

■ 我们的祖先

周桓王战败

当时周朝的大王是东迁以来的第一个天子——周平王的孙子，周桓王。周平王一看郑庄公这么能打，就开始惧怕他。于是郑庄公来洛阳的周王室的朝廷朝拜的时候，周桓王就对他待搭不理。

□ 潇水(历史作家)

郑庄公很是绝望，从此再不去朝廷上班。周桓王认为，旷工者是不给自己面子，决定去殴打郑庄公。他的驾下有个老干部，叫做周公黑肩(这个名字起得多有个性)，拦住说：“我们大周自从东迁以来，一直依靠的是郑国。我们应该善待郑国，这样别的诸侯看见了，知道若对周天子好，就会得到报偿，就会争先恐后地对我们好。可是，上次郑庄公跑来礼拜您，您却不理他。我恐怕从此再没有人会支持我们了。我们将更加孤立了。”

周桓王说：“你这种软骨头的办法是行不通的。我认为，必须跟郑庄公打一仗，打垮郑庄公，这样诸侯就怕了我们，天子的权威就重新树立起来了，对诸侯的控制力也就加强了。”

这个不懂“经济是影响国运的根本动力”的天子，不顾周公黑肩在那里大摇其头，发兵去跟郑庄公算总账。

当时的战斗中还没有骑兵，那时候也还没有马镫，甚至马鞍都没有，所以这马都是拉着两轮战车。士兵们的屁股，也不敢坐在马脊梁上，一颠的话，硌得生疼，非

给劈成两半不可。而是站在马拉的双轮战车上，车上的两名武士使用搏杀兵器矛、戈，错车交轮而战，每辆战车前面则是72名轻甲步兵作为支持。但是，一旦步兵前进受挫，挤撞成一团，战车就失去冲劲空了。所以步兵放在前面是个弊端。这就象象棋里的“车”，一旦前面有卒挡着，就不能直进一样。

郑庄公则做了改革，把步兵放在战车后面，命令步兵散跟在战车后面去落井下石。这么一改，车人各得其所，获得战术优势。于是在战斗中把使用老打法的周桓王打得节节败退。

周桓王急了，也亲自搏杀，手挥舞着铜钺，砍击敌人。他正在张牙舞爪地砍，不料被郑大夫祝聃一箭命中肩膀。完了，政府军只好且战且退。

郑庄公还是懂得分寸的。在政府军退却的时候，郑大夫祝聃要求带兵追击。但是郑庄公制止了他，郑说：“君子不敢欺负人，更何况敢欺负天子呢，只求我们郑国社稷无损，也就够了！”他不让祝聃去追。

周天子战败，从此以后，东周天子“式微”，诸侯各争老大，周天子管不了他们了。

■ 格格不入

有家火烧店

菜市场入口的边上，有一间简易棚，大概就四个平米大，不注意就错过了。但是又怎么会错过呢——外面长长地排着顾客，这是本小区最好的一家火烧店。

□ 桑格格(作家)

我第一次去排队，只是抱着试试看的心态。但是当火烧送到嘴里的时候，就知道排队是值得的：那火烧白掌心大，圆形，酥壳，蘸满白芝麻，酥蓬蓬热乎乎的，不油腻，面筋道，初入口有若有若无的咸香味，细细咀嚼后是麦粉的回甘。我一边吃一边觉得以后的人生将不同了。

经营火烧店的是一对五十岁上下的夫妻，男的做，女的卖。那老公黑壮沉默，老婆膀大腰圆——我在排队的末梢以粉丝的心态敬仰地看着他们。我对于能做出好食物的人都有这样一种崇敬，他们都身怀绝技却低调地隐匿人间。我每次都买十个，然后小心地看老板娘到底给几个，当十一个火烧入袋的时候，我就念句阿弥陀佛，喜悦之情油然而生。

我几乎隔两天买一次，每一次都那么好吃。我对一个住处的感情和安全感就是这么来的：你知道那儿能买到好吃的，那好吃的不贵又品质稳定。但是突然有一天，我吃着那火烧没有之前香了！我打量了一下店里，多了个小伙子，一问才知道那是夫妻俩的儿

子，来学做火烧了。小伙子没精打采地系着围裙，一脸不高兴地在和面。我小心翼翼地对那老板娘说：嗯，你们的火烧，嗯，怎么没有以前的好吃了？老板娘眉毛一挑：咋就不好吃了，你是吃多了吧，明天再来！她没有看我。我内心的伤害可想而知。

有日子没去买火烧了。每一次路过，都绕着走开。有一天，我又要路过的时候，那老板娘笑嘻嘻地朝我招招手，我愣了一下，走了过去。她小声地说：那什么，前段日子我那小子学着做，是做得差点意思，现在又好了，你尝尝，送你吃两个！那刚出炉的火烧嘭一下倒了出来，我又闻到了熟悉的味道。她麻利地套上塑料袋抓了一个递给我，我一口咬下去，烫得舌头使劲倒腾说不出话来，使劲点头：呜呜呜，好吃，跟以前一样。来十个！那个小伙子和他爹在炉子面前也笑呵呵转过来看我。很快，排队的人又多了起来。老板娘招呼生意：火烧火烧，买十个送一个啦！

老板娘一边装火烧收钱一边对我说：常来啊，慢慢走慢走！嗯，我的小区安全以及幸福感又回来了。

■ 吃了吗您呐

看着就亲的菜

早晨逛早市，买了两种看着就特别亲的菜。之所以觉得亲，是因为两种菜早年间并不在市场上卖，而是自家院子里种的：一种是丝瓜，另一种叫大扁儿。特别在这个月份，它就是四合院的精气神。

□ 崔岱远(文化学者)

烈日炎炎的院子里，浓绿的藤架上盛开着黄灿灿的丝瓜花，待到黄花凋落，果实结成，条条垂悬的细嫩丝瓜洋溢着田园诗般的气息，也给藤架下的餐桌上添了一道难得的美味。

吃丝瓜图个鲜，经典的做法是用羊肉余。摘比大拇指稍粗些的嫩丝瓜洗净切片，把羊肉片挂浆，用开水略微一余捞在汤盆里，再用葱姜水把丝瓜片焯熟浇在上面。别看做法简单，却最大限度地体现了羊肉和丝瓜的本味。

滑润的羊肉，清嫩的丝瓜，融合在清可见底的鲜汤里，完好地保持了羊肉和丝瓜的自然之鲜，尽显清静之味。人们坐在丝瓜架下悠闲地品着这清爽清鲜的汤，任清风拂过，汗出溱溱，松弛了肺腑，也松弛了劳顿的心绪，怎不让人陶醉于四合院素朴悠闲的境界中。

院子里房前屋后还会出产一种看上去像猪耳朵的豆子，这种豆子学名应该叫扁豆，北京人管它叫大扁儿。

大扁儿很皮实。只要顺着墙拉上几根线绳，那藤蔓就能盘绕着爬上房顶，绿莹莹的叶子间淡蓝的碎花

成串的开着，一场雨水，密实的叶子缝隙里就能冒出无数串小豆角。要不了多久，就能长成一根手指头长短，中间很扁，四周镶嵌着紫色花边，略微有些厚实的大扁儿了。

大扁儿分批成长，层出不穷，好像总也摘不完，可以从夏末一直吃到深秋。摘一小盆大扁儿下来切成斜丝和猪肉丝一起爆炒，吃在嘴里会有一种非常别致的扎扎的、绒绒的感觉，而且有一种独特的清气味儿。

大扁儿讲究的吃法是炸大扁儿盒。把瘦猪肉末加上葱姜末、胡椒粉再点上几滴香油和成馅儿。大扁儿去了筋漂洗干净，从一边撕开，里面先粘上一层干棒子面再填足了香喷喷的馅儿，用两层大扁儿皮轻轻一夹，外面均匀的裹上用鸡蛋和棒子面和的糊，一个胖乎乎的大扁儿盒坯子就算做成了。

一次做上二十来个，下到温油里炸成金黄色的小饺子，控净了油装盘上桌。吃的时候蘸上些花椒盐，咬上一口，香酥里包裹着清香，清香里蕴藏着肥嫩。这难得的鲜味儿管保谁吃了都喜欢，而且餐厅里从没见卖的。

■ 我的大学

花盆猫的幸福生活

花盆猫是一只脏猫，它住在教师公寓里。教师公寓门口有两盆铁树，冬天的时候，花盆猫就把自己盘起来，围着铁树睡成甜甜圈状。那里既不暖和，也不更柔软，工人甚至没有把土铺平。我只能推测，花盆猫睡在那里，主要是为了美感，就像人类喜欢围围巾一样。

□ 黄晓丹(大学教师)

花盆猫有一个朋友，是一只黄猫，住在其他什么地方。黄猫来看它的时候，就蹲在另一棵铁的花盆里，卷成一个焦黄色的甜甜圈。它们就这样相看两不厌，偶尔互喵一声，过了会儿黄猫就跳下花盆，头也不回地走了。

天气不太冷的时候，它远远看我走来，就会拦路躺在传达室门口的地上，先向左滚一滚，再向右滚一滚，伸个两百度的懒腰，然后在我的手指头即将戳到它肚皮时嗖地爬起来，把下巴搁在我的鞋上，暗示我给它做会儿按摩。

教师公寓里小婴儿多，大人把五六个小孩放在草地上，就到一边聊天去了。花盆猫常常不动声色地走到小朋友面前。小朋友天生知道

怎么和动物打交道，他们蹲下来，和花盆猫对视一会儿，然后很肯定地说：“猫”。花盆猫很满意，站起来走了。

那天我把一袋垃圾放在宿舍门口，夜里十一点时，听见门外走廊里有窸窸窣窣的声音，持续了很久才消停。我开门一看，垃圾袋里的半块过期蛋糕已经被翻出来咬碎了。它在凌晨三点又来翻了一次。早上我下楼扔垃圾时，花盆猫准时从垃圾筒里跳出来和我打招呼。

在冬天的夜间，公寓走廊里除了风很少有其他声音。我常常不知道这栋楼里是否还有其他人住着。自从有了这只猫的造访，我便把所有原先可以引起不安的响动都解释为

它在巡逻，竟觉得安全了许多。有时我想把食物放在门口，但怕它不好好吃，扯得满地都是，也就打消了念头。

好在花盆猫似乎从来不缺吃的。门卫夜间偷偷去湖里电鱼，早上带回来一桶八九厘米长的小鲫鱼和小白鱼，坐在门口一边剖鱼，一边流着口水念叨油炸清蒸，花盆猫也只是蜷在一米外的铁树下眯着眼睛观看，毫不眼馋的样子。再等两个小时，它就可以和阳光一起慢慢踱到竹林下的枯叶中去睡个午觉了。

