

# 文物廚房

## 煮漿糊教學篇

文——辜貞榕 研究典藏組

繪圖——陳烜宇

古早的漿糊都是在家中自製，外觀白白軟軟的，頗像質地透明的蘿蔔糕，製作好後存放在糊罐中，要黏貼時再取出使用。漿糊是文物修復必備品，有好的漿糊才能有好的修復，相較於添加物和防腐劑很多的市售漿糊，製作質地精良、純天然適宜保存的良糊是文物修復保存的第一步，也是修復師必須具備的基本技能。

「漿糊」是修復材料中，運用最頻繁也最普遍的。文物修復是一項前置作業繁瑣的工作，在真正的修復工作開始前，需要置備很多材料，這就好像廚師在準備食材一樣，要煮出一鍋好漿糊必需由源頭的材料開始就進行篩選，有好的食材才能炒出好菜。

修復師煮糊時和廚師看起來並無二致，必須在燙手的電爐上煮漿糊，還得拿著刮板在粗細不同的篩子上練製，並且有耐心地在容器中和水拌勻，不同的修復師炒出的「菜」風味也略有不同，就如同日常煮飯燒菜一樣，這種繁瑣又耗時的工作，是紙質修復師每天都得做的。

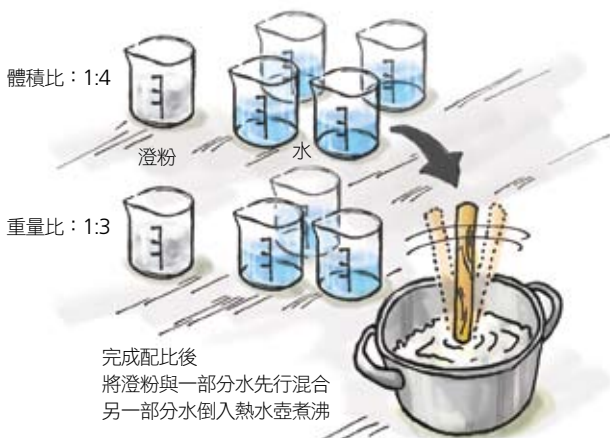
但其實煮糊的工作並不困難，只要選對材料，透過正確的配方，每個人都能煮出一鍋好糊。如果您也愛惜家中的舊東西，想好好保存手邊珍視之物，只要捲起袖子，準備好材料，參考下面的圖說步驟，就能和我們一起，製作出一鍋延年益壽的好漿糊。☞

## 修復師一日生活： 煮糊STEP BY STEP

### 01 煮糊前 準備材料&工具



### 02 搭配澄粉與水的比例



### 03 沖糊



將熱水倒入已混合均勻的澄粉水  
一邊倒入熱水一邊攪拌澄粉水  
當熱水倒盡時  
此刻的澄粉水應已糊化成膏狀

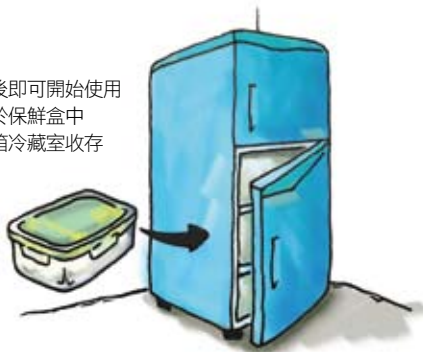
04 煮糊

將已糊化的漿糊  
置於加熱器上  
以中大火加熱&  
不停的攪拌約20分鐘  
當漿糊呈現有點半透明  
即完成煮糊



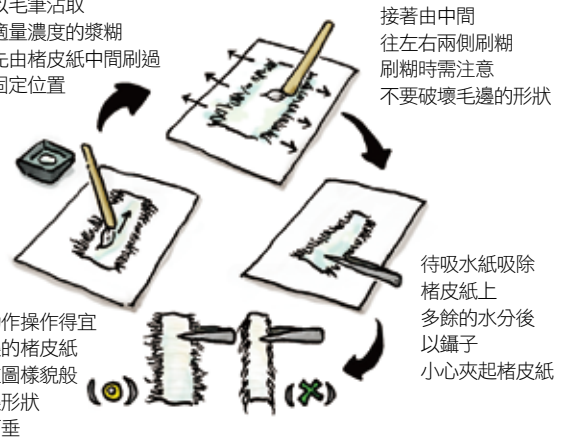
05 收存

當漿糊冷卻後即可開始使用  
或把漿糊置於保鮮盒中  
密封放入冰箱冷藏室收存



08 楮皮紙上糊

將楮皮紙邊緣沾水撕出毛邊狀  
之後放在吸水紙上  
以毛筆沾取  
適量濃度的漿糊  
先由楮皮紙中間刷過  
固定位置

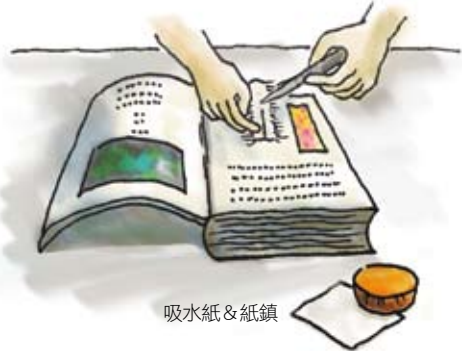


06 貼補裂縫準備工具與材料



09 補裂縫

將毛邊楮皮紙以鑷子小心拿取  
安置黏於文物裂縫之上  
同時備好吸水紙與紙鎮待用



07 練糊

將冰箱中的漿糊塊取出適量大小  
因剛自冰箱取出的漿糊  
黏性極低不利使用  
所以將之置於細篩網上  
以飯匙上下來回  
擠壓過篩3次  
該動作稱之為「練糊」  
透過「練糊」增加漿糊黏性  
便於後續利用



10 重壓&完成貼補裂縫

黏妥楮皮紙後  
以紙鎮隔著吸水紙  
重壓黏合位置  
避免文物因漿糊的水分受潮變形  
待完全乾燥後即完成裂縫的貼補

