



清光绪二十二年(1896),在中国民族工业兴起的浪潮中,大纶丝厂于浙江省杭州府仁和县塘栖镇拔地而起。创办者为南浔富商庞元济与杭州富绅丁丙,二人的远见卓识,为塘栖的发展注入了全新活力。



沿着斑驳的
红墙前行,聆
听一段光
阴的故
事



大纶丝厂的昔日辉煌

○ 吴小虎



扫描二维码
欣赏相关视频



塘栖,这座江南水乡名镇的兴起与元朝张士诚开凿运河息息相关。元至正十九年(1359),张士诚调集军民20万,将杭州江涨桥至塘栖附近的五林港河道疏通拓宽,命名为新运河。到明正统七年(1442),巡抚周忱主持兴筑从杭州途经塘栖到崇德界的塘岸,长约90里,河面宽约20丈,同时建造桥梁,实现水陆并行,便于漕运。自此,塘栖一跃成为浙北水运的交通枢纽。以塘栖为中心,运河向东经嘉兴可达上海;向北经新市、乌镇、练市、南浔、平望、八坼、吴江可抵苏州;向西在武林头折向北,经德清城关、菱湖可入湖州;向南则直抵杭州,是京杭大运河南端杭州的重要门户。塘栖地处仁和、德清、桐乡三县交界处,凭借得天独厚的区域辐射优势,获得了“浙北重镇”“江南首镇”的美誉。



大纶丝厂旧址前,一块刻着“杭州市文保单位”字样的石碑静静伫立

塘栖河港塘漾密布,土壤肥沃,气候温润,适宜栽桑养蚕。农户们充分利用田埂地角,屋前塘边,广植桑树,春夏一片绿云。养蚕有三季:春蚕、夏蚕、秋蚕。所收蚕茧,一为自用,翻丝绵被、丝绵袄,下脚料则捻成线,织成绸,可做裙、被面;二为缫土丝出售。据《杭州府志》记载,用水制脚踏缫丝车,两人操作,一人踏车、理绪丝头,另一人烧锅加水、添茧入锅。所缫土丝是织绸的重要原料,远销苏州、南京。明清时期,塘栖是江南极为重要的蚕桑生丝生产基地。

经实地考察,庞元济、丁丙选定塘栖镇近郊的新桥湾作为丝厂厂址。东苕溪在獐山注入运河后流入太湖,为塘栖带来了充足且优质的水源。同时,塘栖丰富的蚕茧原料足以保障生产需求,便捷的水运条件大大降低了收购蚕茧和售卖生丝的运输成本。此外,附近农村有大量青壮年,劳动力丰富。新桥湾的选址,可谓优势尽显。工厂与居民区隔河相望,既避免机器声干扰居民生活,又因河道形成天然的护厂围墙,保障工厂安全。新桥连接镇上水北街(属德清地界),里仁桥连接水南街(属仁和地界),使得生产、生活物资采购便利。

庞元济、丁丙合资八万两白银,购置先进的意大利产坐缫车208台,以及配套锅炉等设备。光绪二十二年(1896),大

纶丝厂开工投产,迅速成为浙江省三大工业企业之一,在民族工业兴起的浪潮中,绽放出耀眼光芒。塘栖也借机成为省内最早开设机器缫丝厂的地区之一。此后,大纶丝厂不断发展壮大,光绪二十五年(1899),缫丝车数量增至276台,到1921年进一步扩容至468台,雇工2000余人,成为浙江省机器缫丝业龙头企业。

大纶丝厂的开办,为塘栖带来了实实在在的好处。对于原本靠栽桑养蚕而生的农民而言,多了稳定的卖茧渠道,卖茧收入与种枇杷收入叠加,提升了生活水平。在丝厂上班的女工,尽管工作辛苦,但每月稳定的收入足以支撑一家人的生活开销,这使得妇女在家庭中的地位得到提升,拥有更多话语权。家住丁河、塘南等地的乡下女工,家家备有狭长的小木船。每天接送女工上下班时,运河里船如飞剑,船头船尾两人默契配合,你追我赶,迎着晨光伴着晚霞,浪花中不时飞出欢快的笑声,成为塘栖一道独特而迷人的风景线。

大纶丝厂的成功,为塘栖机器缫丝业树立了典范。此后,塘栖陆续建立了一批机器缫丝工厂。到民国十六年(1927),已有大纶丝厂、祥纶丝厂、华纶丝厂、崇裕丝厂等。一个市镇聚集如此多的机器缫丝厂,在中国近代工业史上实属罕见。这些丝厂一年所需的原料高达170000担蚕茧,收购地域不断扩展,涵盖德清、南浔、桐乡等地。塘栖各个丝厂不仅产量高,品质更是上乘,拥有“金鹤”“银鹤”“红鹤”等品牌。1929年杭州西湖博览会丝织业产品评比中,大纶丝厂、华纶丝厂荣获特等奖,崇裕丝厂获得优等奖,“金双鹤”成为著名商标,在市场上具备强大的竞争力。据统计,1935年浙江省共有缫丝厂29家,缫丝车7580台。塘栖镇占4家,缫丝车1512台,在全省的份额分别为13.8%和20%。全省每个厂平均拥有缫丝车261台,塘栖则达378台,比全省平均水平高出44.8%。塘栖缫丝厂的产量近2000担之多,位居浙江省市镇之首。丝厂雇佣女工5000多人,一个塘栖镇,家家丝厂人。直至解放后的数年里,崇裕丝厂的高烟囱仍是塘栖的地

标性建筑,每天早晨准时响起的汽笛声,是塘栖人的标准作息时间,塘栖人与丝厂命运与共。

然而,1942年,侵华日军的铁蹄无情地践踏了这片土地,大纶丝厂被占为军营,机器设备悉数被掠夺。塘栖的缫丝厂遭受了毁灭性打击。

十年前,我陪明珠电视台《品味杭州》栏目组在塘栖拍摄专题片。站在大纶丝厂旧址前,主持人金光对着工厂大门的墙壁赞叹不已。墙壁以红砖为主,巧妙地用青砖砌出菱形图案相嵌,砖与砖之间的缝隙均用白水泥黏合,形成凸出的弧状线条,整面墙宛如一方素雅精致的丝巾,尽显从容。金老师感慨道,这样精致考究的墙壁,即便在杭州繁华的北山路上也难寻。事后,我向建筑公司的老师傅请教,得知墙面工艺极为精细,需将小竹管劈成两半,仔细刮平,其精细程度堪比雕刻红木家具,是一项极耗费工时与精力的泥水活。如此用心打造的“面子工程”令人折服,也让人对庞元济、丁丙两位先人充满感激,正是他们为塘栖留下了这份珍贵的遗产。

如今,走进工厂,房屋破败,藤蔓蔽墙,唯有两侧的马头墙高耸屹立,如同忠诚的卫兵守护着曾经辉煌的工厂。穿过大门,我仿佛看到了热气腾腾的车间,缫丝女工眼疾手快,穿眼、打结、交齐一气呵成。现在,大纶丝厂旧址已列入杭州市文物保护单位,承载着一段不可磨灭的历史记忆。

百年来,大纶丝厂虽被湮没在历史的长河中,但历经风雨的红墙依然挺立在大运河畔。它是一座巍峨的丰碑,记载着塘栖民族工业的兴起历程,铭刻着庞元济、丁丙创建民族工业的丰功伟绩。伤痕累累的大门,仿佛在控诉侵华日军的罪行。而遗存的红墙似一部厚重的史册,记录着塘栖的荣辱兴衰。曾经在凌晨刺破夜空的汽笛声,依然在耳边回响,催人奋进。

大纶丝厂的昔日辉煌,是塘栖近代史上的华章,将永远载入史册。相信塘栖人民定能传承先辈的奋斗精神,创造出更加辉煌灿烂的明天。



大纶丝厂是杭县境内第一家机械缫丝厂,也是全省早期创办的五家机械缫丝厂中存在时间最长的一家

清明狗



清明狗憨态俏皮、色彩明丽,散发着临平传统美食的魅力



“清明时节雨纷纷,路上行人欲断魂。”每年清明,临平、塘栖一带的农村都会制作青团和清明狗。清明狗是何物?它是一种岁时年俗食物,以糯米粉、粳米粉为主要原料,加入时鲜艾草(又称蓬蒿)或鼠曲草,外加南瓜、番薯、黑豆等,徒手捏成小狗形状,煮熟便可食用。如今,清明时节制作清明狗的习俗,已被列入临平区非物质文化遗产项目。然而当下,清明期间鲜少能见到清明狗的身影,取而代之的是立夏时节在邱山、庙东等菜场叫卖的立夏狗。

清明狗缘何成了立夏狗?清明狗“非遗”传承人、塘栖镇丁山河村幸福的院子掌门人沈建标为我们揭晓了答案。过去,清明时节人们会携带青团和清明狗等供品上坟祭祀,以寄托对先人的敬意与怀念。祭祀结束,家人们会分享青团等食物,唯独将清明狗放回竹篮,带回家悬挂在檐梁之下。直至立夏当日,再将清明狗放入饭锅蒸熟,给家中小孩食用。当地民谚道:“吃了清明狗,一年健到头。”随着时代发展,现今人们改在立夏时节制作立夏狗给孩子们吃。

那么,“清明做狗立夏吃”的习俗从何而来?相传,它与宋高宗赵构的逃难经历有关。1126年,金兵大举入侵中原,宋军节节败退,徽钦二帝不幸被俘,赵构被迫向南逃命。一日清晨,赵构骑着马,带着三条忠诚的狗,在一队侍卫的保护下南逃。金兵穷追不舍,侍卫为保护赵构先后战死,赵构的坐骑也被金兵的毒箭射杀,所幸三条狗反应敏捷,轮流驮着赵构奔逃。为躲避金兵的追击,狗狗们驮着赵构躲进临平山的一

个山洞,后来这个山洞被称为龙洞,还有“临驾平安”的说法。赵构怕被折返的金兵发现,又走出山洞向山下走去。

临平山下是广袤的田野,他沿着阡陌前行,泥泞的田埂让他几度摔倒,好在有狗狗们的保护,才勉强行进。不远处有一对父子正在田间劳作。老农见赵构狼狈不堪,其中一条狗身上还流着血,暗自猜测他是逃难的贵人。于是,老农让儿子脱下衣裤给赵构换上,又将狗狗和赵构换下的衣裤藏在桑树下的稻草堆里。接着,老农在田里抓起一把烂泥,抹在赵构的脸上和头上,老农的儿子则光着膀子继续在田里劳作。赵构因饥饿难耐,便向老农讨要食物。老农说:“衣服口袋里青团,你自己拿来吃便是。”赵构饥不择食,一屁股坐下吃了起来。就在这时,金兵将领金兀术带领一队人马追了上来。金兵仔细打量着眼前的三个人,其中一人坐在田里吃着乌黑的东西,误以为是在吃牛粪通便转身离去。赵构成功摆脱了金兵的追捕,为表感激,他将三条爱犬和衣裤留给了老农,自己则穿着农夫的衣衫继续赶路。途中,赵构又饿了,他摸了摸口袋,发现还有一个青团,但他舍不得吃,而是将青团捏成了狗的形状。一个月后,藏在口袋里的“狗”“皮肤”皴裂,赵构依旧舍不得扔掉,便煮了给孩子吃。

1127年,赵构在南京称帝,建立南宋,史称宋高宗。在位期间,赵构兴农桑重粮食,政局稳定,百姓安居乐业。人们认为,上坟供奉清明狗,是向那些有保驾之功的狗狗们表达敬意。而清明狗立夏吃,既是对那段历史的念想,更饱含着人们对孩子的美好祝福与祈盼,希望孩子们活力满满、身心健康。



人们在幸福的院子制作清明狗,在欢声笑语中传承古老技艺

立夏吃清明狗的习俗,陪伴我从小到大。小时候,父母买来给我吃;成家有了孩子后,我不仅自己品尝,还买给孩子吃。在临平邱山、庙东等菜场售卖的清明狗,大分青色和白色两种。青色的是在糯米(粳米)粉中添加艾草(茵陈),白色的则是纯糯米粉制作而成。这些清明狗还会包上馅料,咸口的是苔菜炒春笋,甜口的则是细沙或甜糯米。

不过,幸福的院子里制作的清明狗,在用料和构思上极为讲究,已然形成了独特的米塑民间技艺。具体是如何制作的呢?首先要将糯米粉和艾草按一定比例

揉成面团,煮熟备用。制作白色的清明狗,就将糯米粉揉成面团,若想做成黄色或红色的,则在糯米粉中加入适量熟南瓜。此外,还得准备少量黑豆,作清明狗的眼睛。准备好食材后,匠人会先构思,确定清明狗的姿态,是蹲坐、奔跑,还是跳跃、腾跃,不同的姿态,狗的头、腿、尾等部位的塑造都有所不同。匠人打完腹稿,就取适量的米粉团,通过揉、捏、掐、刻等手法,制作出一条条惟妙惟肖、可爱至极的狗狗。这些形态各异、玲珑精巧的清明狗,哪是一款普通食品,简直就是一件艺术品,承载着人们祈愿安康的美好心愿。