



# 三百多年前, 后景颜办起烧窑手工作坊 一把泥瓦壶 一段不了情

□吕准能

泥瓦壶也叫黄泥壶, 是龙山镇曙光村后景颜自然村的传统手工艺品。笔者是家中老三, 一家人帮手好, 阿伯、大哥和二哥都会做泥瓦壶, 阿伯还会烧窑, 母亲主要负责外销。从小看得多了, 笔者自然学会了做泥瓦壶的手艺, 一直到二十多年前才歇下来, 大概做了二十多年, 手艺还算熟练。



本文作者(左)与泥瓦壶匠人颜章超(右)

## 后景颜人会烧制泥瓦壶

后景颜自然村虽没啥好东西, 却有漫山遍野的红壤黄泥, 黏性和韧性都好, 是烧制泥瓦壶和瓦罐的上好原料。聪明的上辈们靠红壤黏土烧制泥瓦壶, 办起了烧窑的手工作坊, 到如今已有三百多年, 后来还创办了集体窑厂。经过村里几代泥瓦壶匠人的相传, 男人差不多会这套行当, 生意逐渐兴隆。

泥瓦壶墨乌发亮, 轻便细腻, 有透气、过滤甚至杀菌功效, 加之散热性能好, 当滚烫的开水倒进去, 一下子便能变得凉爽可口。何况纯手工做的, 自然环保些。以前, 城乡每户人家几乎备有一把黑色陶器——泥瓦壶, 热天里冰凉的壶水清凉可口, 只因夏天正是口干舌燥、满头大汗时, 最好过上这把瘾。

相传吕南宅是永康陶器生产的发源地, 邻近的后景颜人受到了启发, 学会了制作泥瓦壶。后景颜人不仅烧制泥茶壶, 还烧制其他各类瓦罐, 有的要接触生火, 如淡红色的火笼钵、炭坛、瓦炉、汤罐等; 再如黑色的泥炖锅、茶壶、盐罐、锅盖、药罐、茶叶罐, 这些要接触水; 以及要上釉而光亮的筷子笼等。



炭坛



毛坯

## 制作泥瓦壶的步骤

制作泥瓦壶要经过取土、踏泥、制坯、干燥、修坯、焙烧最后成型。搞黄泥的背后除了祖辈的经验积累, 主要靠师傅的一手好技艺, 全在眼火和手劲上, 当然也有点运气的因素。

**取土:**矿有矿脉, 泥也有泥脉。取土时, 一看颜色, 二看韧度, 只需肉眼一瞄再用手一捏, 便知土质的好坏。选定适合烧制地块后, 用到的是下层黏土, 得铲除上层的浮泥, 再选用黏度高且柔软的泥土。挖出的黄泥太嫩也不能马上派上用场, 最好经过长期堆放风吹日晒雨淋后, 这样的韧劲会更好些, 烧制起来也不易开裂。

**踏泥:**因对泥土的土质要求很高, 所以得先去掉杂质(黄沙子、岩头子或树叶、草根), 再堆积成尺把高的土堆, 加水浸泡并堆放几日。然后, 用人力或耕牛来反复踩踏, 把泥巴搅拌几次, 直到熟透为止, 使之有足够的柔软性和韧性, 并软硬适中。

**做坯:**将踩踏过的熟泥拉坯成型, 用作瓦罐的胎型。制作泥瓦壶必须具有熟练的技艺, 由于没有模具, 须将揉一团泥疙瘩放在圆盘上, 用双手护托泥坯, 一会儿蘸一下水来润滑, 当转盘坯车转动起来, 双手小心对泥团拉坯, 用力均匀把控, 不然就容易走样变歪甚至塌掉。外行看好像变戏法, 这要全靠匠人的手艺, 专心把控泥瓦壶的形状。

做泥瓦壶和做土瓦不一样, 从头到尾不是一性能完工。一把壶由底、身、盖、嘴、把柄等部件构成, 最难的是做壶底, 那是底基, 做好了其他的都不成问题。先制作壶底, 等到壶身半干时, 才把壶嘴和把柄捏上去。外行的不知道, 做壶盖和壶身的黄泥可不一样, 就是茶壶头的泥土要格外细软。最难的是壶盖是否合缝, 大小是否对应, 需做到最大程度的卡口。安装完了壶盖、把手等十多道工序后, 才算基本完成了毛坯的制作。

制坯后, 接着还要操作如下步骤:

**晒干:**成型后的泥瓦壶要放到太阳下, 晒到全干才可以放到窑里烧。可老天爷老是变天, 泥瓦壶毛坯最怕夏季和秋季的雷阵雨冲刷, 因为一冲刷就散架, 所以经常要及时抢雨。

**修坯:**干燥后进行检修, 先处理掉废品扔进泥堆。等到正品阴干, 拿修坯刀仔细修整、打磨、修饰, 达到平滑和美观的效果。

## 掌握好火候很重要

再来说说烧窑。后景颜的土窑比吕南宅的缸窑小得多, 轮廓(圆形)样子的馒头窑, 有四个烟囱, 与烧制土瓦(黑瓦)和土砖(青砖)的土灶类似。之前瓦壶罐的土窑多遍存废, 在四十来年前有过四个土窑, 三个是集体所有, 一个是村民颜勇独资建造的。

村里的山林很少, 烧窑的柴火主要来自棠溪和柏岩的山里, 甚至来自磐安, 也有采购自西溪或干祥的柴市。松树料的价钱不高但火力最好, 别的柴火用不上。

**叠窑(装窑)前:**阿伯先要用泥浆来涂抹壶身, 以免漏气。再挑选一个大晴天把坯件再次晒干, 再将壶罐放入窑中焙烧。第一阶段先慢火烧制, 烧柴榧叫红窑; 第二阶段是烧窑, 用柴架加大火力并连续加热升温, 最后是焖窑。红窑先用慢火去除水分, 再用旺火烧红瓦罐, 不间断烧火十多个钟头。看火师傅要有十八力, 随时掌握窑内的温度最要紧, 开始用小火, 温度慢慢升上去, 烧至三四百摄氏度后还要一直烧, 七八百摄氏度就用大火, 再基本保持在上千摄氏度左右。

老古话说熟能生巧, 火候能否掌握好, 全靠多年练就的火眼金睛, 看着火苗的颜色来定, 四个烟囱中哪个烟囱冒出来的是黑烟就多烧哪边。因过低便会烧生, 如过高会烧过头, 壶又容易裂开或变形。阿伯经验老练, 从窑洞口用手电筒照里面看, 确定是否停火。因窑洞侧大口是用来观察壶罐的生熟和火力情况。窑顶四个小口能观察火的分布情况, 譬如冒火星大概快到顶部, 发青烟就可封口。烧窑师傅会根据瓦罐的干度、气温和空气湿度, 随时调整火力的强弱和烧窑的时间节点, 再慢慢降温。最后到了焖窑时, 用生砖和泥浆把窑门封上。

泥瓦壶的焖窑、出窑与缸窑都有差别。泥瓦壶的焖窑时间短, 头天上午叠窑, 下午烧窑, 再进行焖窑处理。到了第二日等泥浆干燥后便可出窑, 周期更短。缸窑是用扁担一人挑或用稻杠两人抬, 从侧面大门进出, 费时费力。你可能想不到, 泥瓦壶是用木钩从烟囱口一个一个吊上来, 人不要进入土窑里。泥瓦壶的价钱不仅看外观, 更要看口、肚、底、嘴、柄的比例是不是协调, 还要听弹击的响声是否清脆洪亮。当然, 一般一窑烧出来的成品有七成完好就谢天谢地了, 往往一窑只能烧出五六成的成品。

## 泥瓦壶在夏天脱手快

在上下三处, 后景颜卖泥瓦壶的吆喝声持续了几百年。农户家购买泥瓦壶的季节性比较强, 在夏天相当抢手。冬天里是火笼钵的销路最好, 因为要烘手和备用嫁妆。

因陶器最怕摔, 稍不小心压力过头便碎, 故用大竹笼来装泥瓦壶, 最大的可放7个炭坛, 里面放小的罐, 这样能节约空间。大家用肩挑或手推车赶市或走街串巷叫卖, 除了去过古山、芝英、清溪、唐先, 还要赶到干祥、南马等地的集市, 更远的要赶到磐安、仙居等地。在上世纪六七十年代, 黑色泥瓦壶是五六角钞票一把, 现在50来元一把还买不着。

古老耐用的泥瓦壶越来越少, 周边已较少有从事泥瓦壶烧制的手艺人, 传统技艺日益败落。朴素的泥瓦壶成了留存在有些老年人家里的古董。真可惜, 笔者用过的工具经过几次搬家都丢了, 还好几样古董还放在老屋的楼上。如今, 烧制泥瓦壶的师傅, 只剩下少数几位上了年纪的老人, 颜章超、颜振康、颜世好便是其中的几个。

如今, 龙山镇计划逐步开发和挖掘泥瓦壶项目, 村里新建成的文旅中心展厅, 展示了壶、坛、罐、瓶、钵等图片, 希望能吸引越来越多的游客来关注这门古老的技艺。



泥瓦壶