

北海的蛋家风俗

蛋家，又称蛋民、蛋户。蛋的最初写法是或作蜒。《说文解字》释为“南方夷也，从虫延声。”与蛋、蜒音义均同。《广东通志》说，广东蛋民“亚（朝）时不宾服者五万余户。”唐代称之为龙户，始设户口“计丁输粮”，纳入行政管理，供应粮食。宋朝《岭外代扎》称之为海獭，是因为蛋家小孩“冬夏无一缕，其类獭。”终年不首衣服而且善游泳，像水獭一般。此外，还有所谓科题、九娃渔户、泊水、白水郎、游艇子以及惰民等名称。明朝洪武初年，设里长对它进行管理并开征“渔课”，属河泊所专官管辖。北海蛋家是珠江三角洲江海边的移民，据历史资料理证，至少在晋朝起便在北海这块土地上定居了。在历史上被看作是“愚蠢不谙文字，不记岁年，朝狂夕惟局促舟中，所得仅充一饱”的“蛮民”，有“男女衣不盖肤，婚时以蛮歌相迎”等习俗。但他们不理所谓的“蛋族”，因为民族形成必须具有“共同语言、共同地域，共同经济生活以及表现于共同文化上共同心理素质的稳定共同体（《斯大林全集》第二卷）。蛋家并不具备这些条件，只能作为一个共同职业的群体。由于职业的特殊以及地理环境等因素，自然形成与陆上居民大不相同的民俗习惯。”

男女上衣一律短身窄袖，裤子男的多短筒，女的多宽裆阔腿。这是因为热带、亚热带气温和便于船上操作，所谓“衣不盖肤”传统大概由此形成。妇女用的帛首（包头巾）多爱用红黄两色相同的格纹布作夹层，正方形斜罩于头上，左右两尖角从耳鬓下垂，于下颏交接用别针固定，一尖角在脑后下垂。一尖角从前额伸出，状如猪嘴巴，蛋家人就叫它作猪嘴。

蛋家人从来不吃粗糙大米和稀饭，纵算只有一两米也要煮饭。菜谱当然以海鲜海珍为主，北海有句俗语：“蛋家酒席——全是鱼。”他们的菜肴因新鲜可口优胜。他们有一味特别菜谱叫“糟鱼”、“糟虾”，制法是将鲜鱼虾放入酒曲糯米同腌，香甘鲜美言可喻。

蛋家住处两栖，有全家大小和禽畜一起随船出海以“舟楫为家”的传统，俗叫“家口艇”。另外，也有傍岸临海架设的棚户固定住处，俗叫“蛋家棚”。这种棚户，植木为柱，架竹为椽，竹瓦板壁，湫隘简陋，不以为嫌。是因为惯于舟中的局促生活所致，苏东坡有“小屋如渔舟”的说法，仿佛似之，这种棚户是“海口船”出海归来时的“基地”了。直到解放初期仍能见到这种富有海边情调的棚户群，今已全由排建于外沙沙洲之上的新村楼房代替了。

蛋家人的禁忌甚多。吃饭时，筷子不能搁在碗上而要平放桌上，因为这是“搁浅”的凶兆：碗、碟和其他食具不覆置，因为这意味着“翻覆”的恶果。人的坐姿最忌两脚悬空，因这等于“不到阜”（不傍岸）的预兆。生活用语也忌说翻、逆、慢、沉以及“合家铲”（全家覆没之意）等词语，爱用稳、顺、快、利和全

家福等词语代替，这方面禁忌，和非正统蛋家的渔民和水上运输船民也是一致的。

黄家蕃