

“榕典”将停用 “米时典”接力护乡音

福州话线上词典“榕典”15日关停,原编辑团队和热心志愿者新开“米时典”网站,继续保护和传承福州话

N海都记者
李嘉琪

近日,有市民发现,福州话线上词典“榕典”小程序发布公告,称将于9月15日关闭,届时小程序无法使用,新词典“米时典”将于近日上线网页版公测。这一变动引发了一些用户的疑问:为何关闭“榕典”?新旧词典有何不同?为什么叫“米时典”?带着这些疑问,记者采访了“榕典”主编子善。

为何关停? 人员流动缺乏技术支持

2020年,福州话线上词典“榕典”上线,并取得了全国互联网安全管理服务平台备案。这五年里,“榕典”收录了近3万条福州话词汇,成为不少人了解福州话的工具。

为何突然关闭“榕典”?“榕典”主编子善告诉记者,因“榕典”运营方人员流动,缺乏技术支持,服务器只得关停。今年年初,子善组织原来的“榕典”编辑团队,以及热心方言保护的网络志愿者们,一起成立了新的志愿者团队“蓝尾星”(福州话意

为萤火虫)。他们着手设计新词典“米时典”,并致力于福州话文献的数位化、福州话数据库的维护。“我们希望像萤火虫一样,为福州话传承之路贡献一点光亮。”

从年初至今,这支仅有8人的志愿者团队几乎投入了所有业余时间来打造新词典。“几乎都是上班族,挤时间干活是常态。”子善掰着手指数团队分工:网站开发、数据库维护、电子化、自媒体运营,4个小组全靠这8个人撑着,“我们甚至都没有专业的前端程序员”。

子善及团队赶在9月完成了“米时典”网页版的基础搭建。与“榕典”相比,“米时典”在词条展示上更加丰富,新增“各地方音”(福州不同地区同一词汇发音有所差别)“注音一

新旧词典有何不同?

览”“用字一览”等功能模块,排版也更清晰美观。但目前“米时典”仍处于初级阶段,暂不支持拼音检索、语音播放,小程序也尚未开发。

子善坦言,希望大家

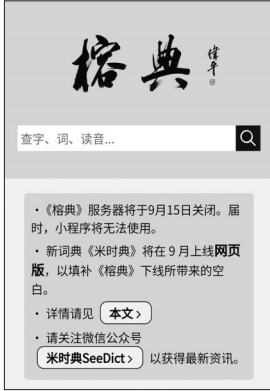
多给点时间和耐心,新词典会慢慢完善。目前,团队正计划招募新成员,盼着更多志同道合的人加入,让“米时典”越来越好用,更好保护和传承福州话。

为什么叫“米时典”?

店铺便开始售卖。

“单吃‘糲’实在是‘白崭崭(bǎi zǎng zǎng)’的,没什么味道,得裹上芝麻、豆粉、白砂糖,做成‘玻

当糲’才好吃。”子善说,方言保护亦如此,仅靠少数人努力难以成事,需大家共同努力,才能把福州话保护做大做强。



榕典小程序

记者了解到,子善所在团队已开设公众号“米时典 SeeDict”,本月之内将公告“米时典”网站上线公测时间,欢迎大家提供意见与建议。

白露养生 “一颗龙眼抵只鸡”?

专家教你白露养生方,解读民俗里的中医智慧

N海都记者
林宝珍

“苍烟巷陌青榕老,白露园林紫蔗甜”,9月7日,我们将迎来富有诗意的白露节气。所谓“寒生露凝”,此时养生要注意什么?福州民俗有白露必吃龙眼的习俗,“一颗龙眼抵一只鸡”的说法有依据吗?9月4日,在福建省卫健委举行的“时令节气与健康福建”系列新闻发布会上,专家们介绍了白露时节健康养生事宜,并分析了民俗中的中医智慧。

福建白露民俗独具特色

发布会上,福建省卫生健康委中医药管理一处处长、二级巡视员钱新春表示,福建白露民俗独具特色,并且都藏着中医智慧。比如,福州人喜食龙眼配米酒,有“白露必吃龙眼,一颗龙眼抵一只鸡”的说法,其中就暗合“秋补宜平”的中

医原则;闽南地区则有“白露吃三样”的习俗——梨子润燥、芋头健脾、莲子安神。漳州民间也流传“白露身不露,赤膊当猪猡”的俚语,生动诠释了“白露勿露身”的防寒要旨。

而莆田的“白露丸”,以芝麻、糯米制成,与中医“秋

宜食麻以润燥”相符,现代研究也证实,其富含亚油酸成分,可降低秋燥引发的皮肤瘙痒症发病率。闽北的“白露茶”,与闽北特产锥栗同食,可实现“茶性泄热,栗实厚肠”的平衡。

从白露开始,天气渐凉,寒生露凝。钱新春表

示,此时养生宜注重“养气润燥、防寒保暖护阳”,市民朋友要警惕“白露病”——昼夜温差易诱发呼吸系统疾病。福建沿海地区还需防“秋台风”与“秋燥”叠加,建议常备“玉竹麦冬饮”;闽北山区则要防“寒露风”提前,可艾灸关元穴温阳。

一日三餐巧安排 两款食疗方“养脾胃”

“白露秋风夜,一夜凉一夜。”福建中医药大学修园临床医学院副院长、教授蔡晶说,白露是夏秋交替的重要节气,天气逐渐转凉,空气湿度下降,燥气成为主导。老年人由于脏腑机能逐渐衰退,对外界气候变化的适应能力较弱,易受到“秋燥”和寒凉之气的影

响,出现口干舌燥、皮肤干痒、鼻咽不适、大便干结、疲倦乏力等症。因此,在白露时节,科学的饮食调养对维护老年朋友的健康至关重要。她推荐了一日三餐的“养脾胃菜单”:

早餐(辰时,7—9时,胃经当令):最好吃热食。一碗热粥最能唤醒温暖脾胃,培补中气。南瓜小米粥

(甘温养胃)、山药糯米粥(健脾固肾)皆是上选。

午餐(午时,11—13时,心经当令):营养要充足。午餐可适当丰盛,但仍需以温热、熟软为主。多吃根茎类蔬菜,如胡萝卜、土豆。炖煮的鸡肉、牛肉可适量食用,以“五畜为益”。

晚餐(酉时,17—19时,肾经当令):清淡易消

化。此时阳气收敛,脾胃功能减弱,适当减量,吃七分饱,以减轻脾胃夜间负担。

蔡晶教授推荐了两款食疗方“姜枣茶”和“四神汤”。姜枣茶中的生姜与红枣是驱寒暖胃的经典搭配,四神汤的莲子、芡实、山药、茯苓是健脾祛湿、厚实肠胃的千古名方。

示,要掌握“温、润、轻、练”的原则,起居严防寒湿、膝部保暖、避免劳损;精神疏肝解郁、心境平和;饮食以抗炎润燥为主、营养软骨为辅,严控体重;运动科学,选低冲击项目,坚持无负重肌力训练,避免伤膝动作。

高温不退湿度加持 “桑拿天”持续在线



昨日榕城闷热依旧

海都讯(见习记者 吴诗榕/文 记者 马俊杰/图) 目前,一股冷空气正在影响我国,今天将进入冷空气主要影响时段,北方多地气温将创今年立秋来新低。与北方秋凉形成鲜明对比的是,南方暑热犹存,今天高温还将覆盖大部地区,即使6日后高温消减,但闷热感还将持续。

看到北方蓝蓝的一大片,还真有点羡慕。但步入9月,福建的天气舞台上,高温不但没有退场,反而耐力持久。未来几天,福建全省大部最高气温在35℃上下,搭配

较高的湿度,体感温度超40℃,妥妥“蒸桑拿”。

在降水方面,菲律宾附近的热带扰动,可能于6日发展为热带低压或编号台风,并向华南沿海一带靠近,受其外围环流影响,7—9日全省将有一次明显降水过程。

榕城近期仍在副热带高压的影响范围内,6日起,随着副热带高压减弱,南方的高温范围也将逐渐缩减,但多地最高气温还将维持在30℃以上,6—8日福州市区的最高气温在34℃左右,体感闷热依旧。

福州今起
三天天气

6日	小雨	28℃~34℃
7日	小雨	27℃~34℃
8日	小雨	27℃~34℃