一位建筑史学者，一位侗族“掌墨师”：
结缘廿载共绘奇书

文/羊城晚报记者 文艺 何文涛 图/受访者提供

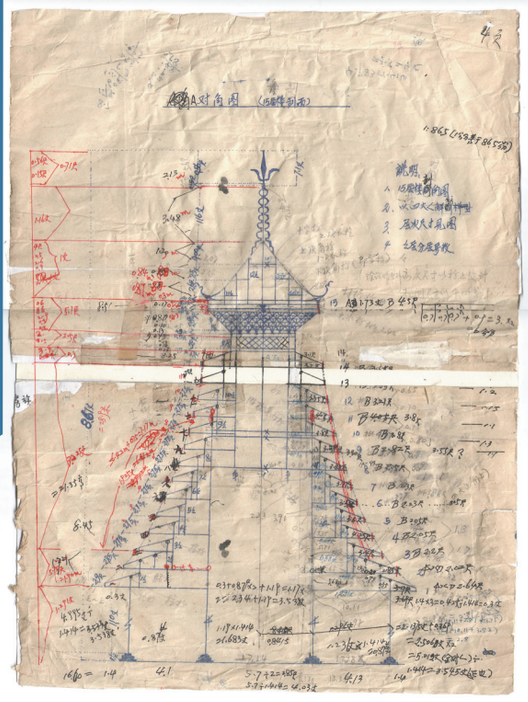
2021年3月，陆文礼在礼团鼓楼前留影，这是他掌墨的第一个作品

直到手捧沉甸甸的《陆文礼侗族鼓楼画样》新书，蔡凌才觉得四年前的那个缺憾得到了弥补。

2021年夏天，新书的主人公陆文礼离世的消息从贵州侗族村寨传来。就在一年前，这位八十岁的侗族掌墨师才同意将其倾注了毕生心血，一笔一画绘制的《鼓楼图册》正式委托给蔡凌，进行注释并首次公开出版。

“在我的心里，他是有资格当我的导师的。”在广东省文物考古研究院的办公地广州简园，该院古建筑保护研究所所长蔡凌将《陆文礼侗族鼓楼画样》平摊在桌上。

书页翻到一张二十多年前的老照片处，在一座未完工的鼓楼建筑前，学生模样的蔡凌与身材瘦削的陆文礼合影留念。一位建筑史学者，一名侗族工匠，他们的故事由此展开。


《鼓楼图册》内页

1 初识

2003年“非典”刚宣布结束，蔡凌立刻搭上了从广州开往贵州的绿皮火车。

当时，蔡凌就读于华南理工大学，是建筑学院的一名博士研究生，她的毕业论文选题为“侗族聚集区的传统村落和建筑”。因为非典疫情，论文的田野调查迟迟无法展开，蔡凌心里着急。

侗族是中国的少数民族之一，仅有约300万的人口，主要分布在我国贵州、湖南和广西三省区的毗连地带。拿着提前准备好的调研目录，蔡凌来到了首站——贵州省黔东南苗族侗族自治州的黎平县肇兴镇，开始寻访一个个侗寨。

“最大的难题就是交通不便。”蔡凌回忆，由于山高路远、交通落后，去一个地方经常要换好几种交通工具。但也正是这个原因，那些侗族建筑才得以世代保存下来。

肇兴侗寨又被称为“千户侗寨”，是全国最大而又古老的侗寨，自然也是蔡凌的调研重点。鼓楼、风雨桥、寨门、戏台……侗民高超的技艺水平和丰富的建筑类型让蔡凌叹为观止。

在她表明来意后，热情的村民告诉蔡凌一定要认识一下掌墨师陆文礼，肇兴侗寨最高大的礼团鼓楼就是由他掌墨的。在侗族民间，“掌墨师”的意思是掌控墨线的师傅，同时也是主持建设的“总工程师”。

鼓楼，往往位于侗寨的中心位置，是侗民公共集会、议事、庆典、歌舞的场所，是侗寨的标志建筑之一。陆文礼尤其擅长建鼓楼。他创造了侗族鼓楼建筑史上的很多个“营造之最”，比如建造了当今最高的木质结构鼓楼、第一个把侗族鼓楼修建到城市……

蔡凌对陆文礼十分好奇，经过一番打听，得知他正在50公里外的岩洞镇竹坪村建鼓楼。赶过去的路上异常辛苦，特别是最后10公里路程，因为修路，不得不坐进运送石料的农用车货箱，一路颠簸进村。

“那个时候其实我对鼓楼还没有深入了解，只是觉得值得先请教一下。也很羞愧，没有问出什么像样的问题。”简短交谈后，他们在鼓楼工地前留下一张合影，蔡凌就匆匆告别了。这时候，她还不知道《鼓楼图册》的存在。

2 关注

回到广州后，蔡凌将陆文礼与他修建的建筑一起写进了学位论文，并顺利通过答辩。

要知道，在建筑史学界，以宫殿、陵墓为代表的官式建筑往往非常受重视，而大量乡土聚落里没有“建筑师”的建筑则长期被忽略。

“博士研究生论文做少数民族建筑的比较少，直到现在这也被认为是非常边缘的一种选择。”但是在蔡凌看来这很有意义，“这些大量的被忽略的东西，恰好构成了我们国家民族文化的多样性。”

之所以有这样的认识，还与蔡凌的一段亲身经历有关。

在湖南大学读硕士研究生期间，她参与了学校与日本鹿儿岛大学联合的乡土建筑研究计划——用五年的时间去研究湖南的少数民族。蔡凌负责的就是侗族的调研。

看着日本学者带着最先进的仪器对中国建筑进行测绘，并主导学术成果出版，蔡凌感觉很受刺激，她当时不明白：“中国的侗族村落，为什么没有中国人去深入研究，反倒是日本学者先行？”

博士研究生毕业后，蔡凌持续耕耘侗族建筑的研究，乡土聚落的营造智慧始终深深地吸引着她。与此同时，她还时刻关注陆文礼的动态。

这些年里，他先后被评定为贵州省“高级工匠师”，获得首批“中国民间文化传承人”荣誉称号，又入选了省级非遗代表性传承人……不仅如此，陆文礼还主持了全国文物保护单位地坪风雨桥的复建，并把家乡的鼓楼建到了广东、北京、海南等地。

“我也听说陆师傅著有《鼓楼图册》这本书，但是传闻他很保守，不愿意对外界公开。”正好蔡凌对很多鼓楼营造的技术问题感到困惑，于是，她下定决心要再访陆文礼师傅。

3 重访

2020年夏天，时隔17年，蔡凌再次来到贵州省黎平县肇兴镇纪堂侗寨，同行的是她指导的几名广州大学硕士研究生。

此时，肇兴镇已经摇身一变成为4A级旅游景区，大量游客慕名而来，道路变得四通八达。陆文礼依然守在景区几公里外的纪堂村里，不过他的身体明显衰老了很多，耳朵也有些听不清了。

一开始，蔡凌和学生们只是请教技术问题，问得越细，老先生越是高兴。他侃侃而谈，聊了很多年轻时学艺、后独立掌墨的故事。突然间，他起身踱进屋内，一番找寻后，拿出《鼓楼图册》展示给大家看。

第一次翻开《鼓楼图册》，蔡凌触动很深。这是一本建筑历史上少见的由工匠编撰的技术专书。“其细腻程度足以震撼心灵。我没想到一个初中学历的木匠师傅能够把鼓楼的每一个分件都画出来，并且详细标注了尺寸。从木材的加工到最后的装配，全部流程都涵盖在这本书里了。真的很了不起！”她很难想象，陆文礼是如何将毕生经验一点一点转化为图样，并且如此系统、专业。

蔡凌介绍，自古以来，侗族鼓楼的营造没有图纸、没有教程，掌墨师一根丈杆走天下，技艺传承完全靠师徒之间言传身教。而陆文礼有意打破这样的传统，让更多想传承鼓楼营造技艺的后辈有据可依。

自1986年起，陆文礼便开始手工编绘《鼓楼图册》。在书中，他设想建造一座15层檐的鼓楼，那是现实鼓楼少有的高度，并足足画了150余页。

蔡凌意识到这本书的珍贵，当即建议对它进行公开出版，并表示如果陆师傅放心的话，可以交给她的团队来义务完成此事。也许是出于对侗族文化传承的期许，也许是被蔡凌两次拜访的诚意打动，抑或两者都有，陆文礼欣然应允。

村家中访谈
凌与陆师傅在纪堂
2021年3月，蔡

4 使命

蔡凌立马筹备起出版事宜。为了简化书写，陆文礼在《鼓楼图册》中使用了大量自创的一套墨师文，只有他本人才能完全看懂。

团队成员之一的王雅凝告诉记者，这些字符的转译难度非常大，“如果只是把一个个字符翻译出来，这很简单。但要明白它的意思，它对应的是哪句话、解释的是哪一个图形，就非常困难了。”

蔡凌决定带着学生们驻村一个月。他们一边请教陆文礼师傅，一边进行图样的绘制和文字的转译。“我觉得更重要的是，我们可以从不断请教中了解一位工匠的智慧，以及他营建思维的形成过程，这个是最宝贵的。”蔡凌补充说。

回到广州后，每隔几周，陆文礼就会打电话给蔡凌询问进度。“能感受到陆师傅很着急，总是说怕自己等不到出版。我就在电话里鼓励他，要坚持，我们一起努力。”

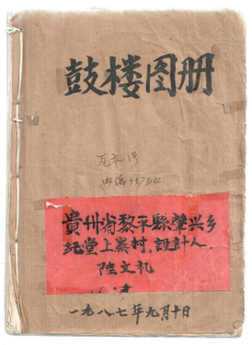
直到2021年6月，陆文礼去世的噩耗传来。“接到那个电话，我难受极了，总觉得好像还有机会去当面请教，没想到……”蔡凌说，人生总是充满遗憾。

为了尽早实现陆文礼的遗愿，本着对原著和对陆文礼师傅高度负责任的态度，蔡凌团队多次逐页对文稿进行校对和修改。重绘、校正、定稿以及鼓楼三维模型建构……终于在2025年2月，《陆文礼侗族鼓楼画样》在上海科学技术出版社的支持下，正式公开出版。

“为国家争光彩，为侗族争荣誉。”这是陆文礼生前时常挂在嘴边的话。应该说，他深厚的家国情怀与蔡凌研究侗族建筑的初心不谋而合，并一直鼓舞着蔡凌。

“几乎在一瞬间，我明白，我的使命也许是18年前追踪陆师傅就注定了的。那就是让‘陆文礼著’这几个字和他的《鼓楼图册》一起，永远留在侗族建筑的历史上。”2021年6月8日，陆文礼去世当天，蔡凌潸然提笔写下书的后记。如今，她完成了自己的使命。

纪堂上寨鼓楼



《鼓楼图册》封面

乡音

咸红鱼的记忆

□陈树茂

我非常喜欢吃香煎的咸红鱼。我知道父亲也喜欢吃咸红鱼，后来听奶奶说起，原来爷爷也喜欢吃。

按奶奶的话说，爷爷是个不安分的人，在社里当过民兵营长、生产队长，后来还经常出去外地找活，还带领大家一起出去干。爷爷虽是领队，却从不多占大家一分工钱。因此大家特别拥戴爷爷当队长。有一年，爷爷带工友们出去外地砌筑水库，几十人一离家就是几个月，大家晚上有空聚在一起就会说起家里的妻儿，有些初次离家的人还会伤感流泪。爷爷看到这一幕，心里特别不是滋味，就想着如何能解一下大家的乡愁。以前保鲜技术不发达，海边人储存新鲜海鱼的办法不多，晒干或盐腌是常见的手法。爷爷便想到一个方法，每隔一段时间就托人从老家带来用粗盐腌的咸红鱼，也带来家中报平安的信息。这样，大家不仅吃上煎得香喷喷的咸红鱼，又听到了家里的近况，总是特别开心。为了早日和家人团圆，所有人白天干活都十分卖命，那次工程竟然提前完成了。一条普通的咸红鱼竟发挥了大作用，后来，大家一想家就会笑着问：有咸红鱼送来吗？

奶奶说，爷爷好像就是这样不知不觉爱上了咸红鱼，几乎每餐都要吃，直到去世那晚。

我开玩笑地说，难怪我也特别喜欢咸红鱼，可能是爷爷留下的记忆基因。我又好奇地问奶奶：为什么我爸也特别喜欢？

奶奶叹口气说：你父亲因为弟妹多，十几岁就跟着你爷爷出去干活挣钱养家，一直东跑西跑的，书也没读上几年，那时也跟着工友经常一起吃咸红鱼，后来就慢慢喜欢上了。后来你父亲去当兵，总写信回来说想念家乡的咸红鱼，我便将红鱼晒干寄给他，解解他的思乡之苦。

父亲只爱吃家乡的咸红鱼。我记得有一次父亲来广州，忽然问家里有没有咸红鱼，我便去附近菜市场买了新鲜红鱼回来自己腌制。结果父亲试过一口就直摇头说，不是老家的味道。结果他只住了一个星期，就老是念叨着独自在老家的母亲，着急地回家乡了。

也许就是从那时起，我也开始让父母亲托那些从老家开往广州的汽车带些家乡的咸红鱼，放在冰箱急冻，慢慢吃。每次收到鱼，我就会打电话回老家，和父母亲拉家常、聊近况，父母也总是十分开心的。

如何煎咸红鱼，颇有些技巧。一斤有十二三条的咸红鱼大小为最佳，趁新鲜用粗盐腌一晚，第二天就可煎食，如果要长时间存放，只需薄薄稍腌一下就好。腌好的鱼，吃的时候先洗一下，用纸巾吸干水分；在平底锅热油，将鱼逐条放入，先不急着翻动，差不多时候只翻一次身，这样鱼身不容易碎掉。我也是多次实验后找到了一个小窍门，即用筷子逐条翻鱼，而不是用铲；且要闻到干香的味道后，再给鱼翻身，另一面也是如此，有了干香味道，就可以逐条出锅摆盘。总之，每条鱼翻身时都要胆大心细手轻，出锅也如此，便不会影响美观与口感。

后来，父亲因母亲生病便带着她常住广州方便治疗，我几乎隔天就会煎一次咸红鱼，父亲经常点头称赞，说：不错，这鱼煎得比老家餐厅里煎得还要好。

后来我还惊奇地发现，女儿小小年纪也开始喜欢上咸红鱼。女儿并不是出生在老家，也没在那里长大……于是，我便想起奶奶说爷爷当年说过，年少时的胃会记住食物的味道，直到年老都不会改变。也许正是女儿从小时候就经常吃咸红鱼，所以形成了一种刻在基因里的家乡记忆？反正我每次吃着美味的咸红鱼，脑海里就会想起家乡的一草一木。我想，爷爷和父亲应该也跟我一样吧。

邻里如宝

□刘庆华

我住顶楼，每天晚餐后，只要天不下雨，就会上天台做运动。我家隔壁住着一位年过古稀的阿姨，她喜欢在天台摆放一些别人养花扔掉的瓦罐，栽植些大蒜、芫荽和葱类等。她儿子还特地从家里安装了一根水管拉到天台，方便她给菜浇水。所以，顶楼天台，就成了我们俩共用的活动空间。

阿姨是湖北荆州人，去年在南方工作的儿子把她接来身边生活。老人家性格开朗，和蔼可亲，说话总是一副笑脸，还满口乡音：“我种的香菜好七（吃）得很（嘿），冒（没）放尿素，都四（是）我崽买的么事（什么）有机肥……”她种在瓦罐里的香菜长得郁郁葱葱，总叫我去摘些回来作调料。老人家说得多了，我也不再拒绝。阿姨种的香菜确实香，小女儿每次闻到香味，便跑来厨房，未等菜上锅，便伸出筷子要吃。我调侃她是“佛跳墙”。她笑说，是邻居奶奶让她变成了“馋和尚”。

老人家总是把我当孩子般关心。有一天，我下班回来，阿姨见我走路一瘸一拐，立刻神情紧张地问：“小刘，你的脚怎么啦？”我说：“没什么。一到冬天，我脚跟就开裂，走路很痛，可能是年纪大了的原因。”结果阿姨竟板起脸孔说：“在阿姨面前，你怎么能说年纪大了？快承认错误！”我立马承认自己说错了，阿姨才又开心地笑了。其实我已过“知天命”的年纪，阿姨还是叫我“小刘”，我总觉得自己的心都被阿姨叫得年轻了。加上我四十多岁时才添得小女，更自信满满地认为自己真的还年轻，觉得“知天命”的说法是古代的事，于今早已不适合。要不，国家怎么会延迟退休年龄？

阿姨第二天便给我送来一盒蚌壳油。她说，以前在农村干活，冬天手背开裂，拿这个油涂抹裂口，第二天就会好。这是她从老家过来时顺便捎来的两盒，非要给我一盒。我按阿姨的吩咐，连续几天用蚌壳油涂抹脚跟后，裂口真的慢慢愈合了。我心里感激不已，总想给老人家送个礼物谨表谢意，可思来想去，却想不出送什么礼物为好，便决定也要多关心一下阿姨。

这天周末，上午还阳光灿烂，中午却乌云密布，眼看要下雨了。我看到阿姨急匆匆地走上天台，明白她是要去收拾衣服，连忙紧跟其后去帮忙。天台上晒满了衣服和被子，阿姨招呼我全部收捡回家。我也不管三七二十一，利索地从绳索上取下衣服和被褥，上上下下跑了一趟又一趟，把所有的衣服和被褥都抱到了阿姨家的沙发上。

没过多久，外面狂风暴雨袭来。我正为及时帮阿姨收好了衣服被子而感到欣慰时，就见电梯门不停地打开，接二连三地走出一个个神色慌张的人，都心急火燎地跑上天台，又神情紧张地走下来东张西望，好像在找东西。我忍不住问一位大姐：“您在找什么呀？”她说：“我晾在天台绳索上的被子和衣服都不见了，可能被风雨刮走了。”我这才明白，刚才帮阿姨收拾的衣服、被褥其实是这些邻居的。我便大喊：“阿姨，您家来客人了！”

阿姨家的门其实是敞开的，她正在厨房里忙着。一听我叫，阿姨信以为真地跑了出来，一看到我身边的大姐，她就哈哈大笑：“快来找找看，你们的被子、衣服都被我和小刘赶在下雨前收进来了，就堆在我家沙发上。”那大姐一脸惊喜，连连道谢，很快抱着衣服、被子走了。其他人也相继来阿姨家拿走了衣服和被褥，都说：邻里有个老，如有一个宝。

我为自己帮助阿姨也间接帮到了更多的人而得意，不由便想起一首老歌《好人就在身边》：“你不认识我，我不认识你，互相帮帮忙，生活就少了风雨……好人就在身边，也许是同事邻里。”

春天野菜香

□徐光献

春天大地复苏、雨润万物，是各种野菜生长的旺季。不少野菜味道鲜美，还具有丰富的营养价值和药用功效。以前农村人把野菜作为充饥的食物，现在城里人把野菜作为餐桌上的美味佳肴。

20世纪五六十年代，家中粮食不够吃，经常要用野菜来充饥。小时候的我，因此常在田间地头挖野菜。我们每人带只小篮子和一把小铲刀来到野外，把能吃的野菜都挖回家。

我的家乡在淮北平原，春天最常见的野菜有荠菜、马齿苋、马兰头、野蒜、灰灰菜、蒲公英、鱼腥草、苦苦菜、苜蓿菜等十多种。有些野菜会带有毒素，采挖时必须分清种类，大人们便耐心地教我们如何分辨野菜，并交代我们，采挖时还要注意生长环境，不要在有污染的地方采摘，如路边、粪坑和垃圾堆旁。

荠菜是最常见也是大家最喜爱采挖的野菜之一。荠菜味道清香，可以用来包饺子、做汤，也可以用来炒菜和做凉拌菜。小伙们都争抢着挖那些棵枝大、长得嫩的荠菜，直到篮子装满才回家。

马齿苋的叶子肥厚多汁，口感略带酸味，最好的吃法是开水烫熟后用大蒜末凉拌，也可以做炒菜。而且马齿苋枝叶中饱含水分，生命力极强，从地上挖起来，放在太阳下多少天都晒不干，遇到下雨有时还会生长起来。我们都说：太阳是马齿苋的舅舅，它舍不得伤害自己的外甥，所以晒不干。

野蒜也很得我们喜爱。野蒜大多生长在荒草地里，它的枝叶细长，像小姑娘的辫子，一缕一缕的。野蒜的地上部分像大葱，地下长着圆白的蒜头，味道辛辣，可以用来炒鸡蛋、炒肉片或者做调料，也可以腌成小菜。我母亲特别喜欢吃野蒜，经常嘱咐我多挖一些回来做美食。

还有灰灰菜和扫帚菜也很受大家欢迎。灰灰菜的嫩叶柔软，叶子背面有灰白色的粉末；扫帚菜长得像一束扫把，由此而得名，它的枝叶青绿细嫩。这两种野菜最好的吃法是用面粉裹了蒸着吃，也可以做凉拌菜，或炒食，或做汤，味道清淡。父亲喜欢喝点小酒，时常叫我采摘一些灰灰菜或扫帚菜来，放在开水里烫一下，用它凉拌豆腐，当作下酒菜。

母亲会想尽办法把这些野菜做出各种花样，炒着吃、煮着吃，有的还会做成菜团子。但天天吃野菜，全家人吃得有些厌烦，也只能硬着头皮往下吞。后来生活好了些，可以用野菜做成野菜蒸馍或者用野菜下面、包饺子等，吃起来才舒服一点。记得我上中学时住在学校，每个星期天回家都要带上下一周的食物。母亲便给我蒸些菜窝窝带去，有时气温回升，菜窝窝放上两天便长出霉斑，掰开时里面甚至会扯出黏丝，但我也只能用它当饭吃。

也许正因如此，几十年来，我一直没有改变喜欢挖野菜和吃野菜的习惯。我在部队工作期间，春天时常利用节假日带领官兵到田间地头挖荠菜，并以荠菜和猪肉做成馅，组织大家一起包饺子，既调剂了伙食，又增进了官兵友谊。

前几年，我家在南京远郊买了一套住房，那里有山有水，环境优美，湖边和山坡上都生长着一些可以食用的野菜。我和夫人经常去采摘，把挖野菜和吃野菜作为人生的一大乐趣。有时挖回来的野菜比较多，就带到南京来，送给朋友吃。我们好几对老年夫妻还组成了“养老共同体”，每年春天都要组织一次挖野菜活动，集体到市郊的乡村采摘野菜。大家兴致勃勃地开展挖野菜比赛，对采摘数量多、质量好的夫妻给予奖励。

春天的野菜，自此成了大自然给我们最好的馈赠——不仅能添一道餐桌上的美味，也可以是一项陶冶情操的野外活动，有助于增强身心健康。春光明媚，到大自然中去，尽情享受挖野菜的乐趣吧！