

# 默默耕耘铸春秋 心系教育献真情

## 探寻“中”文化奥秘

天地之中的概念早已有之。

2010年8月1日,在巴西首都巴西利亚召开的第34届世界遗产大会,审议通过了中国河南登封“天地之中”历史建筑群申报世界文化遗产的议案,至此,天地之中概念获世界认可。

在此盛大背景下,“中”文化的概念接踵而至,许多文人墨客开始探寻“中”的根源,玩味“中”字的奥妙!

2013年以来,许多文人自觉或不自觉地加入了研读揣摩探寻“中”字意义的行列之中,然而,看

似简单的一个汉字——“中”,内涵和外延却像一个大都市。无论你从哪个方向、哪条道路进去观赏都很难摸清它的原貌,远不及摸象的盲人。

其实,认识“中”的过程十分有趣,像登山进了雾区,让人身心愉悦又身心疲惫。在若隐若现中,一刹那间,就好像琢磨出了“中”的意义,但只能说个大概轮廓。

由旗帜与交媾的原义,“中”后来引申和放大了5个基本意义,分别是方位意义,如中心、中央、中原、中

国等;道德意义,如中道、中庸、中规、中正等;哲学意义,如太极、阴阳、矛盾、平衡、周流等;文化意义,如圭表、华表、金幡、龙凤等;审美意义,如对称、留白、浓淡、虚实等。

我们河南人爱说中,习惯中,思维中,这里面包含着华夏民族质朴的情感和根本的价值取向。尚中、取中、守中、执中,这些民族血液中流淌的永不褪去的基因或许能够说明中华五千文明史的浩荡、曲折与辉煌。

记者 袁建龙 通讯员 高岩石

### 大道惟中—— 向周昆叔先生致敬

听说,周昆叔先生走了,心中颇不是滋味。后经查实,周昆叔先生2016年7月17日辞世,享年82岁。周昆叔先生是湖南株洲人,西北大学毕业,一直在中国科学院地质研究所工作。  
通讯员 高岩石

#### 和周昆叔先生神交已久

我与周昆叔先生并不相识,他自然不认识我,但他的学识和对嵩山文化的贡献,使我对他神交已久,如今更是无限怀念。

#### 每次见到他的情景都历历在目

微胖的身材,铮亮的头上一圈白的头发,浓重的湖南口音,讲起话来抑扬顿挫,还不时地在讲台上踱来踱去。这是我第一次见到他的印象,那是好几年前他在嵩山影剧院给登封市党员干部讲授《嵩山文化和嵩山文化圈》时的情景。短短两小时课程,却给我留下了深刻的印象。嵩山文化的博大精深和深远意义,一下子立体地、形象地呈现在听众面前。

前年,嵩山论坛在锦鹏生态园召开,周昆叔先生身体还矍铄、神采奕奕。遗憾的是会议讲演时间只有15分钟,我见他刚上台开讲,还未讲到兴致之处,便被主持人提醒时间将到,要他把握时间,周昆叔先生便匆匆结束了讲演。精彩的结尾给人以这匹千里马以奔腾万里的架势被突然勒住了缰绳,给国内外专家留下了些许遗憾。

后来,经登封市志办主任吕红军先生推荐,我看过周昆叔先生的书和文章。其中周昆叔先生最振聋发聩的用语是4个字——大道惟中!

又后来,据说要成立一个有关文化研究的机构,并要我做院长,我对此岗位颇感兴趣并抱有信心。这个时期我对周昆叔先生的文章更是喜爱,并期待着有朝一日拜会周昆叔先生表达敬仰之意。但由于种种原因,传说中的机构没能成立。

再后来,嵩山风景名胜区管理委员会研究决定,由我主持嵩山文化研究会的工作。接任之初,我便又想起拜会周昆叔先生。然而天不作美,机缘未到,直至周昆叔仙逝,我也没能在周昆叔先生面前叫一声“老师、先生”。

#### 周昆叔先生对嵩山文化研究作出了贡献

大家公认周昆叔先生是环境考古学界泰斗级人物,是嵩山文化的积极倡议者、策划者和推动者,是嵩山文化圈概念的首议者,对嵩山文化研究作出了巨大的贡献。

如今,斯人已去,风范长存。嵩山文化圈里少了一位泰斗,西方极乐世界中却多了一位智者。

这也是大道惟中!

## 80后小伙传承传统技艺 做良心食品

积累知识经验比金银都宝贵

“创客”时代,很多人都有一份创业热情,王雷就是其中一位。9月4日,在登封市观星台·蜜食月饼·红波食品有限公司的月饼加工车间见到王雷时,他正边烤制月饼,边耐心指导工人做法。他也在创业初期徘徊过,创业过程中坎坷过,创业路上成长着。登封时报 高鹏敏 胡建邦

#### 独身闯大都市

积累知识胜于金银

31岁的王雷是地道的登封人。14岁的他独闯北京,一去就是5年。摆地摊,当保安,做中餐,学西餐……

“我频繁地换行业。到后来找工作看我的履历都不敢用我。”王雷说他在北京最长的工作是在中餐馆干了一年多。

“越不敢用我,我越频繁换行业,积累知识经验胜过金银。”王雷说,“想多闯试几个领域,直到在中餐馆看到一本关于某快餐的创业故事书,才真正找到奋斗的方向。在中餐馆坚持读报,下班后跑到附近书店看至少两小时的书,特别是励志创业故事的书。”

#### 赚取第一桶金

合适年纪干合适的事

“大都市的灯红酒绿,总让我抱怨自己怀才不遇。直到赚到人生第一桶金,才彻底明白合适的年纪就要干合适的事。”

19岁的王雷返回家乡创业。对于起初美发、喂羊的失败创业,王雷看来正是难得的机会。“解决困难的过程是能力提高最快的时候。”25岁的他再次搞养殖喂兔子,“最难的是没有技术时,兔子要生产了,我半夜起来能守俩小时。”王雷自学技术,去兔场参观,自己研究人工授精,度过了产兔关、技术关,起初的400只兔子也发展到2000只规模,“学养殖,学经营,养兔赚到第一桶金”。



#### 传承父辈手艺

不同时间干不同的事

喂养4年兔子后,王雷发现兔子养殖行业经济呈现下滑趋势,而登封又没有自己的食品品牌,决定立刻转型。2014年年底,王雷成立了观星台·蜜食月饼·红波食品有限公司。

蜜食是登封传统食品,有传统的制作技艺。王雷的父亲王红波有祖传的蜜食手艺,自小耳濡目染的王雷对蜜食制作也是轻车熟路。他更想用食品营造一种传统民俗文化氛围,还原80后年轻人小时候的记忆味道。

“不同时间要干不同的事。我不想让蜜食这种传统制作手艺失传,最终决定沉下心做食品。”王雷说,他就给父亲提议做大做精蜜食,开始着手将蜜食申报为非物质文化遗产,并经考虑后注册“观星台”商标。蜜食做成产业规模后,他又将目光放在传统食品上。在北京第一年的中秋,格外怀念小时候全家人一起吃月饼,就想到了做月饼。想到就要干,王雷引进一套月饼设备后开始到月饼厂考察,请技术员指导。最开始一次只做两盘12块,还是做坏不少。王雷将每天做的40块月饼送人品尝,提出意见。经过扎在车间不断摸索改进,一周后端出的30个月饼,无论是品样、形状、色泽,还是温度掌控上,均得到一致好评。

#### 立企业家精神

摸着良心做食品

月饼加工车间里,王雷正教授工人制作技艺。尽管公司规模不断扩大,王雷每天仍坚持沉在车间里。从食材的采购到每一步制作工序的安全卫生,他都亲力亲为。在乡邻眼中他是个“蜜食达人”,也是“月饼达人”,不仅是他做的蜜食和月饼味道可口,还因为他用心付出,只做良心品牌。“做食品,咱就得摸着自己的良心,对得起自己和别人。”王雷说道。

目前,王雷把公司经营得红红火火,线上线下订单纷至沓来,他给自己立下企业家精神,要带动更多人致富。王雷不仅安排同村乡邻在公司就业,还手把手教授他们制作技艺。

王雷说,现在他的目标是以本土为基点,以登封市内为带动点,把“观星台”食品商标做成登封的食品窗口,不仅要传承传统食品技艺,更要宣传家乡文化,让人提起“观星台蜜食”和“观星台月饼”。

