



文化中国行

■华夏博物之旅 传统建筑

在闽西南的山海之间,分布着不少福建土楼。这种建筑一般就地取材,以逐层夯筑的土墙结合穿斗式木构架,共同构成整体支撑体系。福建土楼造型设计以方形和圆形为主,通常会环绕中间庭院外围逐层向上布置生活性空间,是聚族而居并兼具防御功能的大型建筑。

2008年,福建土楼入选《世界遗产名录》,并以其独特的建筑形式、复杂的建造传统及人与自然和谐共生的营造智慧,向世界展示了中华文明的深厚底蕴。

见证聚族而居的传统

据福建省建筑设计研究院原院长黄汉民调查,现存最古老且有纪年的土楼是始建于明代嘉靖年间的福建漳州漳浦县一德楼。土楼通常只设一个大门,底层不设窗,高层开小窗,不仅具备防御功能,又通过围合式布局强调聚族而居的传统。

根据不同地理位置,福建土楼可以分为沿海土楼和山区土楼。

沿海土楼为增强抗风化能力,多采用花岗岩条石或块石砌筑较高的墙基,且夯土墙含沙量较高;同时为抵御海风,建筑形态往往粗壮敦实,出檐较浅。

山区土楼通常就地取材,多用河中卵石垒砌墙基,楼层更高,出檐深远,形态随地形起伏。

根据使用者和空间类型,可将土楼分为闽南土楼和客家土楼等。

闽南土楼主要分布于闽南地区,如漳州市华安县二宜楼。闽南土楼多以单元式为主,每户拥有独立门厅、天井和上下空间。

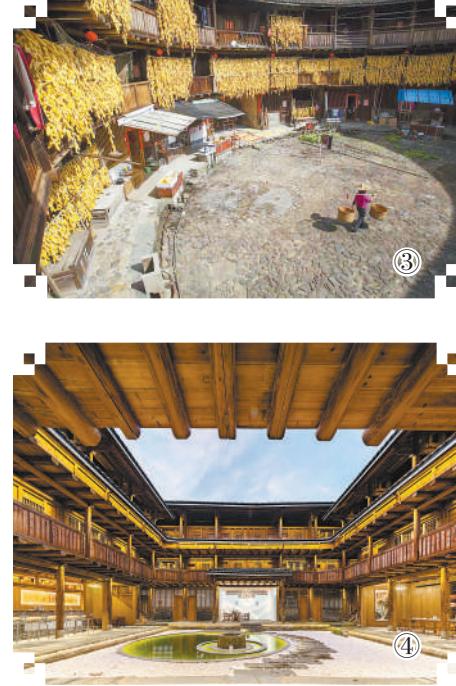
客家土楼多分布于闽西客家人聚居区,如龙岩市永定区承启楼。客家土楼一般采用内通廊式布局,各户联系密切。

从平面形制来看,土楼有方形、圆形和特殊形状等。

福建土楼展现人与自然和谐共生的营造智慧

方圆之间 蔚为大观

韩洁
王量量



蕴含根植土地的智慧

土楼被誉为中国传统民居的瑰宝,不仅在于其独特的外观,还在于其蕴含的营造智慧和文化内涵。

土楼有着严谨的营建工序,大致有选址定位、基础砌筑、夯筑土墙、竖柱献架、出水盖瓦、内外装修等步骤。

在逐层夯筑土墙时,要在墙内加入竹片或木枝,增强建筑的稳定性与整体性;预先埋设木过梁和烟囱管道,预留门窗位置;在架设木构梁架时,充分利用夯土墙逐层收缩的“让墙”工艺,实现夯土与木构的“刚柔相济”。

严谨营建并不意味着墨守成规。土楼匠人在建造中发挥创新精神,让土楼更适应当地环境,满足居住需求。

漳州市南靖县裕昌楼建成后不久发生倾斜却历经数百年不倒,其柱子看似“东倒西歪”,实则是“以柔克刚”的抗震设计——木构架的柔性能有效缓解地震冲击。此外,厚实的夯土墙能提升墙体蓄热性能,结合自然通风系统,提供了冬暖夏凉的宜居环境。

土楼的装饰艺术也与建筑功能完美融合,许多土楼融入了灰塑、石作、壁画、彩画、木雕等,寄托着人们对美好生活的向往。

灰塑多见于楼门,如二宜楼的壁画与楹联题刻,承载着家族的期许;石作装饰常见于大门、门簪、石箱等,纹样朴实而丰富;木雕则通常位于梁架斗拱、漏窗隔扇,漳州市平和县绳武楼被称为“木雕博物馆”,600余处雕饰,反映了匠人的高超技艺与独特审美。

方圆之间,蔚为大观。随着我国乡村全面振兴工作的推进,土楼独特的魅力和深厚的文化积淀得到了地方政府和设计师的关注,很多土楼建筑焕发新生。

漳州市南靖县长荣楼经过精心设计改造,在保留原有外观的同时,大幅提升了内部居住的舒适度,该项目斩获多项国内外设计奖项。

随着科技发展,部分专家学者通过三维扫描与数字孪生等先进手段,解析土楼的传统工艺,不仅使土楼的营建技艺得以有效传承,也让土楼建筑文化逐渐走向世界。

福建土楼,这部独特的建筑史诗,蕴含着根植土地、源于生活的智慧,持续释放着打动人心的力量。

(作者单位:厦门大学建筑与土木工程学院,本报记者施钰采访整理)

方形土楼沿四边向内建屋,中间留出宽敞院落或建筑房屋,普遍在三层以上,最高达五层。

漳州市平和县西爽楼是经典的单元式方楼,由数十个独立单元围合而成;漳州市南靖县和贵楼则属于内通廊式方楼,主楼五层,楼内庭院建有学堂,楼外建有单层护厝,形成“厝包楼,楼包厝”的格局。

圆形土楼直径大多在30至50米之间。规模较大的圆形土楼有漳州市诏安县在田楼,直径约95米;而被称为“袖珍土楼”的龙岩市永定区如升楼,直径约18米。

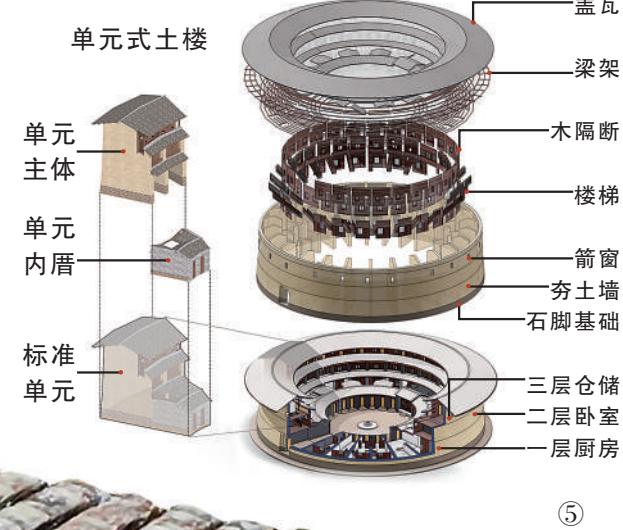
圆形土楼亦可按平面空间分为单元式和内通式两种。漳州市平和县龙见楼就是单元式圆楼,外径约82米,环周几十个开间均为独立的居住单元;漳州市南靖县怀远楼属于内通式圆楼,其中央设同心圆形的祖堂兼学堂,生动诠释了“耕读传家”的传统理念。

特殊形状土楼展现出因地制宜的建筑智慧,有交椅楼、椭圆楼、八卦楼等多种形态。

位于龙岩市永定区的振成楼采用八卦布局,位于外环的主楼为四层土木结构,内环为两层砖木建筑,形成同圆心内外双环的形态。此外,还有组合式土楼,比如漳州市南靖县绳庆楼,依山而建,上下两院错落有致。

(作者单位:厦门大学建筑与土木工程学院,本报记者施钰采访整理)

绳武楼建筑剖析示意图



图①:龙岩市永定区高北土楼群。
吴宇梁摄

图②:漳州市南靖县田螺坑土楼群。
马睿姗绘

图③:漳州市南靖县鼎和楼内景。
黄长波摄

图④:设计改造后的漳州市南靖县长荣楼。
姚广摄

图⑤:漳州市平和县绳武楼建筑剖析示意图。
黄文灿供图

图⑥:龙岩市永定区集庆楼的环形屋檐。
熊川摄

甘肃庆阳:一口暖锅品团圆

本报记者 曾亦辰

暖锅的魅力,离不开一口好锅。

暖锅用的锅具通常呈圆形,锅的中间,竖起一个上小下大的圆桶状烟道,烟道与锅腔相通,向外开一个半圆的口子。常见的暖锅材质有两种:铜锅受热快,煮出的食材脆嫩、味鲜;砂锅壁厚底沉,受热均匀,煮出来的汤醇醇厚、食材也更软烂。

装入暖锅的食材需要提前准备。

首先撞入眼帘的是红和绿:红色的辣椒丝,配上绿色的葱丝、蒜苗丝、香菜段等,撒进锅中,锅身和汤底都明媚起来。

暖锅好不好吃,关键在肉做得好不好。

厨师将鸡肉、排骨先翻炒,再慢炖,火候到了,

汤汁便香。晶莹的土豆粉,薄薄的萝卜片,下到开水中余过,捞出晾凉备用。再放上本土产的黄花菜,给食材丰富的暖锅点缀一抹金黄。

暖锅制作是时间的艺术,从备菜到能入口,需要1个多小时。

刚架在火上,汤先是“滋滋”的细响,待汤滚了,变成“咕噜咕噜”的闷响,看着锅边冒出

细密的蒸汽,热气涌上来,汤汁略起小泡,便可以食用。一顿饭刚开始时,食材相对有嚼劲。随着时间推移,食材慢慢被熬煮得软烂,菜入油香、肉入菜味。

夹起一片炖得透亮的五花肉,琥珀色的肉皮裹着脂膏,在筷端颤巍巍晃动。一口咬下,肥肉部分先在舌尖化开,带着高汤熬出的浓鲜,浓郁的肉香瞬间充盈口腔,包裹着陇东大地的厚重与温存;瘦肉部分还留着肉丝的肌理,缠绕着萝卜的甜、豆腐的香,带着瘦而不柴的绵密。夹一筷子粉条,再带块豆腐、挂片白菜,放进嘴里,粉条的弹、豆腐的软、白菜的脆,三种口感在口腔中交织。

西北冬日干冷,幸得暖锅对抗严寒。家人好友围坐之际,汤暖了,话也热乎了。圆形的暖锅,象征着一家子团圆圆;丰富的食材,寓意着好日子红红火火。人们分食暖锅的同时,也分享着对未来生活美好的祝愿。

(盒小美参与采写)

左图:食材丰富的庆阳暖锅。
盒小美摄

右图:食材丰富的庆阳暖锅。
盒小美摄

■文物有话说

湖南岳麓书院藏秦简《数》

2000年前的课堂笔记

肖灿

提到湖南岳麓书院,不免想到“惟楚有材,于斯为盛”的学术气象。在这座千年学府的深处,藏着古老的“数学课堂笔记”——《数》。

《数》是“岳麓书院藏秦简”中的一卷。这部2000年前的竹简,让我们得以窥见秦代数学教育的一角,也让我们重新认识“数”在古代中国知识体系中的地位。

《数》全篇约200枚竹简,已全部释读,其内容精彩纷呈,保存了多种古代算法应用实例。其中,涉及分数与比例基本运算的实例,接近后来《九章算术》的水平;涉及度量单位换算与工程计算的实例,可用于田地丈量、仓储计算、工程管理等。

《数》中还有一些推算与思维训练题,可以用勾股定理来解答;有些解题方式甚至有了一定的方程思想,可作为古代算术逻辑与现代代数对照的案例。

不过,《数》简文中多次出现重复抄写、脱字、错字等,各种题型的题量差别也较大。种种迹象表明,《数》很可能是抄写本,其原著本或许是秦代学童或郡县官署使用的教材。学习者中可能有负责度量、赋税、仓储、工程的吏员,他们必须掌握标准单位换算、面积体积计算,以及基本的比例法等,以应对政务需求。

透过简牍上的文字,我们能够想象这样的画面:2000年前,课堂上的数学老师耐心教授一个个实用算法,学生们则一边蘸墨书写,一边低声念着“十六两一斤,卅斤一钧,四钧一石”——那一刻点亮的知识火种,穿越千年仍闪烁光芒。

在秦代,“数”不仅是工具,更是秩序。通过“数”,人们可以度物、测天、齐法、定制,“数”也因此成为国家管理的一种工具。在这个意义上,《数》不仅是“数学课堂笔记”,更是国家治理的“技术文献”,不论是测田赋税、修渠筑城,还是纪年历法,皆离不开《数》和“数”的支撑。

今天,我们早已不用竹简记录数学课堂上的知识,但“数”的智慧依然绵延不绝。

(作者为湖南大学建筑与规划学院教授,本报记者杨迅采访整理)

右图:岳麓书院藏秦简《数》“圆材埋地”算题。
彭浩 方北松摄影报道

■答读者问·传统文化

山药为何称“玉延”

张国华

朱熹曾在诗中这样形容山药:“欲赋玉延无好语,羞论蜂蜜与羊羹。”有读者询问:山药为什么被称作“玉延”?生活中常见的蔬菜还有哪些别称?

应该说,“玉延”只是山药众多名称中的一个,除此之外,还有“薯蓣”等不同名称。以“玉”之名来称呼,可能是因为山药去皮后洁白如玉的特征。

不仅山药,我们日常食用的蔬菜还有很多有趣的别称。

例如白菜。先秦时期,葑菜是十字花科蔬菜的统称,故而也可以指代白菜。“采葑采葑,首阳之东”,《诗经》中多次提到葑菜。汉代以后,白菜出现了新名字——“菘”,并出现在大量文献和诗词中。直到宋代之后,才开始有“白菜”的称呼。

豆也称“菽”。《墨子》中提及:“菽粟多而民足乎食”,可见,在先秦时期,被称为“菽”的豆与被称为“粟”的小米是两种重要的农作物。汉代开始,“菽”的称谓逐渐被原指食器的“豆”字所替代。

莲藕在我国有悠久的种植历史,古人咏藕时常提及“一弯西子臂”,借用西施手臂,来形容莲藕的美好形态和洁白颜色,“西子臂”也因此成为莲藕的别称。

萝卜,也称“芦菔”。南宋文学家杨万里有诗曰:“雪白芦菔非芦菔,吃来可是辣底玉”,因而,萝卜也有“辣玉”之称,着重强调生萝卜的微辣口感和如玉质地。

苦瓜,也称“苦苣”“君子菜”。清初,学者屈大均在《广东新语》中介绍苦瓜:“其味甚苦,然杂他物煮之,他物弗苦,自苦而不以苦人,有君子之德焉”。此外,从中医角度看,苦瓜还有“除邪热,解劳乏,清心明目”等功效,更是让“君子菜”的形象深入人心。

(作者为山西大学生命科学学院教授,本报记者郑洋洋采访整理)



跟着味蕾去旅行

风在窗外卷着落叶打转儿,但在甘肃庆阳街头的一家暖锅店,屋内却是热气腾腾。有人脱了外套搭在椅背上,有人举着碗凑到锅边:“给我捞块肉!”“我来个丸子!”“都有都有,锅里管够……”

庆阳暖锅历史悠久。早年间,暖锅也叫“一锅炖”;如今,它是当地人餐桌上必不可少的一道美食。

首先撞入眼帘的是红和绿:红色的辣椒丝,配上绿色的葱丝、蒜苗丝、香菜段等,撒进锅中,锅身和汤底都明媚起来。

暖锅用的锅具通常呈圆形,锅的中间,竖起一个上小下大的圆桶状烟道,烟道与锅腔相通,向外开一个半圆的口子。常见的暖锅材质有两种:铜锅受热快,煮出的食材脆嫩、味鲜;砂锅壁厚底沉,受热均匀,煮出来的汤醇醇厚、食材也更软烂。

装入暖锅的食材需要提前准备。

首先撞入眼帘的是红和绿:红色的辣椒丝,配上绿色的葱丝、蒜苗丝、香菜段等,撒进锅中,锅身和汤底都明媚起来。

暖锅的魅力,离不开一口好锅。

暖锅用的锅具通常呈圆形,锅的中间,竖起一个上小下大的圆桶状烟道,烟道与锅腔相通,向外开一个半圆的口子。常见的暖锅材质有两种:铜锅受热快,煮出的食材脆嫩、味鲜;砂锅壁厚底沉,受热均匀,煮出来的汤醇醇厚、食材也更软烂。

装入暖锅的食材需要提前准备。

首先撞入眼帘的是红和绿:红色的辣椒丝,配上绿色的葱丝、蒜苗丝、香菜段等,撒进锅中,锅身和汤底都明媚起来。

暖锅的魅力,离不开一口好锅。

暖锅用的锅具通常呈圆形,锅的中间,竖起一个上小下大的圆桶状烟道,烟道与锅腔相通,向外开一个半圆的口子。常见的暖锅材质有两种:铜锅受热快,煮出的食材脆嫩、味鲜;砂锅壁厚底沉,受热均匀,煮出来的汤醇醇厚、食材也更软烂。

装入暖锅的食材需要提前准备。

首先撞入眼帘的是红和绿:红色的辣椒丝,配上绿色的葱丝、蒜苗丝、香菜段等,撒进锅中,锅身和汤底都明媚起来。