

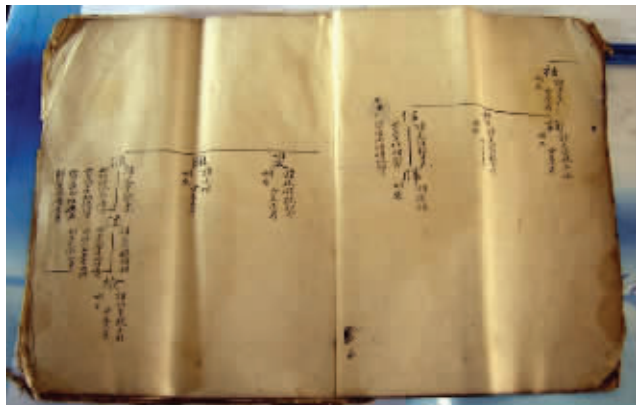
# 南大图书馆,老家谱能借来复印吗

## 馆方回应“不可以,因为馆藏善本很珍贵”;专家建议不妨提供电子扫描本

家住南通海安的殷网根遇到了一件烦恼事:他想修家谱,但同一宗族的族人手上都没有全套殷氏家谱。最为完整的一套则被南京大学图书馆收藏了,那一套家谱修到清光绪十三年(公元1887年)为止。

想要续修,非得借到南大图书馆收藏的那套家谱才行。情急之下,殷网根在网上给南大图书馆写了封公开信:“希望借阅你馆保存的家谱完成家谱编修的愿望。”而南大图书馆表示“这套家谱是古籍善本,不可以复印”。

快报记者 胡玉梅



►《殷氏家乘》部分内容 资料图片

### 寻找家谱,他想到南大图书馆借藏本复印

殷网根是南通海安人,他说,他的祖先是丹阳的,名字叫殷秉常。殷秉常是宋朝南渡右武大夫,相当于副五品官员。“我们的族谱从宋末元初就开始修了,一直修到了光绪十三年。”殷网根说,族谱公印了45套,私印了8套,一共有53套。遗憾的是,这些家谱陆陆续续流失毁坏。这些年他四处奔波寻找家谱,在镇江丹徒一位族人家家里好不容易收集到了两本。“那两本是文革时藏在墙洞里的,可惜只有两本,记录不全。”殷网

根说,家谱只修到光绪年间,他很想续修家谱,因为老族谱一直没着落,至今没办法启动。

费了好大劲,殷网根查到南京大学图书馆竟然收藏了自己家族的家谱。2007年,他赶到南京,在南大图书馆看到了那一套家谱。“是清代的版本。书的扉页上写着《殷氏家乘》,一共40卷,原本有60册,但少了第一册,南大图书馆收藏了59册。”殷网根说,这是他们家族中唯一一套最为完整的家谱了,虽然少了一册,但也非常珍贵了。

“我还把手上的两本家谱和南大收藏的家谱对比过,一模一样。2007年时,还挺容易借阅的;但到了2008年,这套家谱变成了

古籍善本,也就是说,这些家谱变成了文物,一般人看不到。”

“要是可以把南大图书馆的《殷氏家乘》复印一份,我们就可以续修家谱了。修好了以后,我们可以把完整的一套赠送给南大。”殷网根说,南大收藏的那套是清光绪年间的,应该也是最新的。

情急之下,殷网根在网上写了一封公开信给南京大学图书馆,标题是《黄墟殷氏宗亲联合致南京大学图书馆的一封公开信》。在这封公开信上,殷网根说,真的很渴望可以借阅一下家谱。“我们希望借阅你馆保存的家谱,完成家谱编修的愿望。我们希望通过书信获取你们的理解、信任和帮助。”这

封公开的求助信引起了殷姓家族的共鸣,大家纷纷帮忙求情。不过,在网络上,南大图书馆没有给予正式答复。

### 南大图书馆回应,“复印不可以”

“你是说殷氏家谱?我们馆确实有,但我们馆的馆藏古籍善本只对南大的师生开放,我们不是社会公共图书馆,没有这个义务。”对于殷网根的公开信,南大图书馆的一位负责人说,这套家谱是金陵大学的旧藏,原本有60册,遗憾的是,第一册没有收藏到。这位负责人坦言,这是清代的古籍善本,曾经遭到了非常厉害的虫蛀,古籍风化也严重了。“我们特意组织了一支队伍,花了半年多时间,对这套古籍善本进行了修复,好不容易才修复好。”

对这套古籍善本,殷氏家族后人一直有人来查询。“2003年以来,陆续有人来问,我们都答复了,该提供的资料也都提供了。”

这位负责人说,殷网根要来复印,那几乎是不可能的事情。这套古籍善本很珍贵,复印一次会比较伤“元气”。那是否可以提供影印本?这位负责人说,这套善本缺少了最为主要的一本,影印的价值也不是很大。“要影印肯定是孤本优先。”

### »专家声音

### 毕竟是人家家谱 可提供电子扫描本

虽说家谱是“家事”,但很多图书馆内都收藏有家谱。这些家谱因为年代久远,如今都成了文物和古籍善本,即便是家族后人,想要借阅也不大容易。

据了解,目前我国收藏家谱最多的是上海图书馆,藏有上万种家谱;南京图书馆也有1000多种家谱,而南京大学收藏的家谱有100多种。近些年,伴随修谱的兴盛,很多人都找到了图书馆,但各家图书馆的做法也都不太一样。南京图书馆古籍部的一位专家说,提供全本复印几乎不可能,因为工程太浩大了。不过,毕竟是人家的家谱,还是有商量余地的。“一般做法是,提供分辨率较低、也非全本的电子扫描本。不过,不能提供出版流通的那种克隆式的影印本,因为善本比较珍贵,也防止版权被盗。”

那1000多种家谱,是否意味着1000多个姓氏的家谱呢?这位专家说,家谱都是按照地域来划分的,同一个姓虽然最早的老祖宗是同一个人,但分为多个分支,有可能一个分支就有一种家谱。

# 盱眙龙虾亩产突破2000斤!

## 龙虾养殖技术取得革命性突破

随着盱眙龙虾在全球的风靡,龙虾的需求量骤增,龙虾养殖逐步兴起,但传统的养殖模式现已远远不能满足市场。

目前,龙虾的养殖为宽泛性养殖,普遍存在亩均龙虾养殖量不可控、饲料量不可控、等级大小不可控、产量不可控、病害不可控等弊端。2011年的龙虾市场便出现了欠饱和状态。今年的龙虾由往年的20元/斤疯涨到48元/斤。价格的翻倍攀升,究其原因还是龙虾产量增长速度滞后于消费增长速度。

除了一小部分规模化、产业化、专业化的龙虾养殖可以保证一定产量,绝大多数的龙虾养殖均出现年产量涨幅不定的局面,每亩投放3万尾虾苗,产量仅在30-100公斤波动。

如何高效养殖龙虾?与龙虾相关的行业都在探索中。盱眙“阿兵龙虾”先行一步,由他们研发的“洞穴式龙虾养殖网”模式完全克服了传统养殖弊端,最大化保证了规模化龙虾养殖及普通养殖户的产量,亩产量可达2000-2500斤!

作为一个餐饮行业的代表,“阿兵龙虾”为何在龙虾养殖技术上取得突破性进展?

在发展龙虾餐饮过程中,“阿兵龙虾”没有止步于餐桌。他们加大科研投入,积极构建从养殖到餐桌一体化的经营模式。

为保证品质,“阿兵龙虾”从源头逐步探索:先后两次投放近万斤龙虾进行试验养殖。第一次投放2000斤龙虾只捕捞上2只龙虾。龙虾去哪了,怎会凭空消失?在分析种种原因后,“阿兵龙虾”第二次将龙虾投放量增至4000斤。传统的养殖模式让第二次的扩大投入再次陷入尴尬境地——零产值。“几乎绝收”的试验让“阿兵龙虾”看到龙虾养殖巨大的发展空间。

在实地试验失败后,“阿兵龙虾”从龙虾生长习性入手并借鉴传统养殖经验,成功探索出结构简单、投饵量精确可控、易捕捞、产量高、可推广的“洞穴式龙虾养殖网”模式。

保证盱眙龙虾卓越的高品质是“阿兵龙虾”孜孜以求发展的动力。主动求变,提升产业关联度是“阿兵龙虾”茁壮成长的秘诀。在提升龙虾餐饮与农业养殖的关联度,推动产业结构优化升级的基础上,“阿兵”还积极尝试产业关联度的衍生:提升餐饮业与食品工业的关联度,加快发展食品工业、提升餐饮业



与服务业的关联度,加快发展服务业、提升餐饮业与礼品模具的关联度,加快发展工厂化加工。

2005年,“阿兵龙虾”在盱眙城北海河东路开张。为了让食客品味盱眙龙虾的真正味道,“阿兵龙虾”在这方面做足了“功课”:多次前往素有“中华药都之称”的亳州,实地考察药材生长环境,搜集药材标本,学习种植技术,掌握一套鉴别药材真、伪、优、劣的娴熟本领;拜访中药名医,系统学习各种中药的调剂,并研究各种中药材的性味及营养价值。

十三香调料,除了需要有严格标准的原料外,更需要对药材配比的准确拿捏。

调料的研制花费了半年时间。一种配制方法的出炉,便用约50斤/天龙虾烧制!6个月后,这种“笨拙”的办法用10000余斤龙虾摸索试验,成功研制出令大众垂涎欲滴的阿兵龙虾十三香调料。多种调料

配制的龙虾底料+新鲜龙虾,成就了“阿兵龙虾”的美味和营养。

在做好盱眙龙虾餐饮品牌的理念下,“阿兵龙虾”不仅刮起一股席卷大江南北的“红色风暴”,更传奇般地成为盱眙龙虾餐饮业的航母!

让盱眙龙虾飘香万里!这是“阿兵龙虾”对盱眙龙虾的承诺。已成体系的龙虾烹饪秘诀,让阿兵龙虾名声大震,众多食客更是慕名前来品尝。目前,全国挂牌“阿兵龙虾”店达50家。

授人以鱼不如授人以渔。2005年起,阿兵龙虾便开始免费培训“龙虾师傅”,将标准化的龙虾烧制流程传授开来。

从龙虾的筛选、洗涤、剪脚、烹饪等十多道严谨的工序着手,培训厨师对原材料的敏锐度,确保“阿兵龙虾”的品质与口味始终如一。在此基础上,通过专业培训将秘制十三香龙虾、蒜泥龙虾、酱骨龙虾、咸水龙虾、红烧龙虾……多种龙虾口味

的精湛烧制技术标准化。

致力打造龙虾烹饪标准化和品牌化的“阿兵龙虾”,“龙虾师傅”的培训程序更是从龙虾的分拣、十三种调料的放入、烹饪火候……都进行全方位严格把关,以保证阿兵龙虾一如既往的优质健康口味。

目前已有来自湖南、山东、新疆、深圳、海南等地480余名龙虾烹饪好手,他们已成为全国各地龙虾馆争抢的“香饽饽”。

如今,在县城入口处的“阿兵龙虾”旗舰店俨然已成为盱眙最高人气的龙虾馆。当一盆盆的龙虾端上桌,红红的虾子,盔甲披挂,香味扑鼻,经不住的诱惑,让你顾不上戴手套,围围裙,便换上大盘,放下架子,挽起袖子,痛快淋漓,酣畅自如。谁会想到,短短几年时间,当初在城北的那个“阿兵龙虾”小店,已从“门外汉”悄然变身为盱眙龙虾的“代名词”。

姬林