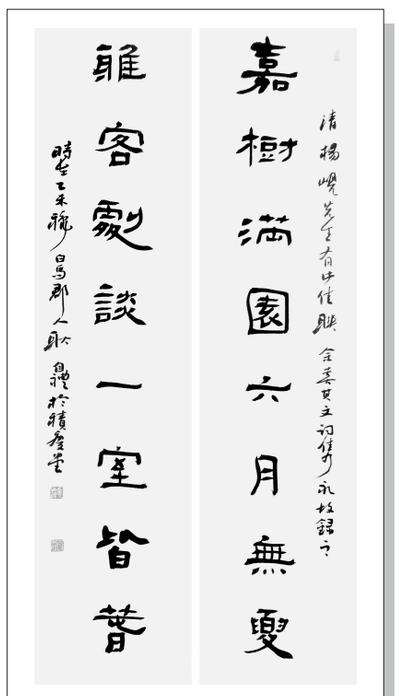

耿自礼　书法

成语·郑州

丧家之犬

李济通

丧家之犬，也作丧家之狗。出自《史记·孔子世家》：“孔子适郑，与弟子相失，孔子独立郭东门。郑人或谓子贡曰：‘东门有人，其颡似尧，其项类皋陶，其肩类子产，然自要以下不及禹三寸，累累若丧家之狗。’子贡以实告孔子。孔子欣然笑曰：‘形状，未也，而谓似丧家之狗，然哉！然哉！’”其实，这个成语的产生地，就在新郑市，且出自一位郑国老人之口，不过这已是2000多年前的事情了。

公元前492年，周游列国的孔子，和他的学生来到宋国。不料因一件小事而得罪了宋国司马（掌管兵马的官员）桓魋。原来，这位司马为自己做了个石椁（古代棺材外套的大棺材）三年未成，孔子就说桓魋破坏周礼，二人由此结下冤仇。桓魋欲刺杀孔子，孔子闻讯逃跑了。这天孔子在树下与弟子演习礼仪，获知消息的桓魋立即率兵追杀，在拔掉大树后，欲杀孔子，孔子只好驾车逃跑，一路狂奔，逃至郑国。途中，因慌不择路，与弟子失散，只身一人来至郑国都城。他站在东门，举目无亲，极为失望。此时，他的学生也在找他，其中子贡也在东门附近。适逢一位慈眉善目的老丈，子贡就问他：“老伯，你见到一位身高九尺，年近六旬，须发皆白的老者吗？”老丈笑答：“见过。城东门外，却有一位高大的老人。他的脑门子像唐尧（即古代部落首领陶唐氏），脖子似皋陶（也称咎繇，偃姓，东夷族的首领，曾任舜的刑法官，后被推为舜的继承人，因早亡而未继位），肩膀像子产（即郑相子产），但腰以下不及禹（即治水的大禹）的三寸，其疲惫不堪的样子，很像一只丧家的狗。”子贡听后大喜过望，直奔东门，果然见到孔子也在东张西望。师生重逢，悲喜交加。当子贡将老丈所言告诉孔子时，孔子欣然一笑，豁然大度地说：“说似唐尧、子产那几个人，实不敢当。但所说丧家之狗，却是对的，我就是那种狼狈的样子啊！”

后来，有大臣将孔子莅郑一事汇报给郑声公，说：“鲁国的孔子现在东门，是否接待和挽留他呢？”郑声公三思之后说：“我们是小国，与宋为邻，惹不起的，挽留他怕会讨伐我们，还是让他去陈国吧！”孔子遂被礼送出境。尽管孔子不情愿地走了，但留下了这个不甚高雅却形象生动的成语“丧家之狗”，也算他过郑的一点纪念吧！

丧家之犬，原指丧失归所，没人豢养的狗，后来用作比喻那些失去靠山、无依无靠的人。

随笔

闲话面条

孙青瑜

有道是“北方的面条，南方的米饭”，尤其中原一带的人最爱吃面条，至少每天一顿，多则两顿，甚至三顿。河南人常吃面条，所以作为河南姑娘，以往若不会擀一案好面条，长大了嫁人都会成问题。

古人认为，面条有避疾病、驱寒之功效。用面条驱寒，俗称“烤里火”。正如《饼赋》所说：“玄冬猛寒，清晨之会，涕冻鼻中，霜成口外。充虚解战，汤饼为最。”

据《唐书·列传·玄宗皇后王氏》记载：“陛下独不念阿忠脱紫半臂易斗面，为生日汤饼耶！”《夜航船》里也说：“魏作汤饼，晋作不托。”也就是说，面条开始不叫面条，而叫“水溲饼”“煮饼”“汤玉”“汤饼”“不托”……刘熙在《释名》解释说：“饼，并也，溲面使合并也。”因为古人开始做面条时，把面团擀成饼状便下锅煮，故叫“汤饼”。又因汤饼的原料是白面，所以古人又美其名曰“汤玉”。 而“面条”一词直到宋朝才正式通用。

面条一直是中原一带的主食，所以在不同朝代均有面条的记载，如《齐民要术》中“水引饼”的做法：“细绢筛面，以成调肉臛汁，持冷溲之。水引，按如著大，一尺一断，盘中盛水浸。宜以手临铛上，揉搓令薄如韭叶，逐沸煮。”实际上，面条的做法有很多种，什么冷淘、温淘、素面、煎面……皆属“面条”的大谱系；面条不但好吃，做法也简单，先将面中加点水，和成面团，随后用擀面杖或面条机制成片，再用刀切成条。当然，也可以用手搓、拉成条状，捏成片状，进行煮、炒、烩、炸……从面条的做法上，我们可以看出，面条的种类相当繁多，最有名的面条当数河南烩面、兰州拉面、湖北的热干面，除此之外，还有山西刀削面、四川的担担面、北京炸酱面、岐山的臊子面。除了这些面条界的明星，面条王国里还有诸多无名之辈，比如我们常吃的汤面、捞面、卤面、空心面、糊涂面，林林总总大概有几十类，光一“捞面”便可细分多种，如热干面、炸酱面、盖浇面、凉面条、冷淘面……而众多面条中，最抢风头的则是后起之秀的方便面，几乎铺天盖地，尤其是在火车上，简直就是方便面的天下，走到哪里都是方便面的特殊气味儿，让你无处躲藏。就连爱吃大米的南方人，也不得不成为它的“俘虏”。

当然，除了中国面条，还有外国面条，比如到西餐厅，总会点一碗意大利面什么的。正是因为意大利也有面条，据说还曾经和中国争过“面条发源国”。可争来争去，并没有争过中国。因为中国的面条不但有文字记录，还有出土的实物。2005年，青海省民和县喇家遗址中就发现了距今4000多年的一碗“老”面条，面条长约50厘米、宽0.3厘米，由粟子面制成。而面条到了唐宋时期，已开始花样百出了，比如《东京风华录》中所载，当时东京曾流行一种“梅花面汤”，据传名妓李师师最爱吃此面，为此还专让人作过一首诗，可惜那面和那诗早已一块失传，只留下一段传说。除了梅花面，历史上还有“五香面”“八玲面”，以及杜甫爱吃的槐叶冷淘面等等。冷淘面，实际上就是我们河南人爱吃的凉面条。无独有偶，据说袁世凯一生也最爱吃凉面条儿和芝麻叶面条儿。他在天津任总督时，常以芝麻叶面条儿招待贵客。就因为段祺瑞在袁府吃过一次“河南面条”，所以久久不忘，后来被奉系推为北京政府执政时，还专雇了一位陈州厨师为其做冷淘面和芝麻叶面条儿。

好吃的面条几乎都有一个共性，那就是温和又筋道，而实现这一特点的基本条件，必须得有白麦面。白麦面做成的面条，在我们那里俗称“好面条”。当然，除去麦面做的“好面条”，还有各种“杂面条”。

在供应短缺的上个世纪60年代，乡间能吃上好面条也不易。据母亲说，姥姥家有一邻居，家中一七岁幼女不幸得了重病，因医治不起，临死前对她母亲说她想吃一顿好面条。她母亲一听，二话不说拿着瓢便出门去借面，可跑了半截村子竟然没有借来把白面。母亲回到家中，小女孩已经到了弥留之际，嘴里不停地喊着：“我想吃好面条！我想吃好面条！”一直喊到闭眼西去……其景之悲凉，让人不忍复述。

曾经，我们镇东街有一老汉，家中已断炊两天，一出门，碰到队长的儿子端着饭出来。老汉闻到面香，不由问道：“开饭了？”队长家可能也不常吃好饭，偶尔做顿好饭，其儿子便忍不住从家里拱出来，七拐八磨地跑到饭场里炫富。有人主动问及，不由兴奋地挑了挑碗中的面条，回道：“开饭了，面条！好面条！”老汉正饥肠辘辘，见队长的儿子还如此炫富，便破口大骂……这件事一晃过去了几十年，面条已经是再普通不过的家常便饭，想必那队长的儿子若再吃好面条，也不会端着碗跑到场院里炫耀了。

新书架

《经与史：华夏世界的历史建构》

余余

本书从夏商周三代谈起，一直到清朝结束前夜，以“经”与“史”为关键词，选择各朝代在社会、经济、文化等诸多方面的关键点，以勾勒出其时代面貌，将中国古代文明置于世界大历史的视野中，以一种全局性的理解，讲述华夏世界及中华文明的演进过程。

全书以宪制为维度撰写中国史，这是一次重建认知结构的尝试，以“经”与“史”为主轴，借助源远流长的两希（希伯来和希腊）文明价值和日耳曼—撒克逊宪制体系，厘清华夏文明（兼及远东诸文明）盛衰成败的线索。“经”意味着正统性，是衡量价值的准绳；“史”意味着基于“经”的价值裁断和历史建构。在认识图景中，“经”是诸文明的限度，是认知图景的栋梁，文明本身就是经义展开其内在可能性的过程，会有自己的春天和严冬，会面临衰亡和再造。只有正确的历史认知才能避免对文明再造造成伤害。

秋意　（钢笔画）　梁尔谷

文史杂谈

宋仁宗纠正错别字

王吴军

北宋乾兴元年（1022年），宋真宗赵恒在京城汴梁去世，他的第六子赵祯做了皇帝，是为宋仁宗。宋仁宗励精图治，勤政爱民，希望能开创北宋的盛世局面，因此，在对待选拔人才的科举考试方面，宋仁宗总是特别细心，严格要求。

宋仁宗要求，参加科举考试的考生不仅要保持卷面整洁，答题时若是出现错别字、涂改等，除了扣分之外，严重者考卷作废，取消录取资格。

有一年，北宋王朝举行全国大考。有一个来自四川成都的考生名叫赵旭。科举考试完毕，赵旭自我感觉满意，得意洋洋地和几个同窗在汴梁城的一家茶楼里喝茶谈心。赵旭兴致盎然，在茶楼的墙壁上题了一首诗，来抒发自己兴奋的心情。

果然，阅卷的老师一致向宋仁宗推举赵旭为这次考试的“高考状元”。

谁知道，赵旭虽然文采出众，却在考卷上把“唯”字的“口”字旁错写成了“厶”，这成了他这次考试的致命伤。

宋仁宗亲自看了赵旭的考卷，在殿试时，宋仁宗当面向赵旭指出了他考卷上的这个把“唯”字的“口”字旁错写成了“厶”的错字。赵旭却不以为然，毫无认错的意思，他辩解道：“这两个字的字形相似，可以通用。”宋仁宗很是不悦，就亲笔写了“去吉”“吕台”“私和”“句勾”这几个字形很相似的字拿给赵旭看。然后，宋仁宗问赵旭：“这几个字的字形也很相似，难道都可以通用吗？你总不能把‘去吃饭’说成‘吉吃饭’吧？你总不能把‘吕洞宾’说成‘台洞宾’吧？你总不能把‘私自’说成‘和自’吧？你总不能把‘句子’说成‘勾子’吧？”

赵旭被宋仁宗问得张口结舌，无言以对。

于是，宋仁宗当即宣布，赵旭不予录取，让他回家重新写字读书，等不写错别字的时候再来参加科举考试。

赵旭闷闷不乐地回到客店，非常沮丧地题词一首，其中有这样的句子：“‘唯’字曾差，功名落地，天公误我平生志。”

后来，这次考试的录取名单公布了出来，赵旭果然榜上无名。

直到一年后，宋仁宗想起赵旭因一字的错误而未被录取的事情，才叫人将赵旭找来。宋仁宗和赵旭一起吃茶谈天。闲谈中，赵旭诚恳地承认了自己当初不该写了错别字而又不认真对待的错误，并真诚地向宋仁宗谈了自己的政治见解和抱负。宋仁宗见赵旭志向高远，文才卓异，十分赏识。不久，宋仁宗破格让赵旭回家乡四川做了一名官员。赵旭为百姓办了不少的实事和好事，得到了老百姓的赞颂，也得到了宋仁宗的嘉奖。

赵旭因为写错了一个字而榜上无名，看上去是宋仁宗对科考中考卷的文字书写要求非常严格。其实，答卷的书写态度能体现出一个人的人格和生活态度。赵旭随意，宋仁宗认真，这个故事值得深思。

知味

压锅凤爪

苏洁

压锅凤爪是一道著名的东北美食。记得第一次吃压锅凤爪是沈阳旅游时，当压锅凤爪上来后，只见凤爪汤汁浓郁、色泽焦黄，有一种诱人的光泽，扑面而来的是阵阵香味，让人忍不住垂涎欲滴。我迫不及待地拿起筷子夹起一只凤爪品尝起来，并赞叹道：“好吃，真好吃！”一旁的老公还调侃我说：“老婆，你要多吃点，凤爪可是上好的美容佳品，祝你今后的脸蛋如白白的凤爪般阳春白雪。”我不由得哈哈大笑起来。

前几天的周末约几个朋友来家中小聚，在商定菜谱时，我和老公不约而同地想到了美味的压锅凤爪。于是我在电话里向擅长做东北菜的婆婆求教，学会了压锅凤爪的制作。

制作过程：

1.将凤爪清洗干净，并稍微浸泡一会儿；

2.将处理好的凤爪斩件，横向或竖向对切随你，仔细剪去所有指甲；

3.锅中烧开水，放姜蒜片和少许料酒；

4.将凤爪倒入锅中，煮开；

5.煮开5分钟左右，将其捞出，控干水倒入压力锅中；

6.将生抽3汤勺、老抽1汤勺、甜面酱4汤勺、料酒2汤勺、盐1茶勺调成酱汁，最好再多加点蒜籽，熟透的蒜籽是甜糯的，而且蒜香扑鼻，将酱汁倒在凤爪上；

7.倒入500毫升左右的水，冷水、开水都可以，如果是普通压力锅水最好没过凤爪，如果是电压力锅，水可以稍少；

8.将水、调料、凤爪搅开拌匀，压力锅烧20分钟以后，关火焖一会儿即可食用。

当做好的压锅凤爪端上桌后，色泽金黄的凤爪再配上碟边摆放的一朵好看的萝卜花，实在是赏心悦目。几个朋友忍不住欢叫起来，然后他们迫不及待地把凤爪放入口中，果然红香酥软、酱甘微辣，口味鲜美，百吃不腻。

掌故

武则天及“大足”年号

阎泽川

唐代女皇武则天在位共十五年（690~705年），却用了十多个年号，可谓历代帝王中更换年号最多的一个。其中有一个年号叫“大足”，关于其来历，还有一段故事呢。

武则天当了皇帝后，刑法严酷，尤其是任用酷吏来俊臣等人后，兴大狱，诛大臣，残害了不少人。公元700年秋，又将要处决一批“罪犯”了。刑部和大理寺（唐时负责刑狱的最高机构）的官员都知道这些“罪犯”中不少是冤枉的，为了救出这些人，终于想出了一条妙计。他们知道，武则天很迷信，喜图吉利，凡是献瑞祥者都给予重赏。于是，就在狱墙内外伪造了许多长5尺的巨大脚印。到了傍晚，他们故意惊叫起来。宫内听到了，派内侍来问。答曰：“有圣人现，身长三丈，面黄金色，云：汝等皆坐冤，然无忧，天子万年，即有恩赦。”武则天命内侍举火把在狱内外视察，果然看到许多巨人脚印。她立即命令大赦天下，并在第二年改元为“大足”。但过了一年，她大约感到这个年号总有点不雅，又改了一个她认为更加吉祥的年号“长安”。可是，她并没有从此“长安”，四年后被迫将帝位让给了儿子李显。

连　载

黑小撅哭得像个泪人儿似的，我真的担心他会跟着连绵的水汽蒸发掉。我认为顾青青不来参加悼念会是有先见之明的，她宁愿以奇怪的在墙头危险地跳舞的方式来纪念。

金鱼眼呢？这个诡异的占卜师，她怎么不在人群中？我灵机一动，直接冲到了酒吧外面，确实如我第六感所提示的，金鱼眼在酒吧前的那片空地上来回徘徊，就像一个灵堂守夜人。她看看我，摇摇头，又看看我，再摇摇头。

我觉得自己快爆炸了。在我爆炸之前，里面传来了砸杯子的声音，接着是叫嚷声，然后是疯狂的尖叫。我再次回到酒吧里面。我看到那样一个场景：地面上的碎玻璃渣到处都是，金发女友手里拿着一片寒光凛冽的玻璃片，废墟般的脸庞上的痛楚被狂乱的热情替代，辛苦的一朵笑容藏在她左脸的一个旋转得很深的酒窝里，她似乎无所畏惧了。

“明天他就要火化了。就要变成灰了。没有分量了，很轻很轻的。就这么多，只有这么大。”金发女友手里的玻璃片掉到了地上，因为她正在做一个手势，她把十根手指弯曲起来，围拢成两个虚握的拳头，她把两个虚握的拳头抬得足够的高，还在我们的面前晃动。“那些灰还没有你们吃的两个粽子那么大，就那么多，两个粽子都不到，那么一点儿，只是那么一点灰而已。”

说完这些话，金发女友的脸上依然没有眼泪。黑小撅赶紧扶住她，生怕她一屁股坐到地上的玻璃片上。酒吧服务生像凝滞在一旁的灯柱似的，手里拿着扫帚和拖把，但是不敢往前迈步。

金发女友离开了黄亭子50号酒吧，在门口，差点撞到了夜间守灵人金鱼眼。金鱼眼赶忙闪到一边，让金发女友毫无阻拦地渡过，而后如同转换了新的角色似的，变成一个夜间跟踪狂。这让紧跟着出门的黑小撅松了一口气。

金鱼眼忙碌了一夜，第二天告知我们金发女友基本未偏离正常范畴。此后，我几乎没在电影学院里再看到过金发女友，或许她有意无意地在避开我们这几个和辛苦来往较密的同学。

学生宿舍挥散那层悲伤情绪用了好些日子。直到黑小撅终于大胆地跑过来，而我和别的同学心里的怅然若失也在慢慢平复。黑小撅告诉我金发女友的近况。

“她变了很多，你们看不到她，可我时常会去找她，我得帮辛苦看着她。她身边的男友一个个地换，你想不到吧？可她看上去死气沉沉的，好像那些男友是辛苦在天上一鞭鞭加注在她身上的枷锁。真的，她变得很糟糕。我想要帮助她，可她一点都不想和我说话。”

金发女友死气沉沉的脸庞在我眼前晃动，我站起身，对黑小撅说要出门去逛逛，黑小撅没有阻挡我。

出了学院大门，我招手叫了一辆面的车。

“姑娘，你究竟去哪儿？你得有个准数。”面的司机发现我的目的地变更了几次。

其实我也不知道要去哪里，“你先开着吧，再开一会儿。”我说。

面的司机回头瞄了我一眼，他一遍遍地转头，惊奇一圈圈地扩大，我执拗的沉默让他害怕起来，他停止了喋喋不休的说话。当他实在控制不住自己的担忧时，他在路旁停下车来。

“麻烦你往回开吧，送我回学校。”

面的司机简直像听到了福音一般，感激万分地猛点他的脑袋。他重新发动车子，这次终于有了驶向的目的地，一点也不犹豫地飞驰起来。

窗外的夜晚被车窗玻璃一块块地分割，如同大学生涯的一帧帧凝结的画面。我真的希望面的车可以不停止地开下去，直到所有青春的疑团自行消解，重新酝酿出融融的春意，精神抖擞地奔赴即将来临的火热夏天。夏天，我们即将毕业的夏天啊！

我们相约去医院看望桑子。桑子已经转到康复中心。他的病床和床头柜像一个小型的书库，高高低低的书堆了一摞，都是些关于电影和佛教方面的书籍。

顾青青一看到桑子，就端起床头柜的书往地上扔，就像当初她和桑子在食堂初识时不小心砸碎了碗似的，但这次却是故意的。

桑子脸含微笑，用打着绷带的手掌轻轻接触以示鼓励，他的眼神似乎在说：“你砸，你砸，砸过瘾了为止。”

顾青青停下来，用手背抹泪，完全像苦情戏的女主角。

“你为什么干这种傻事啊？你竟然拿自己的身体往地上砸，你浑不浑啊？”

金鱼眼按捺着顾青青，以防她在病房众目睽睽之下做出更加过激的事情。

“我没跳楼，没玩自杀。真的。我就是想点事出了神，就走下了窗台。”桑子解释，“你不懂的，那种感觉，怎么说呢，身体下坠的那一刻，灵魂飞了起来。”

这一会儿，顾青青彻底安静下来，桑子的话触及的一个内核，是顾青青的禁忌范围。凡是她觉得玄奥的事物，她就会被陌生的恐惧推到黑暗的深处，而桑子恰恰能够从黑暗的深处掘出光明的甘泉。这就是他们俩永不可能相通的地方。

金鱼眼倒是听懂了桑子的话，“灵魂飞起来，是一种体验吧。”学生会副主席金鱼眼像是在自语。

“电影也能让人飞起来。造梦者，总想把梦当作风筝放飞起来。”导演系的桑子说。

“可还是不能拿自己的身体做实验。”表演系的顾青青插了一句。

“是的，应该是的，可是不激烈地做点什么，就觉得离我心灵的静谧越来越远了。有时候，我总想着尽情地错过自己，怎么说呢，就是过度的痛苦或许会让自己得到安宁。”

“你太古怪了。我不喜欢你这么说。反正你不能去死，有人想活着都没机会啊。”我知道顾青青指的是辛苦。

桑子闭上眼睛，好像感到累了。他身上各处都缠着白色绷带，像是湮没在一个白色布片缠绕的奇特世界。我们退出病房，我自始至终没有说过一句话。

“你们说，桑子的精神是不是出问题了？”顾青青在医院门口问我们。

“别瞎说。我觉得他是个勇敢的斗士。”金鱼眼眼望前方，脸上有一抹接近病态的炫目霞光。

我的面前展开无数条路，每一条似乎都不是我自由的方向。