生计。”郭玉光说,那时候,捕鱼收成全凭天意。海上情况变幻莫测,当大风突然袭击时,渔民随时都有掉进海里的危险。浪尖上的生活,危险之余,收入也微薄。

“到了上世纪六七十年代,爷爷和奶奶结婚后,在海边建起了高脚疍家

棚。”郭玉光说。早期的疍家棚非常简陋,房子是盖在水上的,一般都是傍岸临水架设,底部以结实牢靠的松树或椰子木头为桩,直插水底,架好后用麻绳绑紧,搭成房屋的骨架。

在祖辈们的记忆里,拉网捕鱼的场景充满了艰辛。那时的“海”,是险恶的谋生之地,“疍家没有三寸土”不仅是歌词,更是祖辈辛酸的写照。

耕海的围城：
渔排上的守望

到了上世纪80年代,政策放开。郭玉光的父亲郭龙贵这一代人不再满足于随风漂流,在打鱼之余做起了水产养殖。他们开始在新村港内扎起渔排,用网箱养殖石斑鱼。水上木屋住人,水下网箱养鱼,这是“海上村庄”最壮观的成型期。

“父亲这一代生活条件就好一些了。我们从疍家棚搬到了渔排,渔船可以直接停靠,出海打渔的渔获也可以放在网箱里养殖。”郭玉光说,当时多以石斑鱼养殖为主,从野生鱼苗养到商品鱼,不少商人会到岸边收购鱼苗。渐渐地,养殖成为疍家人增收的重要渠道。渔排上,他们依然过着相对封闭的生活,随着鱼价行情波动而喜悦。

新的生活方式也带来了新的机遇。那时,好客的郭龙贵常在渔排上用自家养的海鲜招待朋友。郭龙贵灵机一动:为何不把渔排变成餐厅?

1991年,郭龙贵用渔排的几个笼口摆了4桌,新村港第一家海上餐厅——“碧波海鲜舫”就这样开起来了。家中长辈烹制的气鼓鱼粥很快成了这家餐厅招牌,那鲜美的味道顺着海风飘出,吸引着越来越多的食客。

这时候的疍家人,开始意识到:海不仅仅是耕作的田,也可以是迎客的门。

破浪的年轻人：
重构那片“海上村庄”

郭玉光大学毕业时,摆在他面前的是许多陆地上的机会,但他却选择回到了家乡熟悉的渔排上。“这里养了我,我也该守着它。”郭玉光说。

但与父辈只盯着鱼价不同,郭玉光这代“90后”疍家青年,盯上的是“文化”和“流量”。

最初的日子,郭玉光从端盘子、杀鱼这些基础活做起,在琐碎中敏锐捕捉到渔排餐饮的痛点。征得父亲同意后,他开始改革。在他的打磨下,渔排餐厅跃入大众点评陵水必吃榜前十。

后来,郭玉光牵头成立了陵水疍家渔排协会,注册了公司。他大胆承包下渔民废弃的旧渔排,改造成“漂浮的民宿”。木楼依海而建,推窗见海,卧床听浪,每一间房都藏着疍家人“以海为家”的故事。

为了留住疍家的根,郭玉光在民宿二期专门增设了疍家陈列馆,木刨、墨斗、疍家婚扇、叮当碗……这些老物件静静讲述着耕海岁月。

郭玉光还有另一个身份——陵水县级非物质文化遗产“疍家气鼓鱼粥烹饪技艺”的传承人。他把疍家宴打造成“活态传承”的载体:宴席上,气鼓鱼粥的熬制技艺、渔歌对唱的韵律、船板画的质朴,都成了游客触摸疍家文化的窗口。

一条文旅产业链渐渐形成,让这座“海上村庄”开始摆脱靠天吃鱼的宿命。

潮汐之间的传承：
擦亮疍家新名片

傍晚,当民宿、海上餐厅亮起点点灯光,像散落在海上的星辰。岸边,海南疍家博物馆像一顶安静的大帽檐,守望着这片水域。

郭玉光说,近年来,许多渔民开始退塘退养,踏上了“往岸上走、往深海走、往休闲渔业走”之路。郭玉光名下的餐饮业和创立的民宿为这些渔民提供了180多个“家门口就业”岗位。

郭玉光这一代人的转型探索,正在影响着更年轻的疍家一代。“现在的疍家‘00后’‘10后’,很多都回来了,他们通过抖音、小红书等平台引流,宣传疍家文旅,当起向导。”郭玉光说。

这几年,陵水也在加快推进疍家文化旅游区建设,更多角度呈现出以海为家的疍家文化,带给游客更多层次的旅游体验。“未来,在兼顾餐饮、住宿、海洋体验的基础上,我们希望延伸业态,进一步开发疍家特色,实现生态保护与产业增收平衡。”郭玉光说。

从第一代的漂泊无依,到第二代的耕海守业,再到第三代的“靠海兴业”——三代人守着同一片海,三种活法,折射出疍家人最深刻的转身。