



●左起：森哥、祥哥、陳樹鋒。 香港文匯報記者張得民 攝

曾幾何時，養蠔是本港漁農業一個重要行業，流浮山后海灣出品的「香港蠔」更是媲美其他「來路貨」（進口貨）。時至冬季，正是港人食蠔旺季，無論是客家盆菜，還是過年必吃的「髮菜蠔豉」（「發財好事」的諧音），蠔豉都是重要的乾海味食品。不過近幾年來，后海灣養蠔業由於惡性競爭，蠔苗擁擠生長造成營養嚴重不足，質量轉差令利潤大減。雖然特區政府專責處理后海灣蠔排管理的跨部門工作小組早前宣布會清理非法蠔排，但事實上，由於養蠔收入遠不如外出打工賺錢，新入行者寥寥無幾，以致本地養蠔業日趨式微。作為「世代蠔民」的后海灣蠔業養殖協會主席陳樹鋒，在接受香港文匯報訪問時直言，隨着社會變遷，要令養蠔業重拾風光不切實際。他們現在的重點已轉向教育和展覽，向年輕一代介紹香港養蠔歷史，並親手嘗試學習養蠔。



●香港文匯報記者 朱慧怡

收入遠不如外出打工 新入行者寥寥可數 盼轉型迎來中興

養蠔業奮發傳承 盼增宣傳吸新血

過去幾年，經常有非本地蠔民搶佔本地水域進行養殖，更出現惡性競爭。蠔排數量從過往十多年的2,000多個，一度暴增至14,000個。表面的「好景」帶來更壞的影響，蠔苗急增導致后海灣水域營養嚴重不足。在無法健康成長下，蠔豉的淨肉重量銳減，只有過往的60%至70%，蠔質下降，賣價自然低，蠔民收入大減。

陳樹鋒等本地蠔民此前多次向包括漁護署在內的多個部門反映，要求規範養殖區政策盡快落實，優化養殖環境。去年7月，專責處理后海灣蠔排管理的政府跨部門工作小組公布，已擬訂行動計劃，加強管理后海灣的蠔類養殖活動，以解決有關活動所引致的管理、環境衛生、航行安全等問題，包括移除未獲准暫時保留的后海灣蠔排。據了解，截至今年9月，已移除4,000個蠔排，即仍剩約一萬個。工作小組預計今年內可以完成第一階段的清理。

陳樹鋒對特區政府有關部門加強管理后海灣養殖活動事宜表示歡迎，但「我們這一輩的蠔民，最年輕的主力群體其平均年齡亦在40歲以上，無人接手是一個大問題」。

「我們一直在嘗試與不同團體合作，讓更多年輕一輩了解香港養蠔業。」由於入行的年輕人屈指可數，如何傳承香港的蠔業，是「世代蠔民」陳樹鋒的一大心願，「工作辛苦而單一，還要看天吃飯，難以維持生計，沒有太多前景，是年輕人不願意入行的主因。」

倡政府發牌利上中下游產業鏈

產業轉型是讓蠔業中興的一個嘗試。他說，若特區政府能給予蠔業牌照，將更有助於推廣蠔業的上中下游產業鏈發展，包括生產蠔油、蠔豉、蠔殼清潔劑等，讓蠔業融入北部都會區的發展。

「此外，還可仿照一些境外國家及地區，興建相關展覽館，既可向遊客宣傳香港養蠔業、推廣品牌提升產業價值，還可以作為教育用途，向香港年輕人介紹養蠔歷史，也是作為一種傳承。」一談起蠔業轉型，陳樹鋒就有滿腹大計，但能否實現，他心裏沒有數。

與環保團體合作 重用廢棄蠔殼

雖然遠景還是未知數，但一些環保工作可即時做。陳樹鋒說，蠔民常常在摘取蠔肉後，將蠔殼隨意丟棄在水中。久而久之，這些堆積的蠔殼成為了一條人工小路，但這樣既不環保，也可能對路人行走時造成隱患。他嘗試與環保團體合作，修復蠔礁、提升水域環境的改善，將廢棄的蠔殼再次利用，希望能對大自然進行一個修補作用。

為讓更多有技術性年輕人走進蠔業，陳樹鋒等又與大專院校合作，讓專業的科研人員研究如何促進蠔的孵化技術，舉辦展覽、小型市集開放給年輕人，吸引更多青年才俊了解蠔業的歷史文化。

讓蠔業多元化發展，擁有穩定的收入和前景，是蠔民們的目標。儘管包括陳樹鋒等流浮山一批中年蠔民已不需靠親自養蠔來維持生計，但為了讓祖輩留下來的產業繼續發展，「產業轉型是我們這群年近半百的人在蠔業中繼續深耕的唯一動力。」



●蠔民賴以生存的蠔田遍布流浮山海域。 香港文匯報記者張得民 攝

老行尊：不能讓家業消亡於我手中

「由細就要開始幫手開蠔喇，好辛苦嘍，但要維持生計嘛。」每年冬季是養蠔業的豐收季，亦是蠔民最忙的季节，他們總要清晨前往海中央收蠔，檢驗今年的努力成果。

從流浮山出發，穿梭於不同的小巷來到流浮山的岸邊，映入眼簾的是一條細長的河流，兩邊的小路被蠔殼徹底覆蓋，「這裏原來沒有路，是因為蠔殼太多了，被堆積成了路。」踩在蠔殼上，鑽進通往海中央的蠔民工作船，伴隨着一陣強烈的汽油味，及「嗚嗚嗚」的馬達聲響起，蠔老闖祥哥、森哥帶着香港文匯報記者向蠔排進發。

是日天氣陰霾，雨水隨之打入工作船內，混合着撲面而來的冷風，不禁讓人凍得直哆嗦。「今日有雨，就唔揸快喇。」負責掌舵的森哥表示，平日5分鐘內能抵達的路程，今日用了將近15分鐘。一路行船，后海灣藍綠色的海水顯得十分清澈。放眼望去，能看清水中的魚蝦蟹等生物游動。「這樣的水質很

好，但更適合養魚。對於蠔苗來說，水中的營養並不足夠，黃黃的水質才是最佳的水質。」

「抽蠔往往是在冬季的清晨5點，每條船會有3位工人，他們負責將蠔帶回。」森哥介紹，目前已達到拳頭大小的蠔仍屬於蠔苗階段，若要銷售盈利仍需要一段時間。

抵達目的地後緩緩靠近蠔排，只見年過五十的祥哥動作輕盈地跨上蠔排，拎起一串蠔苗在水中清洗過後放置船上。而這串有約20個的蠔苗身上隨即跳下各種附屬生物四散而去，「那是蟹，他們附着在蠔苗身上生存。」

每個蠔老闖管理大約數十至百個蠔排，一個蠔排有700串蠔，一串則有約20個蠔苗。「三個工人作業的話，能在一小時內將一個蠔排的蠔取回。」回到岸邊，祥哥二話不說開始開蠔殼，「我從8歲開始跟隨家人在蠔業打滾，父親負責養蠔、抽蠔、開蠔，媽媽會到市場賣蠔。而我負責幫手開蠔。都是我們一家人做。不過從（上世紀）九十年代開始，就請工人幫手了。」

撬開蠔殼是一個單一旦重複的體力活動，稍不注意就會割裂雙手，就算有手套保護，但「不能一爛就換」，加之開蠔時間集中在冬天，「忙起來甚至要通宵工作。」年少的祥哥一開始並不情願，為此他亦少不了在家被教育。

年復年開蠔醃蠔 縱布傷痕不言休

「不過慢慢上手之後，就明白蠔業在自己心中的重要性。」祥哥的雙手已布滿傷痕，就算是如今開蠔、醃蠔或者曬蠔時，祥哥的手上依然會出現新傷口，「尤其醃蠔時候，觸碰到傷口會非常痛。」儘管如此，他仍未打算退休。

作為「世代蠔民」，祥哥如今雖然是老闆，有工人幫手打理生意，但眼看自己經營了半輩子的蠔業正不斷沒落，不善言辭的祥哥亦著急。「祖祖輩輩幾代蠔民，不能讓家業消亡於我手中。」可以說，轉型和吸納新血，已成為祥哥與其他一眾蠔民的最大期盼。



●祥哥如今開蠔、醃蠔或者曬蠔時，手上依然會出現新傷口。 香港文匯報記者張得民 攝

設淨化廠處理 記者試吃：肉感更佳

「香港蠔業可以追溯到300年前的清朝時期，其發源地在珠三角一帶，有不同的分支。其中一條分支到香港流浮山后海灣，另一條分支到珠海橫琴。」后海灣蠔業養殖協會主席陳樹鋒在接受香港文匯報記者專訪時介紹，香港不少蠔民的祖籍來自深圳沙井，他們到后海灣一帶養蠔，逐漸在此落地生根。

養蠔方式多樣，最傳統的方式為「泥潭養殖」，即在泥潭上種蠔田，將水泥柱插在泥潭上，讓蠔苗依附其中。蠔苗在水漲之時，可以靠從中吸食浮游生物生存。由於潮水漲退限制了蠔的生長速度，到上世紀六十年代末至七十年代，養蠔方式逐漸演變成

「蠔排養殖」，一串串蠔苗被垂吊在放置於海中的蠔排內，任由湧動的水流為其輸送食物。這時候的蠔變得更大、更肥美，養殖產量愈來愈多。

「香港蠔業最後一次高峰時期應是上世紀九十年代中期，后海灣一帶有著數百人從事養蠔業，曾有一戶人家的年收入能達到百萬元。」陳樹鋒坦言好景不常，有媒體報道稱，后海灣岸邊有不少發展工程，以及其他水上作業過多，導致水域養殖業受到污染，進食蠔豉對健康不利，「這類信息對業界是一個沉重的打擊，我們生意一落千丈。」

儘管後續有相關部門參與保育，讓水質恢復正常狀態，但依舊難以改變已經留在市民心中的、根深蒂固的負面傳聞。

為改善養蠔環境，陳樹鋒在接手蠔業時，立志要把這個行業傳承下去，「我們成立了淨化廠，並在有關部門和環保組織的支持和幫助下，經過十多年作出更多努力，希望能改變市民的印象。」

沖刷殼身肉身「清洗」五臟六腑

淨化廠由陳樹鋒發起計劃籌組，於2018年設立，如今已運作多時。不過，因成本問題未能大範圍推廣。經過淨化廠處理的蠔，其殼身和肉身得到高強度沖刷，五臟六腑得到「清洗」。

記者分別試吃淨化廠處理後的蠔，以及未被淨化廠處理的蠔，發現經過淨化的蠔肉感更好。「蠔業仍是一個有未來的行業，只要用心改良，就能繼續向前走。」陳樹鋒仍堅持自己的信念，希望香港的蠔業能繼續走下去。

●流浮山海域一帶的蠔田。 香港文匯報記者張得民 攝

