■ 我们的祖先

著名坏蛋庆父

□潇水（历史作家）

齐桓公北上救燕，打败了骚扰燕国的山戎人。接下来的第二年，鲁国的鲁庄公却出事了。

鲁庄公和他来自齐国的夫人哀姜的婚后生活并不合谐，因为后者总是生不出孩子来，倒是哀姜陪嫁来的妹妹生了一个，叫公子启。

虽然生儿子不行，但生产帽子却行。哀姜开始给鲁庄公戴绿帽子了，她和鲁庄公的庶弟庆父，大搞婚外恋。庆父很恨大哥当国君，就泡大哥的媳妇，打算等哥哥死了，他好和嫂子一起把持国政。这是一个中国版的克劳迪斯——哈姆雷特的叔叔。看着夫人跟别人私通，日久天长，鲁庄公受不了这精神刺激，肌体免疫力就随之下降，终于闹病死了，时间是公元前622年。

接下来，鲁庄公的儿子公子般继位，但庆父派人暗杀了这个哈姆雷特，立了鲁庄公的另一个儿子“鲁闵公”当国君。这时候，齐桓公派出一名国际观察家，去鲁国观察，完毕回来之后，说出了那个掷的有声的成语：“庆父不死，鲁难未已！”

齐桓公说：“是吗？怎么才能去掉庆父呢？”

观察家说：“让他自己折腾，造得孽多了，自己就死了。”

齐桓公问：“寡人能不能趁此机会吞并鲁国，一统山东？”

观察家说：“不行啊。鲁国人讲究周礼。周礼就是一颗大树的树根，树根不动，树叶就塌实，你就颠覆不了它。像鲁国这么讲礼的国家，您一定要亲昵和帮助它，才是霸主的本分啊。”

果然不久，庆父又发难了，杀了鲁闵公。鲁国充满正义感的群众终于气坏了，一起起哄，把庆父打出了国，逃往了莒国。而北边的霸主齐国，也宣布支持庆父的对立派季友。齐国部队来到鲁国，给季友撑腰，立了季友所喜欢的鲁僖公，而且齐军待在鲁国，客观上也起到了遏制鲁国无政府状态进一步恶化的作用，民众打砸抢活动被制止（当然这是我的估计，以鲁国那样“讲礼”的国度，民众当不至于打砸抢吧）。不久，齐军撤离伊拉克——撤离曲阜。

这时候，庆父还逃亡在莒国呢，莒国国君在鲁国、齐国的压力下，被迫同意把庆父引渡回鲁国。庆父被迫自杀。庆父死前一定悔恨不已。他怎么忽视了拉拢齐国外援这个不俗的力量了呢！

■ 我的大学

读书时的冬天

□黄晓丹（大学教师）

去加拿大读书之前，我就设想，在冬天一定有最冷的几个星期是不用上课的。我可以穿着睡衣在低矮而间隔疏远的房子里喝咖啡，客厅里终日烧着火炉。大雪封门的时候，松鼠就敲窗子要核桃吃。

到那里的时候是10月下旬，已经进入冬天。学校在downtown，住宅大都是公寓，很少用火炉。松鼠倒是很多，而且肥，但是等到一场大雪之后，所有的松鼠都冬眠了，自然也不会爬上窗子讨吃的。更悲惨的是，由于地下交通足够发达，因此学校并无因大雪停课的传统。咖啡倒是很多，装在星巴克的纸杯里，1.7元一小杯，2.5元一大杯，比自己煮的浓很多，一杯喝下去后眼皮就开始跳。于是，我古典的雪国梦转眼破产。

唯一的问题是雪。雪下得太厚了。市政的铲雪车整晚工作，情形就像国内城市建设最疯狂的时候彻夜修路，噪声灯光乱成一片。我开始还在想，他们把这么厚的雪运到哪里去呢，过了几天我才发现人家的思维方式和我是不一样的。他们在马路两边把雪压成了一道一两米宽，一米多高的雪墙，然后在他们认为需要的地方开上口。如果你没有预见性，要等看到学校大门才想起过马路，要不你就翻墙，要不就只能再往前走几十米找下一个出口。雪总是在半夜停，于是住我对面房子的那位先生总在凌晨二三点裹得严严实实出门，用铁锨把他的车从几十厘米厚的雪里铲出来，然后再放心关灯睡觉——大约他也和我一样，不喜欢早起吧。

后来，雪就化了。某一天忽然气温升至十七八度，满操场满山的白雪皑皑之下，女孩子穿着吊带衫坐在教学楼前晒太阳。雪墙化完之后，我发现锁在路边栏杆上的自行车轮子都像达利画的钟表一样，成了一张折叠的、歪歪扭扭的饼。然后不知从哪里跑出来的小帅哥们，兴高采烈地把他们的车找出来，换上新轮子骑走了，春天就来了。

以春天为理由，我彻底地逛了几次街、买了一盆粉红色的风信子、把一盒做失败了的燕麦饼干塞在书包里带去学校贿赂松鼠。我的同学说，春装就不必准备了，直接买夏天的裙吧，因为冬天与夏天之间那个短暂的春季，也许在某个夜晚大家沉睡的时候就掠过了。

■ 吃了吗您呐

蛤蟆吐蜜

□崔岱远（文化学者）

和蛤蟆相关的词多半含有贬义，比如“蛤蟆夜哭”、“井底蛤蟆”、“癞蛤蟆想吃天鹅肉”……本来嘛，蛤蟆这玩意儿暴眼大嘴、相貌丑陋，粗糙的皮肤长满了赖包，确实不怎么招人待见。不过事有例外，有一种以蛤蟆命名的小吃却是相当受欢迎，尤其讨小朋友喜欢，这就是蛤蟆吐蜜。

蛤蟆吐蜜又叫豆馅儿烧饼，和普通烧饼不同，这种包裹着红豆沙的烧饼烤的时候在边上自然裂开一个大口子，活脱一张笑哈哈的蛤蟆嘴；烧饼里棕黑甜腻的豆沙翻吐出来，像是耷拉在嘴边的舌头，喜气洋洋。圆头圆脑的面皮雪白洁净，周围还套着密密麻麻的白芝麻，看来，它被戏称作蛤蟆吐蜜真是再生动不过了。

不是所有的烧饼都能烤成这样，要想让它自然崩裂得有特殊的手艺。据说这么一只蛤蟆吐蜜是经过了二十多道工序才做出来的。精选红豆自不必说，焖好的豆子还要和上桂花酱和香油，这样吃起来才香腴甜蜜。做蛤蟆吐蜜的面更是特别，讲究是“三面合一”——要把和好的脑肥加进嫩肥和苏打面，按一定的配比揉成滋润的面团，这样才能烤出来那股浓郁的酵香，之后再包进去比面团还重的豆沙做成烧饼坯子。蛤蟆吐蜜上芝麻也有特别之处，通常不是粘在烧饼盖上，而是在烧饼周围浓密均匀地粘上一圈，像是给烧饼带了一个麻扎扎的碎玉镯子。坯子上炉只烤几分钟，烧饼里滚烫的馅儿就被热力催动着膨胀起来，把边上收口的地方自然撑裂，翻吐出棕黑色的豆沙。而刚刚烤熟的烧饼却依然雪白，不煳不焦。这种类似西点里的爆浆工艺，几百年前的小贩就掌握了。

吃蛤蟆吐蜜要趁热，皮酥香，馅儿甜糯，挂在边上的豆沙有一些被烤得焦煳，格外浓郁。小朋友就爱吃这“吐”出来的豆沙，常常努力把嘴张得比它还大，一下一大口，看着就让大人高兴。而大人则更喜欢面皮的老肥味儿，那别致的酵香是其他烧饼品种所没有的。

早先烧饼的品种繁多，比如用来夹酱肉吃的吊炉烧饼，可以包上甜、咸、荤、素各种馅料的焖炉烧饼，还有白马蹄烧饼、红驴蹄烧饼等等。现如今剩下的品种已经很少，像蛤蟆吐蜜这个品种，只有为数不多的传统小吃店里还能见到。

责编 曲飞 美编 倪萍 责校 庄文湄