

# 巧手修古籍 修书亦修心

古籍修复师程斐然说,这不仅是一项技艺的传承,更是一场心灵的修行

海都记者 田米 文/图

泛黄的书页、斑驳的墨迹,一本本饱受岁月侵袭、千疮百孔的古籍,在程斐然眼中却有着独特的魅力。退休前,程斐然是泉州市图书馆的古籍修复师;退休后,她依然坚守着属于自己的那份宁静与快乐——古籍修复。程斐然说,这不仅仅是一项技艺的传承,更是一场心灵的修行。



用纸浆对虫洞逐一滴补



修补古书,需要极大的耐心和专注

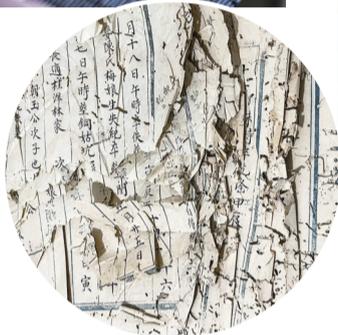
## 古籍修复既繁琐又精细

22日上午,海都记者来到程斐然家中。“每一本古书,都承载着历史的记忆,文化的精髓。”程斐然说,每次修复古书,都让自己感受到前所未有的喜欢和静心。

“古籍修复的过程,既繁琐又精细,需要极大的耐心与专注。”在程斐然家中工作室,她边对记者介绍,边将事先配好的补纸撕成碎片放进搅拌机,加水搅拌成纸浆。纸浆的颜色要跟书页相近,书页的颜色如果较深的话,可用红茶或橡丸

子熬成水加进纸浆里调色。随后,她先将特制的竹帘子喷水润湿,再将书页平铺在竹帘上展平,四周上好局条后,她开始用滴管吸取纸浆,对密密麻麻的虫洞逐一进行滴补。

最近几个月,程斐然修复的是永春清代手抄本《永水郑氏族谱》,族谱页数多、信息量大,是研究清代永春、德化一带郑氏族裔繁衍、搬迁及当地社会风土人情的一手资料。从3月起便开始的修复工作,是一项



待修补的古籍

浩大的工程,需要耐心、细心与无尽的热忱。她将虫蛀破损的书页一一清点,标好页码,再凭借经验,调制出与原书页相近的纸浆,一点一滴地修补着那些历史的裂痕。

## 每一次修复 都是与历史的对话

在有着近15年古籍修复经验的程斐然看来,手工纸浆滴补修复,不仅是技艺的展现,更是心灵的修行。每一次修复,都是一次与历史的对话。她享受这种沉浸于书海、心无旁骛的快乐与自由,感受着心灵的宁静与满足。

除了日常的修复工作,程斐然还积极参加各类古籍修复的培训与交流

活动,不断提升自己的技艺水平,同时也希望通过自己的努力,让更多人了解并加入古籍保护的行列。她深知,只有更多人关注并参与到这项事业中,才能真正实现古籍的有效保护与传承。

“看着一本本饱受岁月侵袭而千疮百孔的古书,在我的手中变得完好如初,那种满足感与成就

感是无法用言语表达的。”说起古书修复,程斐然满脸笑意。正是这种对传统文化的热爱与敬畏,让她在退休后的生活中找到了新的价值与意义。

在程斐然的身上,坚持着匠人精神的闪光,也感受到了传承的力量。愿更多的人能够像她一样,与书为伴,修书亦修心,共同守护传统文化的瑰宝。

# 老饕逛渔市 一品开海“鲜”

海都邀请闽菜美食随笔作者沉洲,一探菜篮子里的“闽味”

海都记者 吴雪薇/文 马俊杰 实习生 黄丹琳/图

开海之后,鲜活的海鲜正一网一网地捕捞上岸,快速送达市民的餐桌。现在的菜市场里,都有哪些海鲜?福州人又喜欢怎么吃?近日,海都记者邀请闽菜美食随笔《闽味儿》的作者沉洲,同逛连江黄岐马祖水产品交易中心,一探菜篮子里的“闽味儿”。



沉洲(右)对海味颇有研究,对各类海产品的选购和烹饪如数家珍



海鲜的人头攒动,选购

## 鲜甜美味 留下舌尖上的地方记忆

除了丰美的各式鱼类,刚捕捞起来便放进冰块速冻的海虾,还保持着出水时的状态。黄岐市场的虾少有养殖的,讲求的是活、鲜。野生虾壳厚,虾线粗长需要去除,可焯水白灼或葱油爆炒。而小虾就不需剥壳了,直接丢进嘴里,便是满口鲜甜。

肥美的蛰蛸,可油炒可煮汤可椒盐,做法多样。但福州人的独特做法,是“插蛸”,将蛸嘴朝下,一个挨着一个,在钵子中插满,加酒上锅蒸熟,满锅便飘散蛸蛸鲜香。

记者在其中一个摊位看到了最近网上很火的“地狱美食”佛手螺,连江人管它叫“笔架”或者“龟

足”,浙江人叫它“观音手”。笔架长在海边的礁石缝里,采收时要顺着礁石爬下去一点一点挖。吃法也很讲究,先一口咬下软组织部分,吸一口汤汁,甲壳部分用嗑瓜子的方式一点点嗑出来,肉质绵密,汤汁鲜甜。

还有粗长的海鳗,两斤的海鳗提起,能有记者的半人高。海鳗无法养殖,真正是开海之后才能吃到的新鲜玩意儿。海鳗肉是打制福州鱼丸的主要馅料,用酒糟腌制成糟鳗,或裹满面粉油炸,也是福州人下酒的心头爱。

沉洲说,这鲜甜的美味,就是舌尖上的地方记忆。

## 市场里人声鼎沸 各色新鲜海鱼“霸屏”

声不绝。

黄花鱼,也称大黄鱼,是一种休渔期也见得到的深水鱼。沉洲说,野生大黄鱼不多见,因此“贵比黄金”。市场上见到的多半是连江定海湾水域养殖的黄花鱼,也是菜篮子里叫得响的鱼类佳品。

带一点漂亮红边的小石斑鱼,也有人叫它“小红斑”,价值较高,口感和肉质都好,福州常见的做法是酱油加水,加一点葱姜去腥,下锅去炖。“因为鱼太小了,煎蒸煮炸都容易散架。”沉洲说。

滑嫩无鳞的龙头鱼,白

如嫩玉软如绵,接近透明的软骨,让人少了剔刺的烦恼。做汤、椒盐、黄焖,人们料理这种鲜美的小鱼,有很多办法。

巴浪鱼、剥皮鱼、鲳鱼、带鱼,还有美味的马鲛鱼,各色新鲜海鱼将市场“挤”得满满当当。