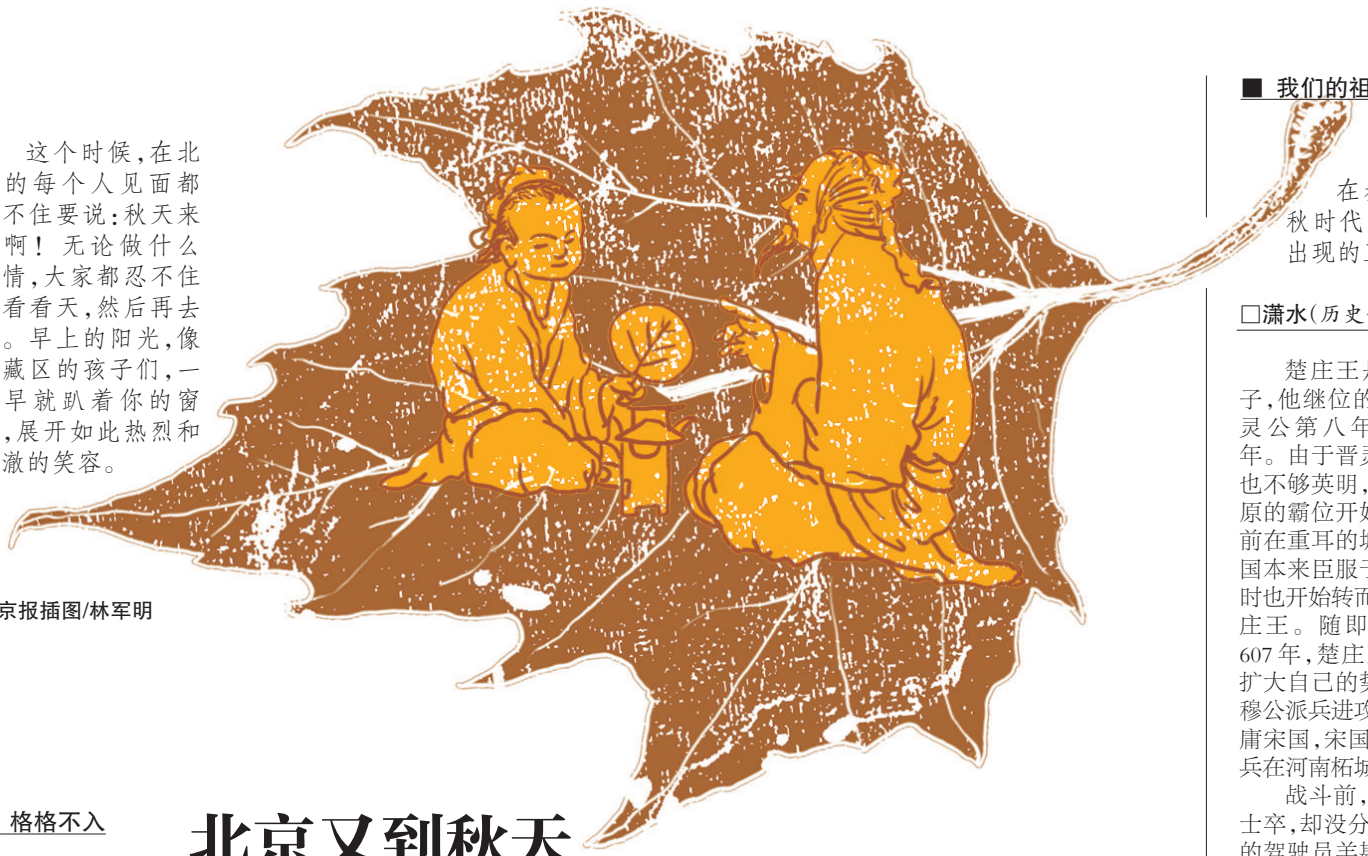
这个时候，在北京的每个人见面都忍不住要说：秋天来了啊！无论做什么事情，大家都忍不住先看看天，然后再去做。早上的阳光，像是藏区的孩子们，一大早就趴着你的窗口，展开如此热烈和清澈的笑容。



新京报插图/林军明

■ 格格不入

北京又到秋天

□桑格格（作家）

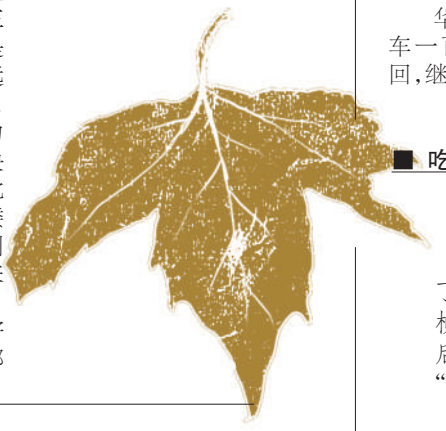
北京污浊的空气或拥堵的大街，一旦季节轮换到秋天，就像是魔方转到了齐整整的六面色块，完美得说不出什么来，唯有赞叹。天被架高了，蓝得也透，看着就能吐出一口窝了很久的气。北京是个“大”城市，这个不仅是体量上更是气度上的；北京也是个“老”城市，这是质地上的。太过新和光怪陆离的东西在这里并不是融入，仅仅就是摆放在那里。秋天是个魔术师，秋高气爽把更大更广阔的空间还给北京了，而空气中独有的透亮微蓝给一切又镀上了一层旧时光的肌肤——这才是北京该有的样子。

这个时候好看的地方太多了：比如所有的皇家园林。其实平日的园林也挺好看的，但是什么时候能比得上秋天黄昏时候的红墙碧瓦呢？那颜色之浓重，深红如静脉的血，金色像太阳照在雪峰之巅。人少的时候，漫步其中，缓缓地走走，用手划拉着凉爽的风，很多往事会奇迹般地重现的。

然后就是胡同里。胡同细细长长，秋天的透明让纵深更加清晰，所有的细节都毫发毕现，而且一切的速度也放缓了。胡同里的树，叶子开始染上黄边，一阵微风就落下几片，悠悠地落在自行车上、小椅子上、台阶上。空气透明之后的声响也传得准确，廊下挂着的画眉叫声像是一连串的青豆子，溅落在院子里。人们开始穿上薄外套，皮肤不像夏天那样黏乎乎的，每个人都能展开光洁而干净的微笑来打招呼了：呦，这天儿真好，秋天来了。

我个人还很喜欢远远看着月季花点缀的旧式塔楼，这楼也许在别人的眼里一点儿也没有美感，敦敦实实、千篇一律，或者是一整块板板的“砖头”或者是三块“砖头”组成的蝴蝶形，是实用年代的产物，没有走远的记忆，愣愣地站在那里，秋天也不嫌弃它，尽心尽力地用温柔涂抹它们，用大块的蓝色衬托它们。刚来北京的时候，就住在这样的楼群里，老小区的热情和周到抚慰过一个外地人的初来乍到。

有空这几天在北京好好转转吧，其实真的是哪儿都美。“秋天”这个词说出来都是那么温存——团起一小口气，噘着嘴吐出来的“秋”；以及口腔舒展，从舌面上缓缓滑过的“天”。人人都认识秋天，也认识北京，但这个时节，秋天为每个人都准备了一个单独的北京秋天。



■ 我们的祖先

疯狂驾驶员

在秦穆公的霸权时代过去十多年后，春秋时代又出现了一位霸主，也就是春秋先后出现的五位霸主的最后一位——楚庄王。

□潇水（历史作家）

楚庄王是楚成王的孙子，他继位的时候，正是晋灵公第八年，公元前613年。由于晋灵公年少，并且也不够英明，于是晋国在中原的霸位开始有所瓦解，从前在重耳的城濮之战后，郑国本来臣服于霸主晋国，这时也开始转而投向南方的楚庄王。随即，到了公元前607年，楚庄王试图进一步扩大自己的势力圈，命令郑穆公派兵进攻晋国的铁杆附庸宋国，宋国执政官华元率兵在河南柘城地区迎战。

战斗前，华元杀羊犒赏士卒，却没分给自己战车上的驾驶员羊斟，大概是觉得他姓羊，不适合吃羊肉吧。结果后者在开战时就驾车载着华元，朝着郑军最密集处冲去。华元被俘，宋军败绩，战车四百六十乘，连同二百多人被俘，被斩一百人。从这个数字也看出，春秋时代的战斗杀伤力，实在是不怎么大，以四五百辆战车去迎战的规模，不过被斩百人，大约还是有“礼仪之兵”的特点吧。

华元后来被宋国人拿战车一百乘，文马一百驷赎回，继续为上卿。至于那个羊斟，也被一同赎回来了，见面之后，华元替他着想，对羊斟说：“这回我被抓，就是你的马没被你管好，惊了，所以跑进敌阵了。”羊斟偏不肯借坡下驴，说道：“不是马，是人。”不是我的马出问题了，是人——我干的。

哈哈，这羊斟你说他是君子还是小人呢，按理说，给高级执政官开车，那肯定也是个偏贵族家族的人，所以特有贵族气，觉得士可杀不可辱，你不给我羊肉，我就不给你好好开车。但是呢，用的又是小人的招术，为了报复华元，宁可让一国失败，一百人被斩。不过，当华元回来，给他找免罪的理由，说是你的马出问题了而已，从而不治他的罪，他偏非强调是我故意干的。这春秋时代的人真是没法理解了。羊斟干了这个公报私仇的事，也没法再在宋国呆了，跟华元说完之后，就带着老婆孩子，投奔去了鲁国。

当时楚庄王已经笼络了郑国，又试图控制宋国，这一年，晋国国君晋灵公又死掉了，叔叔晋成公继位。于是到了下一年，楚庄王雄心勃勃，觉得可以压服晋国而成为中原霸主。这就使得他敢于“问鼎”。

■ 吃了吗您呐

京味儿川菜

说起北京的川菜，就不能不提宫保鸡丁。这道菜的名号得来于清朝著名大臣丁宝桢。丁宝桢杀安德海的故事早已家喻户晓。后来丁大人调任四川总督，政绩显著，被封“太子少保”，人称“丁宫保”。

□崔岱远（文化学者）

丁大人是个不折不扣的吃主儿。在山东的时候他就酷爱吃酱爆鸡丁。到了四川后也把这个癖好带进巴蜀。不过山东菜的爆鸡丁用的是面酱，进了四川，丁大人入乡随俗，让厨师改成了当地刚刚流行开来的豆瓣辣酱，而且放进了辣椒、花椒，还点缀了小花生米。不想鲜辣的辣椒和香脆的花生夹杂在鲜嫩的鸡丁里不断地轰炸着食客的味蕾，更加勾引起吃者的食欲，让这道菜大受欢迎，渐渐成了丁府家宴的看家菜。一来二去，人们把这种改良过的酱爆鸡丁叫成了宫保鸡丁。至于有些餐厅里写成“宫爆鸡丁”，是以讹传讹了。

后来这道菜随着川菜流行，传到了各地，自然也传进了北京。按理说，宫保鸡丁是地道的川菜，但北京的宫保鸡丁则不然。北京的宫保鸡丁是甜酸口味，只是微微有些麻辣。这种口味有个专有名称叫做“小荔枝口”。说起个中因由，就不能不讲讲京剧大师梅兰芳和新中国成立后北京第一家专营川菜的馆子——峨嵋酒家的典故。

峨嵋酒家开业于1950年，那时候的店址离长安剧院不远，门脸也并不大。梅先生唱完戏后听说这儿新开了家菜馆就特意过来品尝。梅先生虽然出生在北京但籍贯是江苏，口味偏清淡，而且为了保护嗓子不敢吃太辣的东西。考虑到他的特殊需求，峨嵋酒家的厨师就专门针对他的口味对这道菜进行了改革。让它既不失川菜特有的麻辣，又兼备江南菜的甜酸。

梅先生品尝以后大为赞叹，于是隔三岔五的专门过来吃这道宫保鸡丁，吃完了觉得不过瘾还要装到饭盒里带回家去。那时酒家的条件简陋，梅兰芳这么大的艺术家经常光顾，酒家的同志总觉得有些“对不住”。梅先生知道后笑了笑说道：“我是来吃菜的，又不吃桌子、凳子腿的。”1960年5月，峨嵋酒家开业10周年庆典之际，梅大师再一次来到这里品尝了宫保鸡丁之后仍意犹未尽，提笔写下了“峨嵋灵秀落杯盏，醉饱人人意未澜”的诗句。这里的川菜也被梅大师誉为“峨嵋派川菜”，并从此名声大振。

■ 我的大学

阿土妞的彪悍人生

对于我至今没有专为她写一篇文章，阿土感到很生气。她像一个胡搅蛮缠的小情人一样，不断列举康小兔、晶晶以及各种老头老太的名字，质问我什么时候才能排到她。

□黄晓丹（大学教师）

我实在不知道怎样写她才好。她既不是什么英雄好汉，也不是什么大盗淫贼。如果一定要说她有什么傲人的成绩，那就是她曾经四次考研，转战各种不同的学校和专业，终于在28周岁时把铺盖卷搬进了研究生宿舍，从此俨然黑老大，带领一帮小女孩晃来晃去。去年冬天，她终于不用考研了，到处发消息感慨自己才考了四次，实在运气太好。这条短信对我的人生观产生了巨大的冲击。

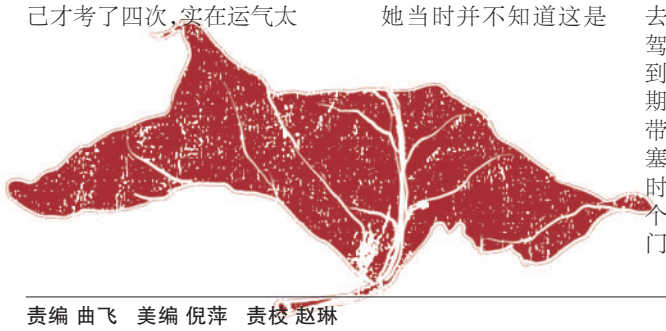
我认识阿土的时候她还在一家出版机构，整天撒泼耍混卖萌扮娇，试图逼我按时交稿。而我作为深度拖延症患者，只要能不干正事，其他什么事都愿意干，因此我讲故事编谜语说相声，很快就把小催策反为闺蜜。以后阿土天天说老板的坏话，越说越欢欣鼓舞。几个月后，稿子没催出来，她辞职考研去了。

她当时并不知道这是倒数第二次考研，离成功解脱只有一步之遥，但这并不妨碍她依然神色不变地在扬州城里东游西晃。一个秋天过去了，狮子头吃了无数，每只流浪狗都和她称兄道弟，可她连书都没买齐。如果千里迢迢给她寄来书单的教授知道此事，一定会气得背过气去。但好在阿土并没有给教授再看见她的机会。她果断落榜，再一次证明了天道酬勤。

这段生涯的副产品是去年阿土婚礼时不需要劳驾婚庆公司。从布景化妆到主持唱歌，都是她闲逛期间认识的狐朋狗友。连带前来吃喝的，挤挤挨挨塞满了一个自助餐厅。此时她已经考研成功，在一个写了很多童话的老教授门下读书。

我一直怀疑童话先生招阿土去读书出于某些私人的原因。比如说，他可以带着一罐曲奇去上课，等阿土偷偷从中间抽出一块来，他就大叫“啊呀，我的饼干都被你吃完了”，然后理直气壮地大嚼饼干。阿土经常跑错车站或者错过火车，童话先生就很善解人意地把那节课取消。再比如说，看似很有学问的人来做讲座，远在把所有人讲得云里雾里之前，阿土已经两眼发直，口吐白沫了。有一次她下定决心盛装去听讲，在大家都就坐之后，她的凳子垮了。这样一来讲座只能收场，听众又恢复了自由。

我从来不知道研可以这样考，书可以这样读。但出于某种莫名其妙的理由，我居然觉得这样也挺好。



责编 曲飞 美编 倪萍 责校 赵琳