

崔岱远 以传统文化调生活之味

文 王小柔



崔岱远

作家、学者。著有《京味儿》《京味儿食足》《京范儿》《吃货辞典》等。在各地讲授“生活中的传统文化”“中华家文化”“中华经典导读”“中国节日节气文化”千余场。

文学启蒙自收音机
听出来文化的种子

从甲骨裂纹里破译的阴阳之道,到宣纸上走笔的“永字八法”;从《黄帝内经》里的生命智慧,到《论语》中的处世箴言——中国传统文化,从来不是博物馆里蒙尘的古物,而是流淌在我们血脉中的文化基因。那些平仄相间的诗词里藏着四季轮回的浪漫,那些“君臣佐使”的中药配伍中透着万物和谐的智慧,那些礼尚往来的仪轨里凝着人情温度的传承。中国传统文化之美,在于气能横贯天地人伦,道可融通古今中外,一字一句皆为文化密码,一茶一饭俱是文明载体。它教会我们在二十四节气里读懂天时,在琴棋书画中涵养心性,更在柴米油盐间照见生生不息的生活哲学。

崔岱远用一个上午的时间,给我普及了中国传统文化。那些曾经停顿于我大脑某处,早被遗忘的《大学》《中庸》古文被他唤醒,甚至我们在两盏已经凉透的茶前探讨了一下陶渊明的一首诗。他是中国传统文化的推广者,于日新月异的中国喧嚣中谈论我们早已淡忘的月照千江,在一键直达的便捷里守护需静心品读的宇里乾坤。他是语言的解读者,也不再囿于古籍的泛黄纸页。

他说“春风化雨”里藏着的万物生长,“琴瑟和鸣”中凝着的人伦和谐,“梅兰竹菊”背后站着君子风骨。当预制菜消解着现代人唇齿间的仪式感时,他讲“冬至馄饨夏至面”的习俗里,有古人对时令的敬畏,对烟火的珍视。这一刻,我觉得他已经成了连接古今的“通译者”。他的眼里,“孝”不再是刻板的教条,而是“父母在,不远游”的牵挂与晨昏定省的温情;“道”也不再是玄奥的符号,而是道法自然的生活态度与水滴石穿的坚持。

崔岱远说自己馋,所以喜欢烹饪。他觉得,中国传统文化与烹饪调味是一脉相承的生活哲学。酸苦甘辛对应五行,过则为灾,和则为美。火候的急缓、滋味的浓淡,讲究的是“致中和”的境界,就像熬一锅老汤,既不能失了食材本味,又要五味调和,这与传统文化中格物致知的实践精神、道法自然的生存智慧是同一个道理。

所谓“治大国,若烹小鲜”,不过是说天地间的大道理,从来都藏在灶台上的烟火里;懂了调味的度,便悟了处世的礼;悟透了食材的性,便悟透了万物的道。如崔岱远所说,他想把中华优秀传统文化通俗化、现代化、普及化,让大家都能从中受益,获得养分。



崔岱远新作
《生活中的传统文化》

讲述

深入滨海新区制造业,创作天津工人三部曲

为当代产业工人树碑立传

口述 陈丽伟 撰文 郭晓莹

诗人、作家陈丽伟长期在滨海新区工作,现为天津市作协副主席。近期,他采写了《车间里的故事》《天鲲遨游》《大火箭身后的年轻工匠们》等报告文学作品,聚焦产业工人群体,合称“天津工人三部曲”。他说:“产业工人奋斗过程中的精彩细节俯拾皆是,我觉得,作家有义务把它们挖掘出来,为他们立传,传播时代精神。”

制造大火箭
敬业不马虎

最初我主要进行现代诗创作,偏重于人类情感世界的探索。到天津后,感受到工业城市的魅力,感受到庞大的产业工人群体对城市和国家的贡献,让我对工业题材的兴趣日益浓厚。

我们国家在航空航天领域里取得了举世瞩目的成就,这跟咱们天津的“大火箭”有直接关系。之前的报道,写顶尖科技工作者、航天员的较多,写在大火箭生产制造一线默默奋斗的年轻人的较少。我想讲一讲他们的故事,所以采写了《大火箭身后的年轻工匠们》。

听书的经历为他积累了深厚的底蕴。“那些评书里的故事、语言,就像储存在我脑海里的文化宝藏,随时可以取出来,为我提供灵感。”之后,在他的创作中,常常会借鉴评书里那种生动讲述故事的方式,将传统文化知识融入有趣的情节中,让读者更易接受和喜爱。

理科毕业到同仁堂
邂逅传统文化富矿

崔岱远大学毕业后,被分配到同仁堂制药二厂计算机机房工作。那时懂计算机算是高科技人才,全厂只有两台空调,一台在厂长办公室,一台在计算机机房。而同仁堂,这个有着300多年历史的老字号,在崔岱远眼中,更像一座传统文化的富矿,等待着他去挖掘。

刚进药厂,崔岱远见识到传统中药制作工艺的精妙。“制作药丸,从选料、炮制,到粉碎、和药、制丸,每一道工序都有严格的要求,容不得半点马虎。”崔岱远回忆,比如选料,必须选用地道药材,像云南的三七、东北的人参、宁夏的枸杞,只有这样才能保证药效。炮制药材更是讲究,炒、炙、煨、煨、蒸、煮等方法,各有独特作用。“就拿地黄来说,生地黄性寒,有清热凉血的功效,经过九蒸九晒,变成熟地黄,药性转为性温,有滋阴补血的作用了。”

他的工作需要把一些药方、资料按关键词分门别类录入电脑,各种药名如潮水般涌来,当大脑一次一次被冲刷后,他发现自己居然懂了一些药性和药理知识。善于学习的崔岱远开始按图索骥翻阅医书,五行、阴阳等曾经如同玄学的概念被他理解了。甚至跟老师傅探讨起望闻问切和悬丝诊脉。

一位老师傅觉得计算机太神奇,闲暇时来找崔岱远,希望他能教自己计算机知识和应用,作为回报,他可以给崔岱远细致地讲一遍《论语》。崔岱远当即答应了,这一学就是三年,他做了几百张便于记忆的手卡,坐公交车时也从口袋里掏出来看几眼。这些小卡片被他装在纸盒里,保存至今,时时能回忆起在中药厂跟着老师傅学《论语》的日子。

同仁堂的气息与调性十分独特。“无论是‘仁术济世’的匾额,还是‘品味虽贵必不敢减物力,炮制虽繁必不敢省人工’的对联,每次看到,我都能感受到传统文化的魅力。”崔岱远说,老师傅的一言一行也是载体,代表了中医药的文化和历史。在同仁堂工作十年,他如同一块海绵,尽情吸收着文化养分,为他日后的创作积累了丰富的素材。“同仁堂就像我的第二所大学,让我学到了书本上学不到的知识。”后来,他的作品中时常会出现一些关于传统医药的描写,也让读者在阅读中了解到中医药文化的博大精深。

经济出版编辑生涯
打磨文化传播技艺

1999年,崔岱远迎来人生转折点,调入一家经济类出版社,负责编辑全国计算机自考教材。做了一段时间,他接到一位外国作家研究中国经济的书稿,文章中大量引用《史记》《孟子》的内

容,让崔岱远非常惊讶,原来中国典籍里藏着那么深奥的学问。严谨是编辑的基本素质,他去图书馆查经典找原文,核对书稿内容,这一看让他入了迷。

在出版社工作的二十多年里,崔岱远编辑了数百本书,其中不乏传播传统文化的佳作,对他影响最大的是策划编辑了十卷本《季羡林沉思录》。书中收录了季羡林先生从二十多岁到去世前写的文章,大量引用经典,还涉及一些少数民族文字,用的是译音,这些是否有偏差,作为编辑都要想方设法去佐证。由于文章写作年代跨度大,所以常有前后说法不一致的情况,除了查典籍原文,也要查阅“汉典网”。

“每一本书都是作者知识与智慧的结晶,通过编辑这些书稿,我仿佛在与不同领域的专家对话,拓宽了自己的知识面。”崔岱远说,他会查阅大量资料,对书中涉及的历史典故、文化知识进行核实、补充。“比如编辑一本关于中国传统节日的书,我会研究每个节日的起源、发展、习俗,以及背后蕴含的文化意义,然后在编辑过程中将这些内容融入书稿,让读者能够更全面地了解传统节日。”就像他对美食的考究,从食材到制作,不放过任何细节,他在编辑工作中同样也秉持着这种严谨的态度。

深入接触大量古籍后,崔岱远对中国传统文化的热爱愈发强烈,对古人留下的经典一读再读。他说:“能称得上经典的东西是必须经常拿出来翻阅的,绝不能看一两遍就放在书架上装样子。每一次阅读都会有不同的体验,那一刻,我们跟圣贤相通了。”他认为,文化传承不能仅靠少数学者在学术圈里做研究,更要通过大众读物走进百姓生活。他希望能让更多的读者感受到传统文化的魅力,让传统文化在现代社会焕发活力。

看懂了一桌家常菜
便看懂了传统文化

中国传统文化的根脉,早已深深扎进日常饮食的烟火里。崔岱远在同仁堂时,从中药配伍的“君臣佐使”中顿悟:原来老祖宗的生活哲学,早就藏在一碗炸酱面、一碟家常菜里。

他讲炸酱面尤其精辟:面条是“君”,占得主食的根本,如《黄帝内经》所言“五谷为养”,守住小麦本真的甘味;炸酱是“臣”,或肉丁或鸡蛋,辅佐君味却不喧宾夺主,恰似传统文化中“辅弼有度”的智慧;黄瓜丝、萝卜丝这些菜码是“佐”,解腻清口如调和阴阳;最后那点儿醋与蒜是“使”,通窍提鲜,像中医里“引经药”般唤醒全味。这配伍之道,与中药房里“君药定方向、臣药助功效、佐药纠偏性、使药通经络”的道理一脉相承,不过是换到灶台上演绎。

传统美食里的时令密码,更藏着古人对天地的敬畏。崔岱远在研究二十四节气时发现,“冬至馄饨夏至面”的老话,实则是顺应阴阳消长的生存智慧:冬至阴极阳生,吃馄饨如包裹阳气;夏至阳极阴生,吃面取绵长之意,盼阴阳调和。他在《生活中的传统文化》里写道:中国人立春咬春饼,要卷上韭菜、豆芽,取春生之象;立秋啃秋瓜,是借瓜果的清凉平衡夏末的燥热。这些习俗哪里是简单的吃,分明是用味蕾与天地对话。

连调味的分寸,都透着传统文化的中庸之道。他在烧西湖醋鱼时悟到,杭州师傅强调一滴

着、扛着,有人负责操作。抢修持续了五天六夜,抛泥泵终于恢复正常,小伙子们个个疲惫不堪。他们傻吗?他们不傻,他们让人从心底敬佩。

急难险重关头
超额完成任务

泰达洁净材料有限公司生产的熔喷布,是口罩最关键的材料之一。该产品本来少为人知,但随着新冠疫情来袭,却一下子被推到了前台。2020年1月20日,农历腊月廿六,大寒,准备回老家过年的员工已订好机票、火车票,上级突然下达指令:动员一切可以动员的人力,开足马力,支援抗疫一线。

紧急动员会在车间现场召开。公司领导阐明利害关系后,诚恳地表示,不是让大家回家、回家过年的站在右边,留下加班的站在左边。然而,几分钟过去,右边一个人也没有,大家齐刷刷地站到了左边,并且主动退掉了返乡的机票、火车票。

心脏搭着两个支架的老员工陈华泽跟领导提出,北辰老厂区还有一条废弃生产线,可以恢复生产。胃部切除一半的任福来、马上要办退休手续的周京尼等几名老员工组成“银发突击队”,一起前往老厂区。破败的旧厂房没有暖气,阴冷潮湿,冻得人瑟瑟发抖。这些老员工没有叫苦,动手启动车床,制作零件,马不停蹄地忙碌起来。他们一直干到春节后的正月十五,家家户户吃元宵的日子,他们吃着方便面、火腿肠,庆祝技改成功。旧生产线“复活”,这是老工厂、老工人的一种传承。

急难险重关头,一家小公司的工人群体挺身而出,超额完成了国家下达的

油不搁,只用西湖藕粉勾芡,是守着清鲜本味的底线;而酱焖黄鱼时,黄酱与甜面酱同炒,鱼肉埋入酱中焖透,则是浓味互融的境界。这正如《礼记》所言“和而不同”,五味既要各显其性,又得浑然一体,过咸则失于燥,过淡则失于寡,恰如为人处世的态度。

崔岱远常说,看懂了一桌家常菜,便看懂了大半中国文化。那盘炒青菜里包含五行,如青色入肝,苦味清心;那碗腊八粥里有时序,如秋收的五谷杂粮熬煮寒冬;就连吃烤鸭时黄瓜条清口不卷饼的老规矩,都藏着物尽其用的生活哲学。传统美食从不是简单的果腹之物,而是古人用舌尖写就的文化教科书,每一口滋味,都是与先人的跨时空对话。

要让传统的文脉延续
在烟火气中生生不息

工作之余,崔岱远也拿起笔,他希望通过自己的文字,将中国传统文化以更生动、更有趣的方式呈现给读者,让传统文化“飞入寻常百姓家”。

崔岱远的作品《京味儿》,便是一次深情书写。在这本书里,他从北京的美食、建筑、民俗等方面入手,用细腻的笔触、幽默的语言,描绘出老北京独特的韵味。他认为,老百姓日常的美食是传统文化在平凡生活中的鲜活体现,承载着地域特色与人们的情感记忆,是文化传承的载体。此后,他又陆续出版了《京味儿食足》《京范儿》《吃货辞典》《一面一世界》等作品。尤其是《吃货辞典》,以辞典形式介绍了上百种美食,从宫廷佳肴到街头小吃,每一种美食都包括食材、制作方法、历史渊源等。他希望能让更多的读者了解中国美食文化的博大精深,也想让大家知道,美食不仅仅是为了填饱肚子,更是一种文化的传承。

在崔岱远看来,美食文化是传统文化中极具亲和力的部分,通过美食可以让更多人轻松地走进传统文化世界,感受其魅力。他举例说,像春节包饺子,饺子形似元宝,寓意着招财进宝,这种寓意正是传统文化在生活中的生动体现。

前不久,崔岱远出版了新作《生活中的传统文化》,以极其烟火气的视角,从四合院的门联说起。老北京四合院门板上镌刻的门联,并非简单装饰,而是家族门风的展现。“忠厚传家久,诗书继世长”,历经岁月摩挲,仍在无声诉说着家族对善良、学识的坚守。卖妻人家的“忠厚培元气,诗书发异香”,将生姜培育元气的实用与忠厚、诗书的精神追求相连,尽显古都风尚。从胡同的风水讲究,四合院大门依风向、水流开在特定方位,到堂屋进深顺应节气,夏日遮阳、冬日纳暖,无不渗透着古代天人合一的深邃思想。

在待人接物的解读上,崔岱远以“有朋自远方来”为例,结合当下手机让人与人距离变近却又疏远的现象,深刻剖析古人对远方来客的珍视。对“一揖为敬”的讲解,他纠正了武侠剧中错误的姿势,还原“左手在上拱成心形,肩肘下坠”的正确做法。宴会上座次安排体现的长幼、尊卑之序,在现代社交场合依然能助力构建和谐的人际关系。他将《论语》《礼记》等经典中的文化理念,巧妙转译成现代人易于理解的生活场景与行为准则,让传统文化不再束之高阁,而成为可触可感、可用可行的生活指南。

(图片由崔岱远提供)

生产任务,我觉得,这就是我们的工匠精神,是真正的主人翁精神。我写下了《车间里的故事》,也得到社会的认可,获得了由中国报告文学学会主办的第九届徐迟报告文学奖。

展现工人生活
歌颂奋斗精神

我创作的“天津工人三部曲”,从卫生活用品材料到大国重器,从普通工人到航天工匠,可谓跨度巨大。但是,他们之间也有内在关联,那就是始终如一的工匠精神。我们的新一代产业工人,有知识、有文化、有责任、有担当,与前辈老工人相比,变化的是科技含量大幅度提升,而始终未变的,是为国奉献的精神。

我一直认为,作家应该抒写现实,写这日新月异的变化背后的故事与人。文学是学,我笔下的这些工人,是我们天津经济社会能够持续发展的基础,我有责任为他们树碑立传。

有作家认为工业题材不好写,我想,这可能是因为他没有生活的积累,不去厂矿,不去车间,缺乏一手经验,不了解工人。作家必须深入生活,扎根到工人们中间,搜集创作素材,排沙捡金,选取最有代表性的、最典型的人物事,才能创作出好的作品。工业题材自有其魅力,如果能完美地把现实生活与文学结合起来,一定会创作出崭新的、具有时代感召力的精品。另外,文学作品要塑造群像,同时写出典型,用典型来引领群像,用群像来托举典型。

我最新的长篇小说《红色轨道》写的也是天津的产业工人。我越来越痴迷于工业题材,写天津工人,我也想突出天津人的特色,那就是乐观通透,该吃吃,该喝喝,该干干,一定不含糊。