

木杆秤

风物

黄志昌

木杆秤大家比较熟悉，是一种古老的测重器具。在尚未发明磅秤、电子秤之前的漫长岁月中，人们在市场贸易中都得用它来测定物体的重量，使用的频率相当高。那时，小的木杆秤几乎每家有，大的木杆秤就少一些，需要时，邻里互相借着用。到生产队时，木杆秤显得尤为重要，劳动按数记工、分谷分杂物等都少不了它，所以，每个生产队里大大小小的木杆秤有十多杆。近年来，随着电子工业的迅猛发展，各种新型的、先进的计量秤应运而生，把木杆秤挤出了测重舞台，因为它操作起来毕竟有些麻烦，然而，制作木杆秤的技艺却被列入了非物质文化遗产。

如今，知晓木杆秤制作技艺的人并不多。早些年，我的邻居是一位从永康过来的制秤师傅，姓“寿”，开了秤店，边制作边卖，生意挺不错。我有空常去他那里聊聊天，一来二去，对制作木杆秤有所了解。大致流程为：购秤杆毛坯、刨秤杆、钻眼、包皮、造钮、定准星、钉秤花、打磨、上油等。制作一杆简单的秤需要2至3个小时，而考究、精细一点的秤，制作时间会更长。

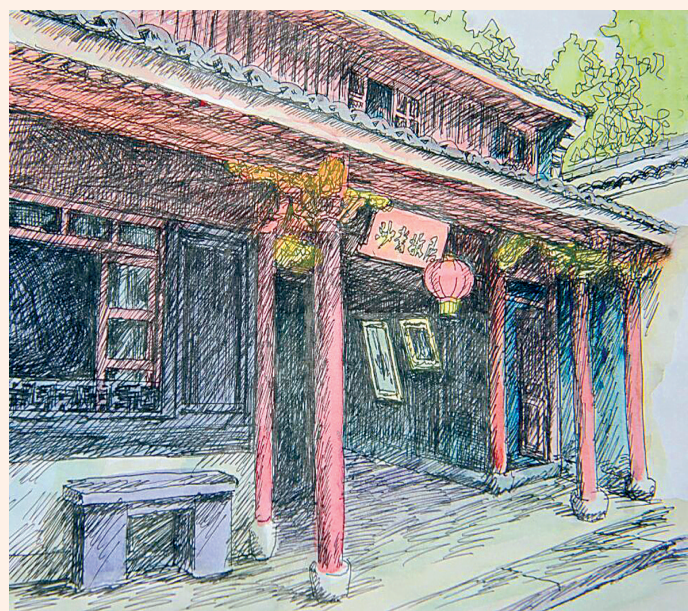
制秤前，寿师傅先永康那边购进秤杆毛坯。制秤的木质材料一般采自铜藻树或红藻树，珍贵的花梨木等毕竟是少数。接着，寿师傅会把秤杆刨光滑，要均匀不起毛。然后是钻眼，用木钻在秤杆上面和侧面钻秤花眼。钻好后包头，用铜皮或者铁皮包好秤杆的头和尾，要紧贴到位，不松动。接着在秤的头部，钉两个铜钮，一个叫里钮，一个叫外钮，钮上穿绳，用于提拎。



曾经，我们的生活离不开木杆秤

(傅文 摄)

甬城绘·名人故居



沙耆故居

沙耆故居又名聚斋，位于鄞州区塘溪镇沙村。沙耆是我国著名油画家，有“中国凡·高”之称。

故居房屋曾于1927年由沙耆的父亲翻新，为两间一弄的楼屋，屋后为山坡，建有花园。1947年，沙耆罹患精神分裂症后在此居住，创作了大量作品。目前建筑被辟为纪念馆，2012年列入浙江省文物保护单位。

(丁安 绘)

上林湖秘色耀古今

古迹

桑金伟

2017年12月2日，在美丽的慈溪上林湖畔，国家文物局为“上林湖越窑国家考古遗址公园”授牌，同时上林湖越窑博物馆也正式开馆。

多年来，笔者一次次去上林湖拍摄，牵挂着那里的千年古窑址和散落在湖边的文明碎片，更惦念着秘色瓷的归宿。

秘色瓷是中国传统制瓷工艺越窑青瓷中的精品，是古代越州名窑进贡朝廷的一种特制瓷器，简称“秘瓷”。通常所说的越窑泛指东汉至宋一脉相承的青瓷体系，窑址主要分布在今浙江慈溪、上虞、余姚、绍兴、宁波等地。

“秘色”一词最早出自晚唐诗人陆龟蒙诗篇《秘色越器》：“九秋风露越窑开，夺得千峰翠色来。好向中宵盛沆瀣，共嵇中散斗遗杯。”由于历代对秘色瓷的记载甚少，人们在研讨秘色瓷时，少不了引用此诗，但以诗作依据总感觉不足。

宋、明、清以来，学者们为“秘色”一词的确切含义议论不已。据宋人说，五代吴越国王钱鏐规定越窑专烧供奉用的瓷器，庶民不得使用，且釉药配方、制作工艺保密。有人说，“色”除了“颜色”这一解释外，尚可解为“配方”；这里的“秘”意思是“保密”，“色”的意思是“釉料配方”，所以秘色瓷就是釉料配方保密的瓷器。

又有人说，秘色瓷特殊的釉料配方能让瓷器产生“如冰”“似玉”的美学效果，故“秘色”应指烧成后稀见的颜色。还有人认为，烧造这种特有的青瓷釉色，除了釉料配方外，更重要的是窑炉火候的把握。要想使釉色青翠、匀净，而且稳定地保持同样的釉色，属于高难技术，一定是秘不示人的，因此“秘”主要在于烧制技术。

秘色瓷仿佛离我们越来越远，几乎成了一个虚无缥缈的美丽传说，据说它是中国陶瓷界的“三大谜团”之一。

1987年法门寺地宫秘色瓷的出土，破解了陶瓷界长期以来争论不休的问题，同时有力地说明了秘色瓷是晚唐时开始烧造，五代时达到高峰。它的发现在我国陶瓷史、考古史上具有突破性的意义，为鉴定秘色瓷的时代和特点提供了标准器物。1992年笔者到西安开会时慕名参观了法门寺地宫，可惜不能摄影。

秘色瓷是越窑中最优质的瓷器，其烧造工艺有三个关键步骤：首先，秘色瓷的胎泥经过了极为严格的筛选，采用粉碎、淘洗、腐化、捏练等工艺流程，从而达到较高的“玻璃化程度”。

其次，釉料须提纯，除去杂质。并改良施釉方法，采用通体施



①2017年12月2日揭牌的上林湖越窑国家考古遗址公园
②上林湖荷花芯窑址上的Y37号龙窑
③现已无法得见的上林湖文明碎片 (桑金伟 摄)



釉、施釉后支竹架器的方法。

第三，秘色瓷在烧造时，瓷器是不接触炉火的，而是将泥胎装入瓷质匣钵内，一器一匣，以釉水来密封匣与盖之间的缝隙。并通过对炉温的严格控制，最终形成“夺得千峰翠色来”的秘色瓷。

2003年，上林湖越窑遗址出土了一种匣钵碎片。消息引起了中科院高能物理所研究员的注意，他们专程到上林湖进行考察。科学试验结果表明，秘色瓷由特殊配方和工艺烧造而成，它不是一般意义上的青瓷，而是由越窑创烧出来的一个新品种。

在回顾越窑青瓷史时，我们不能忘了陈万里先生。20世纪30年代，他对浙江青瓷产生浓厚兴趣，曾“八去龙泉，七访绍兴”，对越窑、龙泉窑进行了多次考察，著有《越器图录》《瓷器与浙江》等专著。

1935年，陈万里第一次到上林湖考察，目的是寻觅秘色瓷。他在《上林湖访古记》中载：本日上午在甬参加夏季卫生运动大会以后赶往林湖，“湖水清澈见底，浅处有芦苇，微风拂之，荡漾有致。黄花草，亦随处可见，风景之佳，实不让杭州西湖也。四围山色葱翠可爱，低诵陆龟蒙‘夺得千峰翠色来’之句，翘首南望，早已神驰于湖西村矣。自雍云亭南行折东几穿湖而过……居民均业砖窑，殆为千数百年由制瓷而转为制砖欤！”

这是陈万里对上林湖越窑遗址的最初印象，文字清新活泼，洋溢着热情。之后通过田野调查，他明确提出上林湖越窑“是一个为中国青瓷奠定基础的重要的窑地”，同时他还

认为这里应该是秘色瓷的产地。

其实，各路专家寻觅秘色瓷的脚步从未停止过。而官方对上林湖越窑的考察可追溯到20世纪50年代的窑址调查。通过调查，1963年，上林湖青瓷窑址被公布为省级重点文物保护单位。后来又于20世纪80年代和90年代进行了两次较大的专题调查。1988年，越窑遗址被国务院公布为全国重点文物保护单位，之后慈溪加大了对遗址的保护管理力度。上林湖越窑遗址正规的考古发掘始于20世纪90年代，先后经历了6次重要发掘。通过考古，第一次将越窑的下限推到了南宋，纠正了越窑停烧于北宋中晚期的传统观点。而且将越窑与汝窑、南宋官窑等紧密地联系在一起，对于探索汝窑技术的南下、南宋官窑和龙泉窑等兴起具有重要的意义。

始于1990年的“全国十大考古新发现”评选，被誉为“中国考古界的奥斯卡奖”，属于上林湖越窑的寺龙口窑址入选1998年度“全国十大考古新发现”。

2015年10月至2017年1月，浙江省文物考古研究所与慈溪市文管办联合对坐落在上林湖边的后司岙窑址进行了考古发掘。出土了龙窑炉、房址、贮泥池、釉料缸等丰富的作坊遗迹，清理了厚5米的碎瓷堆积，出土了包括秘色瓷在内的大量晚唐、五代时期越窑青瓷精品。此次发掘，厘清了以“后司岙窑址”为代表的晚唐五代时期秘色瓷的基本面貌与生产工艺、秘色瓷窑场基本格局等问题。

如法门寺地宫出土的唐代秘色瓷八棱瓶，以前只知是越窑所出，

但一直不知确切的窑场。此次后司岙窑场出土了几乎与它一样的八棱净瓶的残件标本，且该标本目前仅见于后司岙窑场。因此可以判断，晚唐五代时期的许多秘色瓷器应为后司岙窑场的产品。同时，后司岙窑场还发现了多个“官”字款的匣钵，由此得出结论：后司岙窑场是晚唐五代时期烧造宫廷用瓷的主要窑场，它成功烧制了秘色瓷，代表了这一时期的最高制瓷水平。2017年4月12日，上林湖后司岙唐五代秘色瓷窑址成功入选2016年度“全国十大考古新发现”。

数十年过去了，陈万里的推想终于得到证实。现在考古界已形成了统一的看法：上林湖，就是越窑的中心窑址！

上林湖越窑遗址至今已发现的窑址群分布区，以上林湖水库为中心，包括周边的古银锭湖旧址、白洋湖水库、杜湖水库、里杜湖水库边缘的丘陵与平原交界地带，窑窑遗址近200处，已编号的窑址有179处，遗存分布区面积总计232公顷。其中，核心的上林湖片区共有编号窑址115处，遗存分布区面积为180公顷。上林湖越窑遗址作为目前发现的烧造年代久远、规模最大、窑场分布最集中的青瓷窑址群，两次列入《中国世界文化遗产预备名单》，其重要价值不言而喻。

上林湖越窑国家考古遗址公园占地15平方公里，实现了遗址本体保护、环境整治提升、博物馆陈列、遗址展示、服务配套、运营管理六大功能，它正张开双臂迎接寻访秘色、追索古今的人们。

非典型主妇的腌制经

回味

沈春儿

说起余姚的腌菜，知名度最高的莫过于臭苋菜以及它的衍生物如臭香干、臭冬瓜、臭蒲子和已经“臭名昭著”的臭豆腐干等。这些菜名气超级大，这里不一赘述，我要说的是其他那些需要腌渍才有独到风味的菜。

绝大多数主妇会做酱油肉，但制作程式各家有各家的不同，因此成品的滋味也多种多样。我一般会选肥肉和瘦肉相间的五花肉，切成长条后用细盐腌上两日。最好再压上一块石头，可以是出门玩时从溪坑里捡来的那种，根据肉的多少和容器的大小选择合适的石块。盐不能多，腌“死”了就没有酱油什么事了。两日后抹去表面的盐粒，抹净盐水，阴凉处静置一天，然后用酱油浸泡。酱油中别忘了加上喜爱的佐料，如花椒、茴香等，也可以加一点点辣椒，但别搁生姜——生姜水分大，浸泡时容易发霉。还是别忘了压上石头，三五日后就可以将这条肉挂起来风干。一般半个月后就可以切片上锅蒸着吃了。千万记得要抓紧时间吃，如果等酱油肉干透成一条木样板硬邦邦的了，虽然那肉质肯定香，但干巴巴的口感让人沮丧。



春日晴暖，正好晾晒干菜

(徐学栋 摄)

带鱼是东海最常见的海味之一，清蒸红烧都好吃。如果将新鲜带鱼抹上一把盐，再扔几颗花椒，滴少许黄酒进去，略略腌上两个小时再去烹饪，又是另一种风味：腌带鱼如果清蒸，肉质更加紧实，淡淡的咸味和清远的花椒味道，让带鱼更具鱼的原始滋味；如果进油锅干煎，那就更好了，经盐短暂腌制的带鱼不会粘锅，更容易煎成外焦里嫩，细溜点儿的带鱼段更酥脆，滋味更佳。

鲜海鳗段肉质鲜嫩肥腻，入口即化，但似乎腥气较重。若将厚实的肉用刀剖开几处，也用盐腌上半天，那鳗鱼的腥气淡了，肉质依旧

细嫩，但口感紧实，更加入味。咸淡可以根据个人喜好调整，略淡的下酒，略咸的下饭，不咸不淡，那就更好吃。

在本地人的饭桌上，盐的力量无处不在，所有海鲜似乎天生可以与盐结缘，让美好的滋味更加美好。盐蹦乱跳的白虾，抓一把盐腌上，加上姜片、葱段、花椒、蒜泥，再洒上适量黄酒和酱油，拿盖子蒙上，就可以上桌了——往嘴里放的时候，那虾还在跳，但盐的咸、酱油的香、黄酒的纯、花椒的麻、葱蒜姜的味道已经都在了。还有纯粹用盐腌制的蟹，在沿海一带闻名遐迩，却常常让内陆来的客人闻风丧



笋的加入让干菜更加鲜美

(沈春儿 摄)

胆——这么吓人的东西居然也好吃啊？

余姚人腌制的菜也是一绝，腌菜的重头戏自然是腌雪里蕻制作干菜（余姚的应该称为“干菜”，绍兴一带的才是真正的“霉干菜”）。在制作干菜的过程中，有的人家将鲜菜堆在一起，几乎等叶子“闷”黄了才开始洗菜和腌制。有的人家则用最嫩的菜趁最新鲜的时候洗好晾干，然后抓紧上缸腌制。雪里蕻腌制一段时间后，有的人家迫不及待地待将菜从缸里抖搂出来在春天的大太阳里晒。有的人家则不然，他们要将缸里的菜转移到锅里，煮熟了再捞出来晒成干菜——“否则那不是生的呀？不方便直接泡汤喝……”余姚北边的人认为刚晒的干菜最香，无论泡汤煮猪肉都要趁新鲜，但据说南边山区的人认为陈年的干菜更有滋味，干菜烧肉色泽红亮，入味入心。

腌菜剩下的菜卤，又是各家的秘密法宝，可以变戏法一般做出各种美味：菜卤蒸蛋，咸鲜；菜卤萝卜干，爽脆；菜卤菜根，下饭那个香啊！有的人家将菜卤用瓶子装起来，放冰箱里，可以陆陆续续吃好久时间。