

第七屆校際香港歷史文化專題研習比賽  
The 7th Inter-school Competition of Project Learning  
on Hong Kong's History and Culture

(甲項) 文字報告 - 初級組 - 亞軍  
Written Report - Second Prize, Junior Division

王肇枝中學  
Wong Shiu Chi Secondary School

「由流浮山生蠔到香港巨牡蠣：流浮山養蠔業初探」

\*版權所有，未能上載圖片  
請到香港歷史博物館 - 參考資料室  
預約查閱，電話 2724 9009

第七屆校際香港歷史文化專題研習比賽

---

由流浮山生蠔到香港巨牡蠣：流浮山養蠔業初探

王肇枝中學

作者：陳穎艾  
朱芷晴  
鄭寶堯  
蕭 桐  
蘇芷穎

顧問老師：李子華  
2018 年 5 月

## 摘要

養蠔業，是香港漁農產業的重要成員。想品嚐美味的生蠔，不少香港人甚至遊客都一定會慕名到流浮山這個生蠔產地大飽口福。我們藉著這次研習機會，回到二百多年前的流浮山，看看這個生蠔之都的發展歷程。

二百多年前，流浮山只是一個不足二十人定居的不毛之地，間中有漁民在那裡暫居，亦吸引不少海盜光顧。在廈村鄧族村民的努力下，流浮山成為一個以生蠔聞名香港的小漁村，生產的蠔豉更行銷海外，一解海外華人的鄉愁。但一場第二次世界大戰，又將這個稍具規模的蠔都毀於一旦。

戰後，隨著沙井蠔民遷入，為流浮山灌注新動力；一條連接流浮山和元朗的公路，令流浮山成為海鮮酒家林木的旅遊點，每逢假日可吸引過萬中外食客，流浮山像浴火重生的鳳凰再次站起來。但隨著新中國成立，站在中港邊界最前線的流浮山，蠔民飽嘗中港蠔田業權之爭的苦頭。

六七十年代香港急促發展，深灣海水污染、生蠔大批死亡等事件一次次打擊流浮山養蠔業；加上內地蠔大批湧入，蠔都又黯然無光。但流浮山養蠔業技術革新，加上深圳蠔場停產，流浮山養蠔業又比以前更為興盛，回復昔日光輝。二零一六年，流浮山生蠔這種在深灣存活了多個世紀，在廣東沿海普遍養殖的物種，獲正名為香港巨牡蠣。

## 目錄

---

第 1 章：引言	
1.1 從流浮山生蠔說起	1
1.2 考察方法	2
第 2 章：流浮山・生蠔	
2.1 流浮山與深灣	3
2.2 生蠔與牡蠣	4
2.3 養蠔三步曲	5
第 3 章：二戰前流浮山生蠔養殖	
3.1 由不毛之地開始	7
3.2 流浮山的拓荒者	8
3.3 傳統的生蠔養殖技術	9
3.4 第二次世界大戰與流浮山養蠔業	10
第 4 章：戰後重建	
4.1 大戰對流浮山養蠔業的打擊	11
4.2 踏上繁榮之路	12
4.3 火紅年代的流浮山	13
第 5 章：養蠔業的困難時期	
5.1 香港蠔民面對的衝擊	16
5.2 沙井蠔的競爭	17
第 6 章：總結	
6.1 流浮山養蠔業的復興	19
6.2 香港養蠔技術的提升	20
6.3 沙井與蛇口禁止養蠔對流浮山養蠔業的影響	21
參考文獻	24
附錄	
附錄一《陳財興先生訪問紀錄》	i

## 第 1 章：引言

### 1.1 從流浮山生蠔說起

\*版權所有

圖 1：今天流浮山正街依然吸引不少旅客來吃海鮮

香港是沿海城市，有不少旅遊熱點都以海鮮作招徠，鯉魚門、西貢、南丫島等地方都有不少遊客慕名前往品嚐海鮮。但說到吃生蠔，就不得不提流浮山了。退休高官葉樹堃在他的專欄《葉 Sir 食經》說到，「流浮山是我小時候最渴望去食生蠔的地方，對我這個住在沙田的鄉下仔來說，有機會去一次流浮山是人生大事」<sup>1</sup>。的確，流浮山以生蠔聞名，但流浮山養殖生蠔的歷史不足二百年，最先是一個受到海盜滋擾的漁民聚落，固定人口不足二十人。流浮山發展成一個海鮮酒家林立的旅遊熱點更只有六十年歷史，當年每逢星期日，可以吸引萬多名食客前往光顧，原來一切的成就，竟然歸功於一條公路。流浮山位處中港邊界的最前線，見證了中港關係的百年轉變，而這些轉變竟然直接間接影響流浮山的養蠔業。上世紀七八十年代，深灣的海水污染，打擊市民對流浮山生蠔的信心，九十年代是流浮山養蠔業的轉捩點，養蠔技術的提升固然是原因之一，但最大的原因竟然是得力於彼岸沙井、蛇口的發展。流浮山生蠔的養殖過程也很有趣，蠔民在五六月在近岸淺水區拋下石頭，經過四年艱辛操勞，便到收成

<sup>1</sup> 頭條新聞(10/9/2016)：葉 Sir 食經——流浮山「小桃園」食海鮮



的時候，人稱養殖生蠔為「種蠔」，但期間沒有播種，也沒有施肥，但一隻隻肥美的生蠔便被「種」出來，究竟箇中有何生命奧秘？生蠔養殖技術又有沒有改進？以上種種都驅使我們進行這次考察。

## 1.2 考察方法

我們從訪問和文獻資料進行考察。我們訪問了陳財興先生，他是香港新界流浮山商會理事長和新界蠔業聯會名譽會長。陳財興先生是寶安沙井人，在香港出生，於上世紀六十年代跟隨父親在流浮山養殖生蠔，對流浮山生蠔養殖業極為熟悉，他的親身經驗成為我們報告中寶貴的第一手資料。另外，在文獻資料方面，我們在香港政府檔案處找到一些舊檔案，對六七十年代流浮山蠔民在中港蠔田業權的爭議中的遭遇，有更深入的認識。我們又在皇家亞洲學會香港分會期刊找到兩篇在七十和八十年代探討深灣養蠔業的文章，令我們對七八十年代深灣養蠔業的處境，有所認識，再和訪問資料互相引證，提高研究的可信性。沙井的發展對流浮山養蠔業有極大影響，但對於內地的政策，連陳財興先生也不熟悉，幸好深圳晚報於二零一五年十二月為沙井老蠔民陳炳芬進行了口述歷史報導<sup>2</sup>，填補了這個空隙。

# \*版權所有

圖 2：我們到流浮山進行實地考察和訪問

圖 3：我們與陳財興先生合照

<sup>2</sup> 深圳晚報(30/12/2015)：深圳口述史「末代蠔民」陳炳芬親歷深圳巨變。於下列網站下載 [https://read01.com/zh-hk/n8Lkd.html#\\_Wv\\_0ee6FMdU](https://read01.com/zh-hk/n8Lkd.html#_Wv_0ee6FMdU)

## 第 2 章：流浮山・生蠔

### 2.1 流浮山與深灣

提起本地生產的生蠔，大家便會想起流浮山。的確，流浮山出產生蠔，但不是當地唯一生產生蠔的地方。其實，流浮山對出整個深灣（亦稱后海灣）水域連綿的海岸線，都有養殖生蠔，「由輞井經流浮山以自（至）稔灣沿海，蠔塘面積共六千英畝稍多」<sup>1</sup>。所以，嚴格上香港本地生產的生蠔，應該稱為深灣生蠔，但由於整個深灣養殖的生蠔，都在流浮山集散<sup>2</sup>，故此便以流浮山生蠔命名。

\*版權所有

圖 4：早期流浮山蠔民都以蠔殼建屋

深灣是香港唯一一個養殖生蠔的區域。深灣適宜養蠔，因為沿海一帶處於深圳河及珠江口，使深灣海水屬於鹹淡水交界，鹹度最適合蠔的生長，加上浮游生物豐富，所以流浮山最適宜養蠔<sup>3</sup>。而且，深灣受冬季東北季候風和夏季東南季候風影響，冬季寒冷的偏鹹海水和夏季溫暖而偏淡的海水，特別適合養蠔，而且深灣

<sup>1</sup> 華僑日報，27/3/1967，《后海灣沿海一帶，六千英畝蠔塘，直接間接賴以為生數千人》

<sup>2</sup> Morton, Brian and Wong P.S. (1975): The Pacific Oyster Industry in Hong Kong, p.144. In *Journal of HK Branch of Royal Asiatic Society*, Vol. 15, pp. 139-149.

<sup>3</sup> 大公報，4/10/1987，《一隻肥蠔漁民數年辛勞》

海水較淺，加強這種氣候和海水特點<sup>4</sup>。陳財興先生指出，天氣溫度大幅上落對養殖生蠔特別有利，因為在寒冷的氣溫下生蠔快速生長，但生蠔只是體形增加，並未肥美，水暖就令生蠔變得肥美。

## 2.2 生蠔與牡蠣

生蠔是牡蠣的一種，流浮山生蠔的品種和來源有很多說法。一九六七年華僑日報訪問屏山廈村的父老，父老指出流浮山生蠔的始祖，原產在珠海流域接近略鹹海塘的地帶。亦有說流浮山生蠔是香港大學生物學家 J.D. Bromhall 在一九五零年將太平洋生蠔（Pacific oyster，學名長牡蠣，*Crassostrea gigas* Thunberg）引入香港，但此說法遭到學者質疑，因為流浮山生蠔是香港的地方物種（endemic species），而且香港位處長牡蠣生長的天然地理位置上，再加上在南丫島和萬宜水庫的考古發現長牡蠣的標本<sup>5</sup>，由此可見流浮山生蠔是香港的原生物種。

流浮山出產的生蠔分了為白蠔和赤蠔兩種，當中白蠔遠較赤蠔受食客歡迎，而且價錢也較赤蠔貴。白蠔（white oyster），即長牡蠣（*Crassostrea gigas* Thunberg），呈長橢圓形，長度約為寬度的三倍，蠔肉顏色通常是白色，有時是淡黃棕色，白蠔的價格比赤蠔貴，因為它比赤蠔更美味可口，而白蠔正是我們俗稱的流浮山生蠔。陳財興先生指出，生蠔是蠔民養殖，但採蠔苗卻是天然野生採集，故此流浮山也出產赤蠔，赤蠔即近江牡蠣（red oyster，學名 *Crassostrea rivularis* Gould），長寬比白蠔更大，赤蠔的殼可以是圓形、三角形或橢圓形，顏色呈紅棕色或灰色，殼上有綠色或紫色條紋，蠔殼薄而脆，因為口感較差，價格則比白蠔低，但成長

<sup>4</sup> Morton, Brian and Wong P.S. (1975): The Pacific Oyster Industry in Hong Kong, p.144. In *Journal of HK Branch of Royal Asiatic Society*, Vol. 15, pp. 139-149.

<sup>5</sup> Morton, Brian and Wong P.S. (1975): The Pacific Oyster Industry in Hong Kong, p.144. In *Journal of HK Branch of Royal Asiatic Society*, Vol. 15, pp. 139-149.



期較白蠔快一年<sup>6</sup>。

### 2.3 養蠔三步曲

陳財興先生講述了養殖生蠔的過程。一塊蠔田由靠岸至近海分為三份，靠岸的三分之一的蠔田是採集白蠔蠔苗的地方，中間是赤蠔生長的地方，因為赤蠔蠔苗通常在深水活動，每年五六月，蠔民將石塊甚至蠔殼扔到靠岸的三分之一的淺水區的海裡，蠔苗便會黏在那些石塊，依附生長，到了七八月蠔種就會有手指甲那麼大，一年後便有兩寸長。一年後，蠔民便要將依附幼蠔的石塊移殖至最遠離岸邊那三分一深水區的深田，因為深水區海水流量較大，令蠔隻生長更快。最後，把蠔養殖四年，便可以有所收成。我們曾向陳先生請教，既然白蠔較赤蠔質優價貴，為何不單一採集白蠔蠔苗。陳先生指採集蠔苗純屬自然過程，不是他們所能控制，但憑蠔民經驗，近岸的蠔田較能採集白蠔蠔苗，蠔田中間那三分一面積，較多赤蠔蠔苗聚集。由此可見，由於白蠔較赤蠔受歡迎，蠔民其實只養殖白蠔，在近岸採苗，在近海養殖，中間那三分一赤蠔，只是養殖過程的副產品。

陳財興先生講述的生蠔養殖法，與我們找到的文獻資料互相吻合。在深灣，蠔以傳統方式種植，稱為海灘養殖法（海床插蠔法），這種方法是在泥濘的海床鋪設採苗器以收集蠔的幼苗，然後讓蠔在這個繁殖區中生長一年或兩年，之後將牠們轉移至更深的寄肥區一年至多年，最後便到收穫期<sup>7</sup>。陳先生指採苗工作在每年五六月進行亦有所根據，因為那時屬二十四節氣的「芒種」，是全年水深最淺，

<sup>6</sup> Bowler, R.A., D.S.C. Yang & A.J.E. Smith (1984): The Pearl River Estuary Oyster Industry in and around Deep Bay, p.172. In *Journal of HK Branch of Royal Asiatic Society*, Vol. 24, pp. 162-179.

<sup>7</sup> Morton, Brian and Wong P.S. (1975): The Pacific Oyster Industry in Hong Kong, p.142. In *Journal of HK Branch of Royal Asiatic Society*, Vol. 15, pp. 139-149.

海浪最小的時候，最適合蠔苗黏附在採苗器上<sup>8</sup>。採苗器在不同年代使用不同材料，蠔民不會用玻璃或竹枝來採集蠔苗，因為它們表面光滑，蠔苗容易被沖散<sup>9</sup>。蠔民的工作也很艱苦，蠔民必須每隔一段時間把海底的石塊撿起來，並根據情況調整石塊的位置，漁民會經常檢查海床的沙土和泥土含量。他們潛入海底，從泥土中取樣並進行檢查<sup>10</sup>。

\*版權所有

圖 5：以前給蠔民在蠔田泥灘上划行的木橈

<sup>8</sup> Morton, Brian and Wong P.S. (1975): The Pacific Oyster Industry in Hong Kong, p.143. In *Journal of HK Branch of Royal Asiatic Society*, Vol. 15, pp. 139-149.

<sup>9</sup> 大公報，4/10/1987，《一隻肥蠔漁民數年辛勞》

<sup>10</sup> Hong Kong Standard (3/3/1974): Village that knows the oyster's secret

### 第3章：二戰前流浮山生蠔養殖

#### 3.1 由不毛之地開始

現在流浮山的旅遊業發展蓬勃，每逢假日吸引不少旅行團及港人前往品嚐海鮮，也是香港著名景點之一，到下白泥觀賞全港最美的日落，然後到流浮山品嚐精美海鮮相信是不少香港人的旅遊節目。但流浮山的出現，只有大約二百年歷史，當時流浮山的固定人口實際上不超過二十人<sup>1</sup>。

華僑日報指深灣蠔田，除了位於沙橋的第五號蠔塘外，「其餘總共六個蠔塘，都是屬新界具有歷史的廈村友恭堂鄧族的祖業，分批由裕和塘，恭和，合和，豐裕，裕安，以及友恭堂等經營」<sup>2</sup>。但殖民地政府對蠔田的業權有不同看法，他們指出在二十世紀初，友恭堂鄧族向政府承租（leased）深灣沿岸六千英畝的蠔田，而其後廈村鄧族裕和塘進駐深灣發展養蠔業，最初只有大約二十人住在當地，他們在生蠔收穫的季節就從中國南頭聘請工人幫助收蠔<sup>3</sup>。我們在香港政府檔案處找到一份一九零五年的官員便箋，當中金文泰<sup>4</sup>（C. Clementi）請求庫務司（Colonial Treasurer）收取廈村一位名為 Tang Chak Heng 的村民一百元，作為續領第一號蠔田養蠔執照的費用<sup>5</sup>，由於可見，殖民地政府向蠔民批出蠔田並發出執照是當時的常規。對於深灣蠔田的業權，馮志明和冼王儀指出，廈村「友恭堂」早在一七二七年以白銀七千元向清政府換取深灣蠔塘的營業權，並立有一紙「紅契」。然而，英國租借新界後，香港政府取銷了這紙「紅契」，並把友恭堂的深灣產業列

<sup>1</sup> Unknown author 1 (1957): Wealth From The Sea From. In HKRS1056/1/84

<sup>2</sup> 華僑日報，27/3/1967，《后海灣沿海一帶，六千英畝蠔塘，直接間接賴以為生數千人》

<sup>3</sup> Unknown author 2 (undated): Additional Notes on the Deep Bay Oyster Industry. In HKRS934/10/36

<sup>4</sup> 金文泰後來成為第十七任香港總督(1925-1930)。

<sup>5</sup> Clementi, C. (1905): Memorandum from C. Clementi to Colonial Treasurer dated 15 August 1905. In HKRS58/1/31 (10).



入田土登記冊內，並與之訂立一紙為期二十一年的租約，允許友恭堂經營深灣的蠔塘，約滿後可以續約<sup>6</sup>。雖然廈村鄧族與殖民地政府對蠔田業權的看法極不相同，但可以肯定的是，廈村鄧族是首批在深灣養蠔的蠔民。

## \*版權所有

圖 6：金文泰給庫務司便箋謄本，請求庫務司收取第一號蠔田續牌費用一百元（圖片摘自檔案 HKRS58/1/31）

### 3.2 流浮山的拓荒者

上世紀六七十年代，廈村鄧齊安被譽為「新界蠔王」，英文報章稱他 Oyster King，他的祖父 Tang Chek Hing 就是流浮山養蠔業的奠基者。一九七四年英文虎報一篇有關流浮山養蠔業的報導指出，他是上世紀初首位取得執照在深灣養蠔的人士，並開設裕和塘酒家。如果我們將他的名字 Tang Chek Hing 和上文的 Tang Chak Heng 比較，兩者拼音極為相似，應該是同一人士。由此可見 Tang Chak Heng 是建立深灣養蠔業的第一人。報導指出，上世紀初流浮山只是一個幾百名漁民的暫居聚落，他們在那裡建造茅舍暫居，不時受海盜騷擾，但在 Tang Chak Heng 的努力下，流浮山變成一處以生蠔聞名全港的村落<sup>7</sup>。在一九三零年代，Tang Chak Heng 的養蠔王國，能每天最多生產二萬斤蠔豉，遠銷全球華人社區和唐人街<sup>8</sup>。

<sup>6</sup> 馮志明、冼王儀(1996)：元朗文物古蹟概覽，頁 61。香港：元朗區議會。

<sup>7</sup> Hong Kong Standard (3/3/1974): Village that knows the oyster's secret

<sup>8</sup> South china Morning Post (9/11/1970): Laufaushan—a fishing village on a wave of prosperity.



### 3.3 傳統的生蠔養殖技術

養蠔的方法分為深海殖蠔及淺海殖蠔兩種，本港的海面只適宜於後者<sup>9</sup>。流浮山蠔民以往傳統使用的養蠔方法是海灘養殖法，由於后海灣（即深灣）水淺，灘面遼闊，故適合這種傳統養蠔法。方法是把各種不同大小的石頭分散落在海床面上，讓海洋微生物自由生長<sup>10</sup>。香港大學生物學家 Bromhall 稱這種養蠔法為 Rock Method，每年農曆四至六月之間，蠔種會黏附在石頭上慢慢長大，每年循環不息。夏天由於水深，蠔民會潛水收集成熟的蠔；冬天由於水淺，可以用鉗（Tongs）收集蠔隻。收集得來成熟的蠔會在舢舨上被蠔民從石頭中分離，採摘蠔隻後的石頭會立即放回海中，讓蠔苗再次黏附在石頭上。這種養蠔的方法雖然簡單而且成本很低，但是生產率卻很低，一般都要超過四五年才有收成。而且，在石頭上長大的流浮山生蠔很容易被過量的淤泥覆蓋而窒息<sup>11</sup>。此外，鄧齊安亦說蠔民要定期潛水抽取蠔田的泥土檢查，如果沙質太多，便要用舢舨運載黏土放置在蠔田上<sup>12</sup>。總之，生蠔養殖不是一項簡單輕鬆的工作。

\*版權所有

圖 7：早期蠔民用鉗(Tongs)將蠔夾上船(圖片摘自香港政府檔案處檔案)

<sup>9</sup> 快報，15/2/1975：海水染污生蠔含細菌 港府計劃闢設新殖蠔場

<sup>10</sup> 《東方日報》12/10/87：目前流浮山養蠔 普遍已採用新法

<sup>11</sup> Bromhall, J.D. (1958): On the Biology and Culture of Native Oyster of Deep Bay, Hong Kong, pp.95-96. In *Hong Kong University Fishery Journal*, Number Two, pp93-107.

<sup>12</sup> Hong Kong Standard (3/3/1974): Village that knows the oyster's secret

除了工作艱辛外，養蠔業亦要面對天氣的挑戰。在颱風季節，會有過量雨水和猛烈海流。當有大雨時，會稀釋海水的鹹度，輕者阻慢蠔隻生長，重則令蠔大量死亡。同時，海潮也會帶起大量淤泥覆蓋在幼蠔上，令蠔攝食出現困難，影響生長情況。另外，在乾早期間，蠔田也因缺乏淡水而遭受損失<sup>13</sup>。

#### 3.4 第二次世界大戰與流浮山養蠔業

流浮山的養蠔業在第二次世界大戰之前已初步發展，除了供應香港內需外，裕和塘能日產二萬斤蠔豉遠銷海外。但戰火無情，大部分的蠔床被毀了，深灣養蠔業被毀於一旦。

第二次世界大戰初期，大量具有傳統養蠔專長的蠔民從沙井搬到流浮山地帶定居，但當時大部分的蠔床都已經被破壞了或被廢棄<sup>14</sup>。雖然，第二次世界大戰將流浮山養蠔業摧毀，但那些來自沙井富經驗的蠔民又利用他們在養蠔方面的知識，在戰後為流浮山養蠔業的發展添加動力。

---

<sup>13</sup> 大公報 (04/10/1987)：一隻肥蠔漁民數年辛勞

<sup>14</sup> Bowler, R.A., D.S.C. Yang & A.J.E. Smith (1984): The Pearl River Estuary Oyster Industry in and around Deep Bay, p.163. In *Journal of HK Branch of Royal Asiatic Society*, Vol. 24, pp. 162-179.

## 第 4 章：戰後重建

### 4.1 大戰對流浮山養蠔業的打擊

陳財興先生對我們說，他父親在四五十年代從沙井偷渡到流浮山時，流浮山還是一片荒蕪的空地，但前文提到，流浮山養蠔業在戰前已具一定規模，為所有這麼大的落差。原來在第二次世界大戰中，大部份蠔田被徹底摧毀，甚至被廢棄，重整蠔田的工作又因中華人民共和國成立而受到影響<sup>1</sup>。由於蠔田被毀，加上沒有公路連接，故此流浮山又再次成為不毛之地，村民更受到海盜的入侵。一九四七年，來自中國的海盜與流浮山當地幫派為爭奪流浮山發生衝突。後期，海盜更為放肆，於是警方進行了一項大型清剿行動。行動由配備機槍的警察部隊進行，水警駕駛裝上小砲的水警輪在深灣作支援，巴基斯坦籍警員由桑德蘭快艇運載到達流浮山配合行動。在幾支部隊的合作下，警方大規模的行動擊退海盜，流浮山才得以回復和平<sup>2</sup>。

流浮山養蠔業的重整工作，由沙井於戰時及戰後移居流浮山的蠔民居功不少。文獻資料以「更具傳統專長」（much traditional expertise）來形容他們精湛的養蠔技術<sup>3</sup>。事實上，從戰後開始，從沙井來的蠔民甚至比廈村的村民還要多，馮志明和冼玉儀指，「深灣的蠔民除少部份是廈村原居民外，大部份是戰後移民」<sup>4</sup>。陳財興先生指出，流浮山的沙井人以陳氏居多，亦有姓曾的。由於深灣蠔田由廈村向政府承租，沙井人在深灣養蠔，要得到廈村祖堂允許。陳先生指出，以前他們養蠔，要收成生蠔的時候，要到友恭堂拿取一張標才可以出海。那張標就是一紙證明書，證明他們的船要出去收成生蠔，收蠔回來後就要抽佣給祖堂的管理人，

---

<sup>1</sup> Bowler, R.A., D.S.C. Yang & A.J.E. Smith (1984): The Pearl River Estuary Oyster Industry in and around Deep Bay, p.163. In *Journal of HK Branch of Royal Asiatic Society*, Vol. 24, pp. 162-179.

<sup>2</sup> South China Morning Post (9 Nov 1970): Laufaushan – a fishing village on a wave of prosperity

<sup>3</sup> Bowler, R.A., D.S.C. Yang & A.J.E. Smith (1984): The Pearl River Estuary Oyster Industry in and around Deep Bay, p.163. In *Journal of HK Branch of Royal Asiatic Society*, Vol. 24, pp. 162-179.

<sup>4</sup> 馮志明、冼玉儀（1996）：元朗文物古蹟概覽，頁 22。香港：元朗區議會。



例如賣得一百元生蠔，就要給祖堂五元佣金。這個制度由戰後至七十年代一直沿用。

#### 4.2 踏上繁榮之路

在廈村村民和沙井移民的努力下，流浮山的養蠔業逐漸恢復，但要數流浮山的發展歷史中，最重要的是興建連接流浮山和元朗的公路。在公路落成之前，接連流浮山和元朗是一條泥路。交通不便令到流浮山與世隔絕，這種情況隨著連接屏山與流浮山之間的公路於一九五六年落成得以改善<sup>5</sup>，公路落成之後，流浮山生蠔經公路用貨車運往港九市區，令市區成為流浮山生蠔的主要市場，生蠔留在流浮山出售只佔少數<sup>6</sup>，新市場強大的需求令流浮山養蠔業殷殷向榮。除了公路建設外，政府還大力發展配套設施，例如警署、供應水電等，令原本在百年前少於二十人居住的流浮山，發展成居住了六、七千人的旅遊勝地，這一切都拜當時有「新界蠔王」之稱，流浮山商會會長鄧齊安先生所賜，他努力向政府爭取支援，並提出需要協助當地居民在陸上興建房屋和醫療所<sup>7</sup>。當時，流浮山還有自己的小學、小型停車場和遊樂場，令社區設施大為改善<sup>8</sup>。

更重要的，是新公路令到流浮山成為炙手可熱，以生蠔和海鮮吸引遊客的旅遊熱點。新公路不單將流浮山和外界聯繫起來，還令香港人可品嚐本地生產的美味生蠔<sup>9</sup>。正如南華早報一篇名為 *Laufausan – a fishing village on a wave of prosperity* 的報導標題，六七十年代流浮山的確趕上繁榮的巨浪。裕和塘大酒家是流浮山旅遊業的翹楚。裕和塘大酒家的前身是一間售賣熟蠔和代客烹飪自來海鮮的小食攤，由新界蠔王鄧齊安的祖父 Tang Chek Hing 創立，他也是第一個取得養蠔執照的人。至一九七零年，流浮山正街共有三十間食肆和十間海鮮檔，而當中裕和塘酒家是

---

<sup>5</sup> South China Morning Post (9 Nov 1970): *Laufausan – a fishing village on a wave of prosperity*

<sup>6</sup> Morton, Brian and Wong P.S. (1975): *The Pacific Oyster Industry in Hong Kong*, p.144. In *Journal of HK Branch of Royal Asiatic Society*, Vol. 15, pp. 139-149.

<sup>7</sup> 蔡思行 (2016): 《戰後新界發展史》，頁 72-73。香港：中華書局

<sup>8</sup> Hong Kong Standard (3/3/1974): *Village that knows the oyster's secret*

<sup>9</sup> Hong Kong Standard (3/3/1974): *Village that knows the oyster's secret*



最具歷史和規模。當時整個流浮山旅遊業，每星期有三十萬元的營業額，單一個星期日，便吸引超過一萬名本港和外國遊客，有多達十二萬元的生意進賬<sup>10</sup>。流浮山吸引遊客之處，是滿足遊客的味覺和心理，遊客親自購買現開生蠔，交給酒家烹調，而食法亦多樣化，有蘇（酥）炸生蠔、炆蠔、燒蠔、蛋蒸蠔、蠔湯、炒生蠔、北菇生蠔、火腩生蠔，食客除了廣東人外，還包括外省和外國人，「港九人士提到食蠔，實在難以忘記流浮山」<sup>11</sup>。陳財興先生又指，流浮山除以生蠔聞名外，黃油蟹、方腩和野生黃腳魷也是流浮山吸引食客的地方。

---

## \*版權所有

圖 8：裕和塘大酒家是流浮山最歷史悠久的食肆，在沙士前後因遊客大減而倒閉

### 4.3 火紅年代的流浮山

六七十年代，公路令流浮山的養蠔業和旅遊業殷殷向榮，但隨著中華人民共和國在一九四九年成立，與內地人一水之隔的流浮山蠔民，又要面對緊張的蠔田業權爭議。

香港政府將深灣產業列入田土登記冊內，並將蠔田批出，但中華人民共和國又認為蠔田是中國所有，引發中港蠔民之間對業權的爭議。一九四九年，中國取得（taken over）深灣西部沿海原本屬於香港蠔民的蠔田，蠔民在迫於無奈轉移到深灣東部，流浮山和沙橋村沿海地區繼續養蠔，蠔民已難於謀生。一九六七年，

---

<sup>10</sup> South China Morning Post (9 Nov 1970): Laufaushan – a fishing village on a wave of prosperity

<sup>11</sup> 華僑日報 (27/3/1967): 供不應求之下 蠔價較前略增

流浮山蠔民又失去沙橋村前的第五號蠔田，在元朗理民府的安排下，政府為第五號蠔田蠔民另行安置，蠔民才得以繼續生計<sup>12</sup>。

\*版權所有

圖 9：內地蠔民寫給流浮山某蠔塘某人語帶恐嚇的信件，由於內容敏感，我們將相關資料刪除（圖片摘自檔案 HKRS934/9/28）

我們於政府檔案處找到了一份 HKRS934/9/28 的檔案，內有一封信件，可窺見中港兩地蠔民之間繃緊的關係。這封信由於涉及個人私隱，雙方資料都經過我們刪除。信件由內地某公社全體蠔民寫給流浮山某蠔塘某人，指香港蠔民取蠔是以人民為敵，破壞社會主義建設的「偷蠔事件」，著令他於指定日期時間到深圳某地與蠔業大隊談判，認識錯誤，否則便是「死路一條」<sup>13</sup>。中港蠔民之間爭議日益嚴重，一九六九年四月，一班蠔民在距離流浮山北部對出半英哩水面工作，他們的漁船被屬於大陸民兵的一艘蠔船攔截，蠔民馬上跳到海中逃走，但屬於香港蠔民的兩艘漁船以及船上的生蠔，就被大陸民兵奪去<sup>14</sup>。而最嚴重的事件發生在一九七零年，三名曾姓的蠔民被綁架到內地，最後被殺<sup>15</sup>，由這件令人震驚的事件，可見當時蠔民生活的危險。

<sup>12</sup> Chan Tai Cheung (1969): Letter from Chan Tai Cheung to D.C.N.T dated 5<sup>th</sup> June 1969. In HKRS945/1/19

<sup>13</sup> 某公社全體蠔民(1966)：一九六六年十一月三十日某公社全體蠔民致某塘某先生信件。見 HKRS934/9/28

<sup>14</sup> Chan Tai Cheung (1969): Letter from Chan Tai Cheung to D.C.N.T dated 5<sup>th</sup> June 1969. In HKRS945/1/19

<sup>15</sup> Hong Kong Standard (3/3/1974): Village that knows the oyster's secret

但另一方面，七十年代初期，香港蠔民與中國蠔民開始有所交流，他們訪問大陸並建立良好關係。香港蠔民從公社蠔民學會使用沙和水泥製造水泥沙柱取代石頭做採苗器，從而提升養蠔技術。鄧齊安指出使用水泥沙柱的好處是減低成本，一包水泥可以製造約三百支水泥沙柱<sup>16</sup>。陳財興先生亦指出，向石山購買石頭的價格有上有落，但一包水泥可造三百支水泥沙柱，比較購買石頭更易控制成本。除了控制成本外，使用水泥沙柱亦有其他優點。有蠔民比較竹枝、水泥塊和水泥沙柱，指竹枝過於光滑，難以採苗；水泥塊容易被埋在泥床，污染生蠔，亦令生蠔難以覓食；故此，一支支十四吋乘兩吋的水泥沙柱，是最佳的採苗器<sup>17</sup>。

---

<sup>16</sup> Hong Kong Standard (3/3/1974): Village that knows the oyster's secret

<sup>17</sup> 大公報(4/10/1987)：一隻肥蠔魚民數年辛勞



## 第5章：養蠔業的困難時期

### 5.1 香港蠔民面對的衝擊

水質是養蠔業發展的一大關鍵。水的鹹淡濃度對於養蠔至關重要，夏天的暖淡水和冬天的冷鹹水最適宜生蠔生長。如果水質過鹹或過淡，都會引起生蠔死亡。陳財興先生道出蠔民的辛酸，蠔民辛苦一年，到了年尾眼見那些生蠔又肥又美，本來以為收入會很好，快過年的時候，水變鹹或者變淡，蠔就全部死亡，一年的投資、收入都沒有了，只能向親戚借錢度日。他又指，香港政府對漁民遇到逆境都有援助，但蠔民面對蠔隻大量死亡，政府卻無絲毫援助。的確，由於海水過鹹令蠔隻死亡並不罕見，一九六四年四月，深灣海水鹹度轉濃，在海底的生蠔均無法抵受，大量生蠔被醃至爆殼死亡，俗稱笑口蠔，死亡率高達百分之九十以上<sup>1</sup>。

水質的污染，也為養蠔業帶來危機。六七十年代，新界大力發展農業，養豬養雞為農戶帶來利潤的同時也帶來水質污染，加上工業發展，令深灣水質變差，令市民對流浮山生蠔望而生畏。一九七五年，香港的經濟不景，且當年流行肝炎，有流言傳出吃蠔會引致肝炎，令遊客量驟減，蠔產量亦銳減了八九成<sup>2</sup>。一九七八年，當蠔業剛踏進旺季的時候，市面上又流傳出深灣蠔含鎘量過高，會引起鎘中毒的說法，更使蠔產驟減。一九七九年，高於九成的生蠔死亡，經漁農處檢驗後，證實了生蠔大量死亡是由於一種寄生的原生物引致。這些寄生物已經存在於後海灣，隨時可能再次影響蠔業<sup>3</sup>。水質污染亦令流浮山生蠔生長速度變慢，一些地區，生蠔的成長期由原本四年延長至七年才可收或，蠔民認為生長期延長是污染增加的結果，污染使海中漂浮的微生物死亡，影響生蠔的生長速度<sup>4</sup>。

對於污染的源頭，蠔民認為錦田河和元朗河是後海灣受污染的主要源頭。這兩條

<sup>1</sup> 華僑日報 (15/04/1964): 後海灣水咸度特濃 生蠔爆殼死亡

<sup>2</sup> 快報 (15/02/1975): 海水染污生蠔含細菌 港府計劃闢設新殖蠔場

<sup>3</sup> 文匯報 (20/05/1979): 多災多難深灣蠔

<sup>4</sup> Bowler, R.A., D.S.C. Yang & A.J.E. Smith (1984): The Pearl River Estuary Oyster Industry in and around Deep Bay, p.169. In *Journal of HK Branch of Royal Asiatic Society*, Vol. 24, pp. 162-179



河常年將大量的工業及農業廢料帶入流浮山，污染后海灣海水水質。特別是在雨季時，雨水會將沿岸堆積的污物衝入海中，令污染程度加大<sup>5</sup>。由於深灣海水污染程度日益嚴重，以及政府計劃發展新界西北區，天水圍與后海灣部分地區有填海計劃，因此政府在一九八三年提出在東涌開闢新殖蠔場的建議。可是蠔民早在六十年代曾嘗試在東涌養殖生蠔，效果並不理想。東涌水深灘頭窄，適合養蠔的地方不多，又缺乏淡水流入，水質過鹹。此外，政府並無在東涌建屋的計劃，蠔民遷移連居住也是問題。許多蠔民表示已作好最壞打算，會選擇轉業或退休，如果政府仍不全力拯救，那麼深灣鮮蠔在不久之後就會從此消失<sup>6</sup>。幸好，在一九八四年，環境保護處初步完成深灣污染對蠔業影響的調查，核實了深灣生蠔符合國際衛生標準<sup>7</sup>，使蠔民們都鬆了一口氣。

## 5.2 沙井蠔的競爭

七八十年代，流浮山蠔民不斷受到水質和污染的困擾，雪上加霜的，是又要面對內地沙井蠔的挑戰，原來在流浮山以北的寶安縣，有一個更為龐大的養蠔產業，就是沙井。一九八四年，香港估計有一千二百至二千全職蠔民，約一千名兼職蠔民，但寶安縣就有二萬名全職蠔民<sup>8</sup>。沙井蠔民陳炳芬的口述歷史訪問，道出沙井養蠔產業的規模，他指一九五八年是沙井蠔養殖的黃金時代，年產約二萬井，即是二百萬平方公尺的蠔田。沙井蠔業大隊有二十四個生產隊，旗下蠔船再加上農民村的蠔船，一共有三百餘艘。這段時間便是沙井蠔民最輝煌的時期。當時沙井蠔由沙井水產收購站「統購統銷」，再經香港五豐行出口<sup>9</sup>。

這種由政府「統購統銷」的情況在一九七九年出現鉅大變化，一九七九年以前，包括沙井和蛇口的中國蠔民要預留數千擔鮮蠔以低於官價（official price）賣給政府，其餘才可在公開市場售賣，但由於一九七九年流浮山生蠔接近九成死亡，政

<sup>5</sup> 星島日報 (27/12/1983)：大嶼東涌不適宜養蠔 流浮山蠔民何去何從

<sup>6</sup> 星島日報 (27/12/1983)：大嶼東涌不適宜養蠔 流浮山蠔民何去何從

<sup>7</sup> 東方日報(23/06/1983)：流浮山所產蠔隻 符國際衛生標準

<sup>8</sup> Bowler, R.A., D.S.C. Yang & A.J.E. Smith (1984): The Pearl River Estuary Oyster Industry in and around Deep Bay, pp.166-167. In *Journal of HK Branch of Royal Asiatic Society*, Vol. 24, pp. 162-179

<sup>9</sup> 深圳晚報(30/12/2015)：深圳口述史「末代蠔民」陳炳芬親歷深圳巨變

府將蠔民上繳生蠔的配額大幅降至僅五百擔，中國蠔民可以在私下個別與香港商人交易。此措施令非官方交易較官方交易多出一倍，中國蠔民傾向從非官方途徑與香港交易，是由於兩地出入口管制較鬆，又可以避開政府和銀行的手續費，而且與香港商人交易即時以現金交收，還可以獲得較佳的匯率。雖然中國政府明知兩地存在大型的非官方交易，但卻沒有通過任何實際行動去阻止<sup>10</sup>，故此從中國入口的生蠔大增。明報對當時大陸蠔在流浮山上岸有如所報導，大陸蠔民首先將生蠔運至近流浮山近岸，再拖到淺灘上。為了避免偷渡嫌疑，他們不會上岸，而是由流浮山蠔民去收貨。其中部分的大陸蠔民允許在警察的監視下上岸，進行交易<sup>11</sup>。流浮山生蠔在香港的市場佔有率原本高達七成<sup>12</sup>，但面對中國生蠔的競爭，至一九八四年，中國生蠔佔香港消耗量和再出口量一個很大比例<sup>13</sup>。

\*版權所有

圖 10：流浮山對岸的蛇口曾經也是養蠔的地方

<sup>10</sup> Bowler, R.A., D.S.C. Yang & A.J.E. Smith (1984): The Pearl River Estuary Oyster Industry in and around Deep Bay, pp.167-168. In *Journal of HK Branch of Royal Asiatic Society*, Vol. 24, pp. 162-179

<sup>11</sup> 明報 (09/06/1979): 大陸蠔民恢復來港 后海灣頭販賣鮮貨

<sup>12</sup> 文匯報 (20/05/1979): 多災多難深灣蠔

<sup>13</sup> Bowler, R.A., D.S.C. Yang & A.J.E. Smith (1984): The Pearl River Estuary Oyster Industry in and around Deep Bay, p.165. In *Journal of HK Branch of Royal Asiatic Society*, Vol. 24, pp. 162-179

## 第 6 章：總結

### 6.1 流浮山養蠔業的復興

七八十年代，流浮山養蠔業面對深灣的海水污染和沙井蠔大量輸港的威脅，政府數字顯示流浮山生蠔的產量日漸衰退<sup>1</sup>，養蠔業前景亦日漸黯淡。但陳財興先生指出，現今流浮山養蠔業較以前興盛，今天流浮山生蠔對出海域有七千多個蠔排，每個蠔排可以種五六百串蠔，一串大約有二十多隻蠔，產量比以前更大。電子傳媒香港 01 訪問流浮山汝記蠔油廠東主陳天才，他現今依然養蠔，他指出現在流浮山有七千個蠔排<sup>2</sup>，故此兩者的估算甚為接近。流浮山養蠔業復興的原因，主要因為香港養蠔技術的提升和深圳禁止養蠔有關。

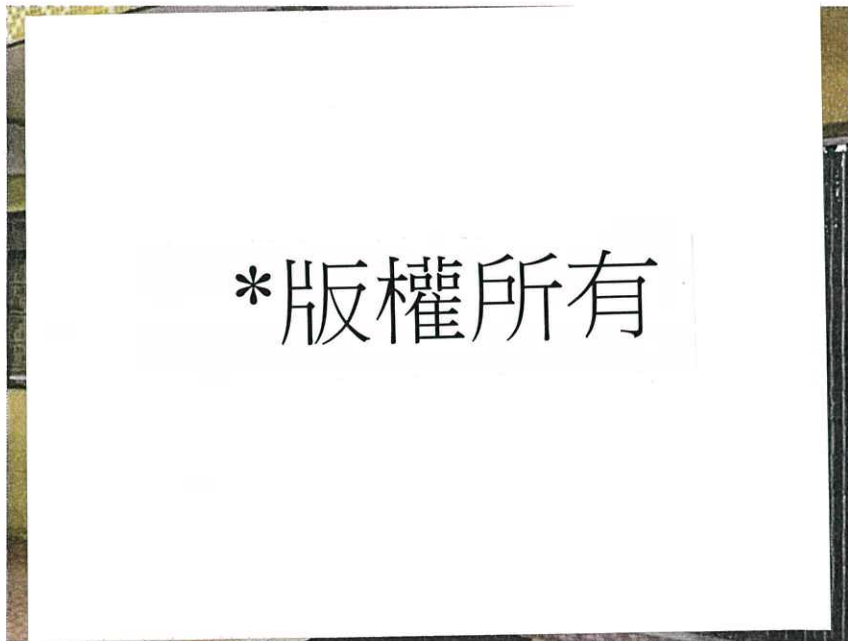


圖 11：流浮山汝記蠔油廠門市

<sup>1</sup> Bowler, R.A., D.S.C. Yang & A.J.E. Smith (1984): The Pearl River Estuary Oyster Industry in and around Deep Bay, p.177. In *Journal of HK Branch of Royal Asiatic Society*, Vol. 24, pp. 162-179

<sup>2</sup> 香港 01(27/6/2016)：活在中港邊界 60 年 流浮山蠔戶：對岸煙花特別多 (2018 年 5 月 19 日 點擊 <https://www.hk01.com/社區專題/28324/回歸-活在中港邊界 60 年-流浮山蠔戶-對岸煙花特別多>)



## 6.2 香港養蠔技術的提升

# \*版權所有

圖 12：八十年代興起的吊籠養殖法使用的小籠，蠔民從內地購買幼蠔，放在小籠吊養，一兩年後便有收成

圖 13：陳先生拿著的蠔串是現在蠔民最愛用的吊蠔法，用水泥將幼蠔黏在尼龍繩上吊養，省回購買小籠的成本

香港蠔民在八十年代以前都是用海灘養殖法養殖生蠔，但由八十年代開始，流浮山蠔民逐漸採用俗稱吊蠔法的「吊籠養殖法」養蠔，至現今還採用傳統海灘養殖法的流浮山蠔民，按陳財興先生估算不足百分之一。吊籠養殖法是在水面建造一個浮排，再從排上用尼龍繩吊著一個尼龍小籠，籠內放著幼蠔，讓蠔在水深八、九呎的位置生長。優點是海水較為清潔，蠔隻食用的浮游生物也較為清潔，故此蠔隻生長迅速<sup>3</sup>。其實，吊籠養殖法並不新穎，早在五十年代，香港大學已在深灣和大嶼山進行類似的養殖實驗，成效顯著，能將生蠔的養殖時間，由四年縮減至兩年半<sup>4</sup>。雖然用吊籠養殖法養蠔更為清潔而且更具效率，但流浮山蠔民並不採用，原因是成本昂貴。就以一九八七年計算，單是製作浮排已需要二千五百元，再加上小籠、錠、索、纜等設置，每隻浮排的成本便高達五千元。一井浮排的成本大概要一萬元左右，但浮排的一般壽命只有三年，且一井的年產值只有大約五萬元。為了防盜和防止浮排受水流影響而散失，蠔民又要特別聘請專人看守，此外，在颱風季節，海面實無險可守，強勁的風力和潮浪會打散浮排的結構，令蠔

<sup>3</sup> 大公報(4/10/1987)：每井蠔排成本六千至逾萬 吊蠔矜貴蠔民吃不消

<sup>4</sup> Bromhall, J.D. (1958): On the biology and culture of the native oyster of Deep Bay, Hong Kong, *Crassostrea* sp., p. XX. In *Hong Kong University Fisheries Journal*, Vol. 2, pp.93-107.

民血本無歸，再加上流浮山海面交通繁忙，經常有漁船出入海港，難免發生碰撞，風險太大<sup>5</sup>，故此直至一九八七年，部份蠔民依然寧願使用舊法養蠔。雖然部份蠔民拒絕採用新法，但亦代表有部份流浮山蠔民已開始使用吊籠養殖法養蠔。流浮山蠔民使用吊籠養殖法養蠔，可能是受到深圳蠔民的影響，在一九八四年，在深灣對岸的蛇口，深圳蠔民已開始使用吊籠養殖法養蠔，數目多至二百個蠔排<sup>6</sup>，可能對流浮山蠔民產生示範作用，故此短短三年間，在流浮山產生了生蠔養殖方法的革新。

## \*版權所有

圖 14：一位流浮山蠔民使用石屎柱養蠔，這個方法比較罕見

圖 15：使用石屎柱養蠔節省成本，採摘了蠔柱下方的大蠔，保留上方的幼蠔，放回海裡繼續吊養，下方的舊蠔殼又成為採苗器，循環生長

### 6.3 沙井與蛇口禁止養蠔對流浮山養蠔業的影響

在深圳區除了規模龐大的沙井養蠔區外，還有流浮山對岸規模較小的蛇口，深圳區內兩個養蠔區相繼禁止養蠔亦令流浮山養蠔業得以回復興盛。沙井蠔民陳炳芬

<sup>5</sup> 大公報(4/10/1987)：每井蠔排成本六千至逾萬 吊蠔矜貴蠔民吃不消

<sup>6</sup> Bowler, R.A., D.S.C. Yang & A.J.E. Smith (1984): The Pearl River Estuary Oyster Industry in and around Deep Bay, p.175. In *Journal of HK Branch of Royal Asiatic Society*, Vol. 24, pp. 162-179

指九十年代前後，沙井商業發展經濟強勢崛起，人們環保意識卻薄弱，海水水質污染甚是嚴重。污染最初於虎門開始，一九八五年前後興建了一個火力發電廠和一個玻璃廠，嚴重影響該區水域水質，蠔產受到嚴重影響。在一九九五年，海水污染最為嚴重。寶安沙井臨近接壤東莞城鎮地區興建土木廠房，茅洲河就是相鄰兩地的流水，每逢潮退，垃圾、污染物就隨著河水灌入海灣、流入蠔田。污水散發出陣陣惡臭，污染環境，海裡的魚蝦也成片死去，養殖出來的蠔也變成了青綠色，而他亦於一九九七年放棄蠔田。除了污染以外，沙井的發展亦令蠔民甘於放棄蠔田，九十年代其中一次收地三萬畝，蠔民就獲賠三億六千萬，故此沙井蠔民集體「洗腳上岸」。部份沙井蠔民，將產業轉移，在台山、惠陽、陽江等地「異地養蠔」，將貼上「沙井蠔」品牌的蠔品行銷中外<sup>7</sup>。至於蛇口，由於大批蠔殼堆積如山，傳出惡臭及引來大群烏蠅，在附近居民接連投訴後，深圳政府便於二零零四年禁止在蛇口養蠔<sup>8</sup>。

\*版權所有

圖 16：現在流浮山蠔民已不在近岸養蠔，而是在海中心用蠔排「吊蠔」，圖片在中港巴士上拍攝

沙井和蛇口停止養蠔，不單令流浮山生蠔在香港的市場佔有率增加，而且流浮山生蠔更進軍內地市場。陳財興先生指出，現時內地流行吃燒蠔，一隻流浮山生蠔

<sup>7</sup> 深圳晚報(30/12/2015)：深圳口述史「末代蠔民」陳炳芬親歷深圳巨變

<sup>8</sup> 香港 01(27/6/2016)：活在中港邊界 60 年 流浮山蠔戶：對岸煙花特別多 (2018 年 5 月 19 日 點擊 <https://www.hk01.com/社區專題/28324/回歸-活在中港邊界 60 年-流浮山蠔戶-對岸煙花特別多>)



可以賣得十多元。汝記東主陳天才也指出，二零零五年內地經濟急促增長，汝記蠔田一半的生產，運往內地銷售，雖然香港內銷的賣價較高，但市場較小，但內地批發商會購入整個蠔排，故此大部分蠔民都選擇將生蠔賣給內地批發商。

流浮山蠔民在此經歷了養蠔業高低起伏的發展，又見證著中港兩地的政治關係的改變，與自然環境搏鬥，又解決養蠔技術的重重困難，為我們生產肥美的流浮山生蠔。流浮山生蠔不但成為商業界的一個品牌，更成為生物學界的一個新名字，流浮山生蠔這個在后海灣存活了幾百年歷史的物種，於二零一六年正名為香港巨牡蠣（*Crassostrea hongkongensis*）<sup>9</sup>。



\*版權所有

圖 17：流浮山蠔民開的白蠔，在二零一六年正名為香港巨牡蠣（*Crassostrea hongkongensis*）

<sup>9</sup> 蘋果日報(30/12/2016)：三物種以「香港」命名 生蠔正名香港巨牡蠣

原始資料

甲、政府檔案

英文檔案

1. Chan Tai Cheung (1969): Letter from Chan Tai Cheung to D.C.N.T dated 5th June 1969 in HKRS945/1/19
2. Clementi, C. (1905): Memorandum from C. Clementi to Colonial Treasurer dated 15 August 1905. in HKRS58/1/31 (10).
3. Unknown author 1 (1957): Wealth From The Sea From. In HKRS1056/1/84
4. Unknown author 2 (undated): Additional Notes on the Deep Bay Oyster Industry. In HKRS934/10/36

中文檔案

1. 某公社全體蠔民(1966)：一九六六年十一月三十日某公社全體蠔民致某塘某先生信件。見 HKRS934/9/28

乙、訪問

1. 訪問陳財興先生（日期：5/4/2018）訪問紀錄見附錄

丙、報章

英文報章

1. Hong Kong Standard (3/3/1974): Village that knows the oyster's secret
2. South China Morning Post (9/11/1970): Laufaushan – a fishing village on a wave of prosperity

中文報章

1. 頭條新聞(10/9/2016)：葉 Sir 食經——流浮山「小桃園」食海鮮
2. 深圳晚報(30/12/2015)：深圳口述史「末代蠔民」陳炳芬親歷深圳巨變  
(於下列網站下載 [https://read01.com/zh-hk/n8Lkd.html#Wv\\_0ee6FMdU](https://read01.com/zh-hk/n8Lkd.html#Wv_0ee6FMdU))
3. 華僑日報(15/04/1964)：后海灣水咸度特濃 生蠔爆殼死亡
4. 華僑日報(27/3/1967)：后海灣沿海一帶，六千英畝蠔塘，直接間接賴以為生數千人
5. 華僑日報(27/3/1967)：供不應求之下 蠔價較前略增
6. 大公報(4/10/1987)：每井蠔排成本六千至逾萬 吊蠔矜貴蠔民吃不消
7. 大公報(4/10/1987)：一隻肥蠔漁民數年辛勞
8. 快報(15/2/1975)：海水染污生蠔含細菌 港府計劃闢設新殖蠔場
9. 東方日報(23/06/1983)：流浮山所產蠔隻 符國際衛生標準
10. 東方日報(12/10/1987)：目前流浮山養蠔 普遍已採用新法
11. 文匯報(20/05/1979)：多災多難深灣蠔

12. 星島日報(27/12/1983)：大嶼東涌不適宜養蠔 流浮山蠔民何去何從
13. 明報(09/06/1979)：大陸蠔民恢復來港 后海灣頭販賣鮮貨
14. 蘋果日報(30/12/2016)：三物種以「香港」命名 生蠔正名香港巨牡蠣
15. 香港 01(27/6/2016)：活在中港邊界 60 年 流浮山蠔戶：對岸煙花特別多  
(2018 年 5 月 19 日點擊 <https://www.hk01.com/社區專題/28324/回歸-活在中港邊界 60 年-流浮山蠔戶-對岸煙花特別多>)

## 二手資料

### 甲、書籍

#### 英文文獻

1. Bowler, R.A., D.S.C. Yang & A.J.E. Smith (1984): The Pearl River Estuary Oyster Industry in and around Deep Bay. In *Journal of HK Branch of Royal Asiatic Society*, Vol. 24, pp. 162-179.
2. Bromhall, J.D. (1958): On the Biology and Culture of Native Oyster of Deep Bay, Hong Kong. In *Hong Kong University Fisheries Journal*, Vol. 2, pp.93-107.
3. Morton, Brian and Wong P.S. (1975): The Pacific Oyster Industry in Hong Kong. In *Journal of HK Branch of Royal Asiatic Society*, Vol. 15, pp. 139-149.

#### 中文文獻

1. 馮志明、冼王儀(1996)：《元朗文物古蹟概覽》香港：元朗區議會
2. 蔡思行 (2016)：《戰後新界發展史》香港：中華書局



陳財興先生訪問紀錄

日期：二零一八年四月五日

時間：下午二時三十分

地點：流浮山商會

---

陳財興先生是香港新界流浮山商會理事長和新界蠔業聯會名譽會長。陳先生是寶安沙井人，在香港出生，於上世紀六十年代跟隨父親在流浮山養殖生蠔，對深灣生蠔養殖業極為熟悉。其後陳先生轉營飲食業，在流浮山正大街經營海景海鮮酒家。

答：大約一九四幾年，流浮山還是一塊空地，沙井有一班養蠔產業的人就來到這裡，覺得這裡的海面適合養蠔，所以聚集在這裡開始養蠔。一開始科技不太發達，就只是扔一些石頭到海裡，每年農曆四至六月之間，蠔種會粘在石頭上慢慢長大，每一年都一樣，是循環式的。到一九七幾年，大概每十年就有一次大規模死蠔，可能是污染問題，也可能是水太鹹或太淡，所以做養蠔產業是很辛苦的。像我一樣做了那麼多年，到了年底那些蠔又肥又美，本來以為收入會很好，快過年的時候，水變鹹或者變淡，蠔就全部死了，一年的投資、收入都沒有了，只能向親戚借錢度日。

問：陳先生，聽說石頭扔進海之前要先燒熱，對嗎？

答：不用的，香港的石山爆石之後就被我們買回來，請些漁船去扔進海裡。我們會在海裡插幾支竹標示，和別人劃清界線。

問：陳先生，你是甚麼時候開始養蠔的？

答：我是六幾年開始的。因為我是在流浮山出生的，我爸爸在沙井偷渡過來養蠔，我六幾年就跟爸爸種蠔。

問：陳先生，聽說從六七十年代蠔民就已經開始用石屎柱和石屎磚區種蠔？

答：因為石頭大小參差不齊，人們就找了些石屎柱和瓦片，一會兒帶你們彭海邊去看看，差不多是七八十年代開始用石屎柱和瓦片去代替石頭。

問：這些石屎柱有什麼優點？

答：石頭的價格不穩定，但一包英泥可以做三百支石屎柱，有預算，容易控制成本。在播種方面，其實你放一個瓶子下海蠔種也會粘住，但玻璃表面太，滑蠔種容易被沖掉，掉了蠔就死了，但英泥可以牢牢粘住蠔種。在七八十年代，蠔起碼要四年才能成長，但在這四年中，我們是完全沒有收入的，只有幫別人做散工，向親戚借錢維持生活。四年之後第一批蠔有收成了，繼續逐年逐年種蠔，我們又要重新製作石屎柱板去播種。

問：陳先生，這些石屎柱是固定放在蠔田裡嗎？需不需要移動呢？

答：需要移動，假設將蠔田由靠岸至近海分為三分，靠岸的三分之一的海會



播蠔種。蠔分為白蠔和赤蠔，白蠔比起赤蠔好吃。赤蠔通常在深水裡養，所以中間的三分之一的海會養赤蠔。如果想要令白蠔好快點長大的話，就將蠔搬到最近海、深水的那三分一海裡。因為靠岸的海灘潮退時是乾的，沒有水的話蠔的生長速度就慢了，但海中間的流水大，令蠔可以快速生長。

問：甚麼時候可以將白蠔種搬到海裡？

答：一年。如果五月播種，七八月蠔種就會有手指甲那麼大，一年之後就有兩寸那麼大了。現在就完全不一樣了，流浮山已經很少人會自己播種了，因為人工太貴、成本太高，所以直接在珠海、台山買已養了兩年的蠔回來，用籠子或者繩子吊著來養。在深圳灣可以看到一排排的蠔排，現在就是這樣養蠔，在泥裡種蠔的已經很少了，大概只有百分之一了。過了農曆三月廿三就開始吊了，大約七八月就開始成長了，如果短時期天氣變化大的話，蠔的生長速度就更快，因為天氣冷的時候蠔會生長，到暖的時候會把蠔催肥。而且千萬不能在晚上下雨，因為會沖淡海水。

問：那麼很考技術吧，因為太鹹也不行。

答：對，海水太鹹蠔也會死。去年和今年的蠔是一流的，生長得很健康，我做了那麼多年養蠔業，也不知道為何這兩年的蠔會特別好。

問：那麼現在基本上沒有人在泥裡種蠔了？

答：有，但是很少，只有百分之一，因為在泥裡種的蠔沒有在海面上吊養的蠔那麼肥，可能是因為微生物浮在海面的比較多。

問：現在用石屎柱和吊養的蠔田在那裡？

答：都在流浮山一帶。如果你乘車往內地，在深圳灣(大橋)向下望，就會看到蠔排。大約有七八千多個，每個蠔排可以種五六百串蠔，一串大約有二十多隻蠔。

問：大家都熟知流浮山生蠔，是不是只有流浮山可以養蠔，還是整個深灣都有養蠔？

答：整個深灣都有，內地珠海，台山也有，但要說生長力和味道，最好的都是后海灣這一帶。

問：內地是不是不准種蠔？沙井有沒有人種蠔？

答：沙井沒有了。內地的制度我不清楚，因為經常改變，無從適應。但是香港不一樣，我們要靠此生活。政府這麼多年都沒有資助，對漁民有幫助，但對蠔民完全沒有。

問：如果流年不利，蠔全部死了，政府也不會有資助？

答：沒有

問：陳先生，為甚麼深灣適合養蠔？

答：因為深灣有鹹淡水，還是淺水地帶。水流可以遷就蠔的生長。

問：陳先生，政府之前叫深灣的蠔民去東涌用的吊籠方法種蠔，和現在的吊養法有甚麼不同？



- 答： 不同的是東涌海水的溫度和水質，運輸方面也有很多問題，相比東涌，深灣更方便。蠔從珠海，台山直接運過來，在這裡吊養更方便，而且多數蠔民都住在這裡，幾十年前已經在這裡養。政府沒有提供任何配套設施，我們怎麼會接受？而且養蠔在后海灣更好，因為水質好。
- 問： 陳先生，養蠔業也會面對不利或不幸的事情，例如肝炎、重金屬超標、海水過鹹等情況，蠔民怎樣面對這些衝擊呢？
- 答： 我們也沒甚麼辦法，其實香港政府只是在玩數字遊戲。例如有某種蠔含有重金屬，香港政府是說每天食用量來衡量對人們健康的危險性。我們蠔民親身體驗體，吃了五、六隻生蠔也沒問題。
- 問： 我閱讀過一些舊報章上面說有人建議蠔民使用紫外光為海水殺菌，真實是否有這回事呢？
- 答： 當然沒有這回事，那些所謂「專家」，就只在說理論。我們種蠔的是講求經驗，凡事都講求經驗。那些所謂「專家」，都只是在看書，但我們是能夠實驗出所有東西。生蠔是怎樣生長和成長我們是最清楚不過的。
- 問： 陳先生，你是沙井人，請問來流浮山種蠔的沙井人也是姓陳嗎？
- 答： 對，都是姓陳的。以前，我們這個區域養蠔的差不多有百分之九十都是姓陳，後來沙井還有姓曾的來這裡養蠔。因為很多人喜歡吃生蠔，這裡也開設了不少海鮮酒家，於是有不少人，例如太平那邊的人也來發展飲食業。流浮山多了很多人來種蠔，但還是我們沙井人佔大多數。
- 問： 那麼解放後，陳先生父親就來流浮山，而且你是在香港出生，於是就開始種蠔。聽說這裏很多的蠔田都屬於祖堂，姓鄧的，對嗎？
- 答： 聽說這裡整個海是政府租借予廈村。廈村就分了友恭堂、裕和堂。淺水區乾出來的就歸類友恭堂。到了下白泥那邊就歸於另一個祖堂，叫做豐裕堂。以前我們養蠔，例如我要收成生蠔來賣，要到友恭堂，要出一張標給我才可以出海。但後來可能友恭堂、裕和堂看見我們沙井人很多，出不出標也是一樣。以前的蠔田也是有契約的，出於那一片地等，都是有契約的。現在就沒有契約了，因為現在沒人養蠔。多數人養的吊蠔，吊蠔就不用契約。
- 問： 陳先生，你剛才說白蠔最好吃，那為什麼還要養赤蠔呢？
- 答： 赤蠔不是我們養的，它是自然生長的，我們也不想的。我們扔一些石柱在海中，就自然生長了一大堆赤蠔，我們也沒有理由捨棄那些赤蠔。我們養蠔久了就會分辨白蠔和赤蠔，近岸的水域就先用來種白蠔，然後運去出面有水的地方，生長就會較快。
- 問： 陳先生，你也講過以前是在海底養殖生蠔，而且有三個塘，友恭堂、裕和堂和豐裕堂，你們以前就要出標，那「出標」是什麼意思呢？
- 答： 即是我們有一張紙證明我們的船要出去拿生蠔，拿完蠔回來後就要抽佣給祖堂的管理人，雖然廈村也有人種蠔，但他們不會理會這些事。
- 問： 陳先生，那簡單來說你就是向管理人租地嗎？即是你們是有標示的，其



他人也不能來你這邊取蠔，向祖堂租地方。那抽佣又是怎麼樣呢？

答：其實是每次取蠔的時候，例如我賣了一百元生蠔，我就要給五元佣金予祖堂。祖堂一直不理會我們種蠔的情況，直到收成時就須要抽佣給他們。至於佣金也只是大概，可能我跟他報告賣了一百元生蠔，但實質上賣五百元，這樣也可以的。總而言之我們有給佣金他們就可以了。他們只是拿著業權，有佣金就可以了。祖堂的人也有自己養蠔。

問：陳先生，那麼用蠔排種蠔須要獲政府批准嗎？

答：不用的。是任由我們放置的，但不可以阻礙航道。

問：陳先生，你說向祖堂租借地方或出標取蠔，是四十年代的事嗎？

答：應該是在七五年之前。

問：為甚麼在七五年會有這麼大的改變呢？

答：可能種蠔的人多了，還有覺得我們蠔民難以謀生，祖堂也十分體諒我們，見我們難以謀利，就不再向我們徵收佣金了。七五年之後，廈村就沒有再徵收佣金了。

問：那七五年期間也是在海底種蠔嗎？

答：對，不過廈村不再收佣了。

問：是甚麼時候開始用吊養的方法養殖生蠔呢？

答：應該是在八十年代，大概在八五年後。

問：現在依然用海底養蠔法的人大多在那條村養？

答：也是在流浮山。現在也能看見海底插了一支支柱養蠔的。

問：在甚麼時候，或是有特定那個鐘數看到呢？

答：不是在那個鐘數看到，是講求水流的。例如今天是農曆十六、十七，我們在下午六、七時才看到。又例如在十四、十五的話，我們在下午三、四時左右就看到。

問：現在還在海底種蠔的，都是沙井人嗎？

答：我們沙井人有，也有外來人。

問：在沙橋村養蠔的又是甚麼人呢？

答：都是我們沙井人。在沙橋村養蠔的人也是跟我們一樣，以前在海底用石柱、瓦片種蠔，現在也是以吊蠔的方法養蠔。

問：陳先生，本來你們在沙井就有種蠔，為甚麼要來香港發展呢？

答：在內地賣蠔和香港賣蠔的價錢不同，香港當然比較理想。但現在我們村又說要收地，那些舊屋一間也值幾百萬，我們都覺得不用靠養蠔謀生了。

問：以往有蠔民在沙井種蠔拿到流浮山賣嗎？

答：有，以前在內地賣蠔的銷量也及不上香港的理想。現在七千多個蠔排中，有大約三分之一也是內地的，但香港政府不讓內地蠔排放在香港水域，但假如他們有親戚在香港養蠔，就可以用他們的名義在香港養蠔。

問：內地蠔排會來香港嗎？



- 答：也會的，但要有證明給水警。須要給香港親戚證明予水警，表示是香港人種的生蠔。
- 問：水域是屬於華界還是香港的？
- 答：屬於香港。
- 問：陳先生，其實在深灣或流浮山養蠔，你從六十年代開始到現在，差不多也養蠔半個世紀了。現在香港養蠔業比以前是繁盛了，還是衰退了？
- 答：當然是繁盛了。以前養蠔的時候，銷量沒有現在的理想。生蠔和蠔豉也沒現在銷量那麼好，現在銷量十分好了。蠔豉有在香港賣去內地，也有從內地賣到香港的。
- 問：蠔油呢？
- 答：也有。我們流浮山有兩間蠔油公司，一間叫汝記，一間叫裕興，兩間也是我們沙井人經營的。
- 問：裕興蠔油公司的老闆也是叫做陳財興先生，跟陳生你同名同姓的，你們有甚麼親戚關係嗎？
- 答：他是我的叔輩，有很多年歷史了。他的工廠在白泥那邊，但店舖就在流浮山。
- 問：陳先生，你估計流浮山一年能夠生產多少生蠔？
- 答：這個問題有點難說，因為現在生蠔內銷繁盛，在內地，一隻用燒烤用的生蠔要價十幾元。
- 問：即是現在於流浮山養殖的蠔大多會在內地賣出？因為沙井來不能養蠔，內銷才興盛嗎？
- 答：也是其中一個原因。
- 問：香港有甚麼蠔製品是賣到內地的？
- 答：蠔豉，蠔油則是全世界也有。
- 問：為何大陸又會有蠔豉流回香港？
- 答：因為大陸分了很多個區，例如：沙井、珠海，他們在本地不能出售這些蠔豉，所以就要靠香港替他們出售，他們不懂在其他地方出售這些蠔豉，例如廣州，但香港可能有方法外銷廣州，所以大陸要把蠔豉運出來香港，再作少少加工，然後運出去。
- 問：那沙井不誰養蠔，從內地運出來香港的蠔是不是珠海？
- 答：是珠海的，還有橫琴和台山。
- 問：是不是從這些地方把蠔豉運到流浮山，再運上廣州？
- 答：是。
- 問：會不會是品牌的問題？因為內地的人也認識流浮山，覺得流浮山的蠔也是好的。
- 答：也有可能是品牌的問題，覺得這些是流浮山的蠔，比較好。就算是在珠海養的蠔種，運到流浮山，養半年至一年，也是流浮山蠔。
- 問：即是吊蠔嗎？



- 答： 對了，沒錯！
- 問： 現在對比幾十年前，深灣種蠔是否更繁榮？
- 答： 是！
- 問： 我們都知道生蠔很好吃，那為甚麼還會有蠔油和蠔豉？
- 答： 蠔豉的食法和生蠔不同，可以蒸，炆，煲湯，那為甚麼又會有蠔油呢？首先把蠔焗熟，之後將蠔水拿去濃縮，出來的就是蠔油。另外蠔豉就是分兩種，一種是生曬，另一種是熟曬，熟曬就是先做蠔油再曬成的蠔豉。
- 問： 價錢是否不同？
- 答： 價錢是不同的，生曬的蠔豉比較好。
- 問： 是否比較扁身的那些蠔豉是生曬的？
- 答： 是，沒錯
- 問： 那些比較肥的蠔豉是否熟曬？
- 答： 是，那些是熟曬的。讓我教你們如何買蠔豉，真真正正扁簿的是真正的生曬，有一些人為了賺錢，把一些蠔在曬之前過一過熱水川過，那麼蠔豉便會比較漲，不會那麼容易收縮，拿去曬的時候就會比較扁，這些就不太好吃，但也尚可。
- 問： 那是否生曬的蠔豉是最好？而其次便是過了熱水的蠔豉？
- 答： 是。
- 問： 那些做過蠔油的蠔豉是不是不太好吃？
- 答： 其實做過蠔油的蠔豉拿來煲湯或者炆也很好吃，只不過是焗熟過後拿來曬，其實任何一種蠔豉也很好吃，當然是真正生曬的蠔豉是最好。
- 問： 流浮山以海鮮聞名，甚麼時候開始有人來到流浮山做海鮮檔呢？
- 答： 應該是在五十年代，一些人和一些漁船便會在流浮山，以往只是一個市集，有人或者貨品在這裡上岸，之後有人就想到，既然你們在這裡賣海鮮，那就做一間批發給你們，而自己便抽佣，幫你們賣海鮮，成為一個海鮮市場。
- 問： 那些海鮮是內地出口的吗？
- 答： 不是，都是香港的，以前有些比較大型的漁船，全部也是停泊在后海灣，之後便到流浮山上岸，但現在已經沒有了。
- 問： 但是我有時看到在早上也有漁船在流浮山上岸，是否內地的漁船？
- 答： 是，有時是有的，多數是內地來香港的漁船，但本地也有，只是數量很少。
- 問： 那些內地漁船會在什麼時候來流浮山買海鮮？
- 答： 非常早，大約是五點至六點。
- 問： 那他們買了海鮮是不是又賣給香港的漁船？
- 答： 是，那些便是五點多來拿海鮮的。
- 問： 這些是不是叫「欄商」？
- 答： 是，有很多檔。



- 問：甚麼時候有海鮮酒家？
- 答：都是五十年代，差不多的時間。
- 問：第一間的海鮮酒家是不是裕和塘大酒家？
- 答：不是，第一間應該是球記。裕和塘和球記也是差不多時間成立。
- 問：到了七十年代，最興盛的時候是否有三十多間海鮮酒家？
- 答：沒有那麼多，整個流浮山最多也是十多間海鮮酒家，現在也是十多間。
- 問：球記和裕和塘還在嗎？
- 答：球記還在，但已經轉了很多次手。裕和塘就已經完全沒有。
- 問：裕和塘是不是在廈村？是不是鄧齊安先生經營？
- 答：是在廈村，就是裕和塘。
- 問：當時很多報紙都說鄧齊安先生是蠔王，他的兒子是不是鄧致祥先生？
- 答：是。
- 問：鄧先生現在還有沒有做飲食業？
- 答：沒有，已經退休了。
- 問：當時有些報道就說鄧齊安先生的父親首先在這裡種蠔的，是不是呢？
- 答：是呀，就是裕和塘，流浮山這邊。
- 問：是不是自己種的蠔？
- 答：是自己種的。
- 問：香港也有很多地方也可以吃海鮮，例如西貢，為甚麼那麼多人也會來流浮山吃海鮮？流浮山有甚麼特別呢？
- 答：流浮山很多海鮮都是天然海產，其他地方多是養殖的海鮮，流浮山的海鮮酒家很少用。
- 問：是野生的多嗎？
- 答：是野生的多，通常也是野生的最好吃，就像我們吃東西時也喜歡吃野生的，養殖的沒有那麼美味。
- 問：生蠔會不會是其中可以吸引食客的食品？
- 答：在流浮山也是有魚出產的，例如黃腳魴、方咧、黃油蟹，這些也是非常美味的，生蠔也是其中一個吸引點。在西貢、鯉魚門和流浮山三個吃海鮮的熱門地點裡，最早就是流浮山，流浮山是不是還像一條鄉村呢？西貢和鯉魚門現在非常漂亮，政府完全不理流浮山，這麼多年來，完全沒有幫過流浮山，沒有幫助過蠔民和村民。
- 問：當時的報紙說過政寬在流浮山興建一條路是一個很大的幫助，那對你們有沒有真正的幫助呢？
- 答：最重要的是政府應該給流浮山一些配套，真正來說，在流浮山的停車場只有八個政府車位，真的不足夠。
- 問：以往的人來吃海鮮和現在的，有沒有分別？
- 答：都是差不多，幸好有些村民將地方改作停車場，才可以吸引到更多的遊客，因為只有八個政府車位根本不足夠。



- 問：在海鮮街，遊客來吃海鮮，那一個年代是最興盛的？
- 答：七八十年代。
- 問：為甚麼現在相比以往，不是那麼興盛？
- 答：不是，現在不是沒有，都是因為車位問題，到了星期六或星期日都沒有車位，非常多人，很多車到了流浮山外的迴旋處也要離開，如果政府有更多配套或更多車位，那流浮山一定會更興盛。
- 問：現在有多少間海鮮酒家？
- 答：有十六、七間海鮮酒家。
- 問：海景海鮮酒家是閣下的公司，以海景海鮮酒家為例，甚麼時間最多客人？
- 答：假期最多。
- 問：除了香港客，自由行那些內地客也多嗎？
- 答：多，當然多，佔了百分之二十，現右可能因為實施一周一行，所以就比較少。
- 問：外國客呢？
- 答：很少，很多外國客都希望到酒樓吃海鮮，以為酒樓那些才是最好吃的。
- 問：你估計每逢假期有多少人來吃海鮮？
- 答：很難估計，有些海鮮酒家會做旅行團那些一百元一位的餐，最旺場的時候會有百多圍。個別來吃海鮮的消費會比較高，三百至四百元一位。
- 問：只是旅行團已經有千幾人，那麼散客呢？
- 答：這是很難估計的，有時多有時少，一間普通酒家可能會做十幾圍，都有八百多人。
- 問：現在流浮山買的海鮮是不是在早上五點六點買回來的？
- 答：沒錯，是那些「欄商」買回來的。
- 問：有沒有一些海產不是從「欄商」買回來的，例如象拔蚌，會不會是從另外一些地方訂回來的？
- 答：不是，有很多也是從菲律賓、泰國或者加拿大運過來流浮山的，這些就是從某一個欄商，在機場拿回來的。
- 問：即是有兩個入貨的地方，一個是在海外入貨不用經水路，另一個就是從水路入貨，在后海灣上岸，對嗎？
- 答：對。
- 問：我們都知道流浮山是一水之隔，一邊是香港，一邊是內地，那他們的相處之間會不會有些緊張的時刻出現，例如政治緊張？
- 答：沒有。
- 問：這麼多年也是相安無事？
- 答：是。
- 問：那合作呢？
- 答：都是可以的，例如在種蠔方面，我們這邊不夠人手，他們也會過來幫我

們。

問：現在流浮山或者深灣種蠔的人與沙井那些人的關係大嗎？

答：關係都算大的，因為那是自己的鄉下，很多叔伯兄弟也在那邊。

問：相處也是很融洽，所以合作的機會也很多？

答：是呀，會少競爭多合作。