秋有月

□张金刚

秋月打窗，明光光、亮堂堂。天地清辉透过纱帘拢着已入中年的我，微凉中愈发精神起来，误以为天已放亮。

有时，很恨昨夜的微醺，惹得晨醒难眠，可邂逅这如水如诗的月光，也便释然了些。毕竟无数次酣眠中错过，未曾得见，何况是一轮雨后新秋之满月，更是难得。

这皎洁，应是被流云擦拭而生的。犹记得，我们几位鬓已缀霜、皱纹微刻的老友，就着几根烤串、几碟小菜、几句知己话，喝下一壶高粱烧酒，披着一身清凉月光，朗声慢步穿过小街小巷时，头顶恰恰有云在飘飞，似是和着我们摇晃的步履，又似是我们踏着云飞的节奏，且将一切烦事付浮云。

秋月在云里穿梭，时隐时现，不知是月在走，还是云在飞。抑或月与云是在天际逗趣，你追我赶，你躲我闪，恐负了这清秋良辰，更撩动着我们这些老男孩儿观云逐月的闲情雅致，哼唱了几句老掉牙的“月亮走，我也走”，不小心暴露了已入“人生之秋”的尴尬年纪。

“夜初色苍然，夜深光浩然。”此时，云开见月明，且更明，甚是欣喜。酒已醒，人也醒，倚窗望向静谧、尚在安睡的小城，似只有我独享这清清亮亮的世界，心亦随那轮西斜的明月通透起来。

等这通透，该是等久了。也是在这窗前，我与众人一样因疫情禁足家中，天天巴望着小城从枯黄中一点点返青吐绿，一点点热闹繁荣，不觉已从冬到春，从春入夏。当时，连太阳都似已黯淡无光，更甭提暗夜里的月亮了。疫情消散，接着暑气蒸腾，阴雨连绵，难见透亮的天，更难见璀璨的星月。

其实，何夜无星？何夜无月？只是似我这般被俗事叨扰、易多愁善感之人，无心寻星观月罢了。还好，数场换季雨洗去了溽热，冲刷掉阴霾，送来天凉好个秋。春有百花，夏有凉风，“好时节”一直都在，却未用心感受。秋来，有月，是时候倾心细品了。

明月在那西山顶上，朗照过无数个春秋，看过了太多世事沧桑、人间冷暖，有着绝对的大智慧。夜深人静之时，我凭窗对月，豁然开朗，那些曾压得我不能呼吸的小事，想来根本不值一提。有事，才是人生，应对就是了。

父母曾在秋月下四处借钱，为我筹学费。我曾在秋月下焦灼地赶文案，准备上会；也曾因压力巨大，在秋月下做着辞职的“逃跑计划”……回望，一切皆成过往。苏轼对这看得太透彻，“月有阴晴圆缺”，解开了不知多少人的心结。月升月落，又是一天；朔望轮转，又是一月；天天月月，又是一年。人生何其短暂，想来，能再与秋月相遇，即是获得。

月下，世界看似在沉睡，却又都在按部就班地行进着。

河溪借着月光奔忙东流，水草又滋润了几许，卵石又圆滑了几分；树木没了知了没完没了的吵嚷，正好赶紧地潜滋暗长，叶子该黄就黄，该红就红，该落就落。大地到了该交答卷的时候，玉米、谷子、高粱、南瓜、花生、红薯、苹果、葡萄……趁着秋夜凉爽，加快了储存养分、瓜熟蒂落的速度，都盼着农人给自己一个笑脸。这“隐秘角落”里的事情，秋月看得一清二楚，但她不说，只是乐。

街道正是安歇的时候，被车轮碾轧过的柏油路面，可以暂时舒展畅快地呼吸一下，很快，它们又将载着这个城市驶向前方。常去光顾的早餐店，应该已经亮起了灯。大叔和面、剁馅，大婶熬粥、拌菜、包包子、做豆腐脑，彼此不言不语，配合默契。那些亮着的窗户，是否有人在加班，有人在准备行囊，有人在病中煎熬，有人在辗转反侧……月光是安静的，城与人也随之安静着，但等天亮即刻再出发。

秋有月，且能伴我徐行静思，自是乐事一桩。即便我已步入如秋中年，但心境淡如水，静如月，安如夜，当是正值人生好时节。我对着即将落山的明月长舒一口气，裹了被子，复睡在满床月光里。

纤手捣秋酱

□米丽宏

秋风一起，田野里的蔬果粮食好东西，一波波走上了回家的路。我没田可种，但每年也会制造点小秋收的欢喜：半袋山楂，是山里友人送的；庭院小圃里的辣椒摘了摘，有小半篮；厨房的窗上，悬着一大把野生的山葱花儿。

好友来访，我像展示艺术品似的，给她看我的秋收。她惊喜：做酱呀，做酱呀。你看我，把吃不了的葡萄，做了一坛葡萄酒，每晚喝一点，日子就多出来了一味。

一语点中心思，百度一番，这就准备动手了。

做秋酱，需要一轮澄澈如金的大日头，还要秋风一缕。那样，做出的秋酱里，也会有飒爽“秋”味——今日是白中微紫的韭菜花，明日是青红的山楂或辣椒。不要急，不要乱，漫长秋日，足够我把秋色酱制到瓶子里、罐子里、坛子里。

先说韭花酱，它不用开火，不涉油烟，清逸简单。韭花掐去花蒂，只要那朵伞形花絮，清水里过一遍，大太阳下，晾干；一定要舍得花费时间和耐心去等，安静地等。等晾干了，摊在菜板上，噼啪几刀，粗剁之下，辛辣的香味，四下乱窜。如果一边有古典味道的曲子，幽静入云，那么，这个做酱的过程，有静有动，便成了俗世丰足的美满享受。

韭花，切好；姜和梨子，切好。跟盐、料酒，白糖，大融合；放石臼里，小杵细捣成泥；也可以用粉碎机哗啦啦一顿压榨，出来就成了碎末；芝麻油装瓶密封。这还不算成品，还有重要一味：时间。时间的手，抚平一切也调和一切。将韭花酱放阴凉处，静待时间的杰作。时间至少一周。韭花和相搭诸友慢慢缠绵、相融。一周后，吃火锅，吃面条，吃馒头喝粥，都可以蘸蘸韭花酱，来品味秋之奥义。主食和诸菜上桌，拣一枚豆青小碟，细瓷亦好，粗陶亦好，小勺子挖出一些些，青碧一点，置于碗碟琳琅之间，真真有点小脱俗。秋酱入口的那一刻，你总能体会到花开富贵、锦上添花的幽美之味。

辣椒酱和山楂、杜梨、苹果之类的果酱，都要下厨开火，而且主要由那种美丽文火幽幽焐成。这个相当考验一个人的耐心。以山楂酱为例：山楂，去核，去蒂儿，切块儿，一点点水，加冰糖，大火煮开，小火慢熬。这时，是不可离开灶台的。守着一锅咕嘟微响的辣椒酱、山楂酱、苹果酱。眼睛端详那一瓣瓣朱红、绛红、粉红，拿勺子轻轻搅动一锅的桃花飘零。此时，半窗橙黄艳阳，满屋果香馥郁。

看看旧时饱满的辣椒、秋果，在高温和时间的双重作用下，渐渐离析、交融，稠而黏，厚而亮。就要完成了。且慢，多一分耐心，往往就多一层滋味。做酱，容不得速效和作假，它是这么高度禅意的事情。

一锅果酱，熬煮到最后，是淋漓的饱满。一勺一勺沥到瓶子里，会有甜蜜的拉丝似断不断，真是风华绝代的一味。四季晨昏，碗碟中间那一点红，像不像妖妍媚人的隔世桃花？而那酸甜之间，酱味的厚朴，辣味的通透，醇的沉湎，醉的清醒，就给人生添了一份深深的吃不透。

看看，做酱的那个过程啊，容不得急，容不得假，耐心侍候，安心静等。这跟父兄田垄间精耕细作的传统，多么相似。几瓶秋酱，放在橱子里，心里面，安妥富足。小日子的五味，就从那橱子里，袅袅而出了。

秋晨

□李昊天 摄

故乡田埂上 禾秋蚂蚱飞

□程广海

我们鲁西南的老家，有一句民谚：“秋后的蚂蚱——蹦跶不了几天啦”。本意是深秋的天气渐凉，蚂蚱会被冻死，延伸也有贬义的意思。如今已是初秋，故乡田野里的蚂蚱该肥了，这个时节，正是吃蚂蚱的好时候。想起儿时和伙伴们一起奔跑在田野里，逮兔子、逮蚂蚱、烤地瓜、烧黄豆的那些趣事，至今还有满满的幸福感！

蚂蚱，是一种以食植物叶片为主的昆虫，体色有绿色和褐色两种。尤其喜食芦苇、稗草、白茅、狗牙草及蒿类植物。庄稼地、田野、草丛里是它最理想的栖息地。

在蚂蚱的生命周期中，春天来临，卵开始孵化。从卵里孵化出来的小蚂蚱叫做若虫。而接下来的三个月左右，若虫会蜕五次皮，在夏季才有一点点蚂蚱的样子。

夏秋两季是蚂蚱生长的活跃期，特别是入秋前后，蚂蚱已经完全长成，正是肉肥味美的时候。有些母蚂蚱没有产子之前变得非常肥硕，人走在在收割后的玉米地里或豆地里，会不时惊起蛰伏在地里的蚂蚱，它们飞不了多远，就会落在另一片地里，动作迅速的人，即便用手，也会轻易捕捉到它。

记得小时候，喊上几个要好的小伙伴，成群结队到地里去逮蚂蚱的情景。几个人先在收割后的空旷地里跑，把蚂蚱轰起来，然后再挨个逮。随手掐几个狗尾巴草，把逮来的蚂蚱串起来，一下午的时间，每个人手上就会有两三串的收获。跑得累了饿了，捡起干树枝或干草，在地里挖一个洞，把逮来了的蚂蚱用软一些的树枝串起来，放在洞上面烤。只需几把草，被烤的蚂蚱“滋啦滋啦”地响，再把它翻个个儿，不一会，在伙伴们嘻嘻哈哈的打闹声中，烤熟的蚂蚱露出它诱人的金黄色。蚂蚱烤得脆，吃起来极香。现在想起儿时烤蚂蚱的画面，唇边还会泛起那烧烤的香味儿。

蚂蚱的吃法，最好是油炸，油炸出来的蚂蚱，肥而不腻，又酥又香又脆。山东人爱吃煎饼，如果把刚刚炸出来的蚂蚱夹在煎饼里，那真是满口异香，味道好极了。

蚂蚱分布很广，但吃法大抵相同。云南十八怪中，有三个蚂蚱一盘菜的说法，可见蚂蚱之肥大。油炸蚂蚱在云南一些地方又叫“跳菜”。将逮到的蚂蚱带回家，用开水一烫，去掉翅膀，在锅里慢慢烤黄，烤到水分干涸，焦黄灿然的时候，加上香油，花椒调料，黄生生的蚂蚱，便透出诱人的香气，而且是来着田野之中的一股子谷草的清香气味。

天津人有一种“烙饼卷蚂蚱”的吃法，摘去翅膀，掐下刺小腿，专留身子，放入油锅炸的焦黄后，捞起沥去油，撒上细椒盐，用葱花酱油一拌，摊在饼上卷起来吃。用天津讲话说“要多美有多美呢”！当年南开大学校长张伯苓先生，非常风趣地说：“炸蚂蚱撒上花椒盐来下酒，有人请我上义顺和吃俄国大菜，我都不去。”虽然是句笑谈，可见油炸蚂蚱是多么香酥诱人的啦。

蚂蚱不仅营养丰富、肉质鲜嫩、味美如虾外，还具有极高的药用价值。《中药大辞典》记载：单用或配合使用能治疗多种疾病，具有止咳平喘、解毒、透疹等作用，并且有降压、减肥、降低胆固醇和养胃健脾的功效，久食可预防心脑血管疾病的发生。在我们老家，还有一个特别的偏方，那就是霜打过的蚂蚱治痢疾、肠炎特别见效。

大自然里的生物链就是这样奇特美妙，蚂蚱虽然是害虫，但对于我们人类来说，却是无污染的绿色食品。其实，无论故乡也好，美食也罢，更多的思念，是游子对老家那散不尽的一抹乡愁。

门前稻菽香

□宫凤华

我喜欢站在老家的稻田边，听水稻田里的田水声。那是水稻的灌浆声和河鲜的泼刺声，有苍凉古意。一汪田水，波潋渺渺，天光水影，映在山墙屋脊。裹挟着日月天地的水土精华，待到秋天渐渐风干，成为一粒凝固的记忆，一滴汗珠的化石。

似乎是秋风的逡巡、秋雨的浸润，抑或是秋阳的濡染，水稻抽穗了，继而垂下谦逊的头颅，给人一种沉甸甸的愉悦感和踏实感。庄稼人一年的期盼，都浸润在那沉甸甸的稻子里。

稻谷们在秋风中奔跑，呐喊，那是祖先的影子。秋天的光辉闪耀在稻穗上，稻谷的清香淹没了吉祥而葱茏的村庄，乡亲们脸上洋溢着喜气，爽朗的笑声里饱含着对土地的膜拜与感恩。水稻如临产的乡村媳妇，在飕飕秋风里痛楚而骄傲地呻吟。

秋风飒飒，稻菽飘香。乡亲们银镰挥动，稻子便温顺地躺在脚边，含情脉脉地望着主人作天地间的动人之舞。灼热的阳光和热风炙烤着胸膛和脊背，黄浊的汗滴顺着皮肤潺潺而下。农人躬下的脊背如桥，劳作的身影被夕阳涂满成熟的釉彩，成为暖色的风景。那割好的稻子平铺在田地里，享受着稻田里的最后阳光。

待到稻把挑上场，乡民们又在打谷场上演奏一首掼稻晒稻的恢宏之曲。抡起稻把就是挥动一面旗帜，掼稻的动作是力和美的凝聚。现在，割稻和脱粒多为机器取代，稻秸身轻似燕地躺在地上，金灿灿的稻谷活蹦乱跳，笑呵呵地打闹着。以前古朴而粗犷的抡臂掼稻场景古船一般湮没在历史的长河里。

谷粒脱下来之后，乡间的秋便在谷场上显示出其闲适和恬静来。谷场用碌碡轧平，赤脚踩上去挺凉爽。秋阳似俊俏女人温柔的目光，谷场上呈现出一派平静和悠然。乡亲们挥动着木杈、木锨、扫把，扬起的谷粒在风中划过一道弧线，发出咯咯的脆笑，如二八佳人柳荫下荡秋千，欢畅淋漓，快然自足。

金黄的稻谷铺展开来，谷场就像一面古老的黄铜镜。看上去阳光般健康的稻谷，每一寸肌肤都泛着铜一样的光芒，满肚子洁白如霜，毫无瑕疵，任乡民们亲吻抚摸。收割后的稻田显出女儿家的宁静、安详，此刻，又把黝黝的脊背晾晒在秋阳下，重温镰刀霍霍切入体内时兴奋，并孕育着下宿庄稼的成熟！

残阳如血，暮霭弥漫，谷堆又在夕晖中隆起。软绵蓬松的稻草带着秋阳的温热，诱惑你躺上去打几个滚。凉爽的晚风挟着庄禾绿草的清香和燃烧稻秸穰草的气息在平原上空悠悠飘荡。稻草垛帐篷般谦逊地伫立在田塍陌头或村庄边缘，恬淡超然，如执著的守望者，盘点着村庄的得与失。

此时的乡间，阳光性情温婉，清风略显薄凉，令人感到惬意而舒坦。家家户户的谷仓丰盈起来，如同邻家怀孕的媳妇，站成家园一幅溢满乡情的民俗画。水稻是雄性的，是人们大面积收获和大面积填饱肚子的物质。幸福以辛苦的方式在大地上和心灵里摇晃和传递。

稻谷，青铜一般古老、诗歌一般高贵、姐妹一般的情深。亲近稻谷，我们把美德和谦恭这样的词汇镌刻进生命的词典里，一生一世地翻阅。

寻常的蒲草

□董国宾

乡下的泽塘边，遍生着一种水草，乡下人称之为蒲草，它还有另一个好听的名字叫香蒲。不管称蒲草还是叫香蒲，在乡下生活过的我，一点都不陌生。其实，它就是长在水边极寻常的草。

冬天一过，大地敛去寒冷，原野上有了青亮的色彩，来不及眨眼，春意便充溢四方。在乡下，春水开始回暖，泽塘水面尚没有遮拦，蒲草却在水底悄悄地发芽，过不了多些日子就钻出地面。春色浓时，蒲草的叶尖毫不羞涩地从水面昂出头来，那汪汪一碧的春水，便展现出无限生机。这个万物萌生的季节，各种植物都在各自的园子里抽芽吐蕊，渐次开花着叶，樱花开的时候，蒲草就按自己的方式发芽和生长。春天的泽塘一点也不热闹，进入夏季，蒲草长成狭长的叶子，个子高大起来，一簇簇在泽塘里随风摇摆起伏，远望去，像一片有波浪的海。这个时候，蒲草便看出一些兴致来。兴致浓时，它们也会很霸道，一片片蒲林毫无争辩地占据整个泽塘的浅水边，宛若一道幕帘矗立塘边，成为水鸟的乐园。这自然的节奏，真是宁静又喧闹。

蒲草长在浅水里，水深处不多见。不像芦苇，直杆刺向天空，蒲草的茎却不明显。蒲草的叶子一片抱着另一片往上蹿，水上部分就只见蒲叶，蒲茎大都潜在水中不作声。蒲草水下为白色，近水部分颜色较浅，它长得比人还高。蒲草呼啦啦涨满泽塘，一片连着一片将泽塘染尽绿意，却远不如芦苇荡有气势，只在泽塘露一下脸，或作一下点缀。不过，蒲草也有一点动人之处。蒲叶柔韧且修长，宛如一柄柄绿剑，凛凛然透出一种侠胆之气，让人满生敬畏和欢喜。热闹的夏天，蒲草虽茂密苍郁，却也不能捉迷藏，一些时间就只有了沉静。日出，在薄晨中安静地散发绿意。日落，便陷入沉思。不过，乡下的小孩子自有他们的喜好之处。蒲草和其他植物一样夏天也会结出果实，起初是指头粗细的一根细棒，色泽浅黄，映衬着碧青的叶子，这是蒲草的肉穗花序。乡下人依据形状称作蒲棒，还形象地称为水蜡烛。小孩子从泽塘经过，会蹚到浅水里摘一些上来。蒲棒还能入口，其实只是能吃而已，味道不是很好，小时候在乡下老家我没少吃这。那一点点的碎末会沾满嘴角，也会弄到脸上去，若照一下镜子，会让人忍俊不禁。

夏去秋来，硬邦邦的蒲棒会变成软绵绵毛茸茸的身体，轻轻一按就会凹下去。耿直的蒲棒，季节一变就温软成了另一个模样。若拿来撮一下，眼前立刻飘满缤纷的蒲棒花。这像蒲公英又像柳絮的绒毛，风一刮，满天满地都是，泽塘染尽一层白色。干燥的蒲棒还可以当灯点，小孩子很随意地唤作蒲灯。夜间拿在手里一闪一闪的，像流动的小星星。

蒲草是乡下寻常的植物，秋天叶子黄了，乡下人收割下来编成蒲席、蒲扇和蒲包，还做成蒲鞋和蓑衣。行人头戴斗笠，身披蓑衣，缓缓从雨中走过，雨点打在身上又滑落下去，现在想来，这意境我很是喜欢。

蒲草乃乡间俗物，却饱含诗意。《孔雀东南飞》有句：“君当作磐石，妾当作蒲苇，蒲苇韧如丝，磐石无转移。”宋代苏辙诗曰：“偶徙大夫后，不往三经秋。盎中插蒲莲，菱芡亦易求。”宋代道潜有诗云：“风蒲猎猎弄轻柔，欲立蜻蜓不自由。五月临平山下路，藕花无数满汀洲。”这些名篇佳句，给了蒲草另一番诗境和雅意。

从前，乡下老家临塘而居，塘面宽阔，有蒲草在泽塘里丛生。春上，欣欣然靓丽成一道景观。夏日，便是孩子们的乐园。秋天，蒲草就收割下来。泽塘边的小院里，颀长的蒲叶在母亲手里不停地穿飞，一个个蒲篮和一把把蒲扇变戏法似的就编成了。那个年代，我家的一些用品都是用蒲草自己编织的，伴随我们走过了一年又一年。蒲草和童年趣事都湮没在了时间的尘埃里，但我很怀旧，常常怀想那童年的泽塘和又叫作香蒲的极寻常的蒲草。

裁缝唐

□刘诗良

花溪谷是个村庄名，庄上两百来户人家。花溪谷也是峡谷名，山谷往里，也星罗棋布地散落着不少村庄。

花溪谷的一举一动影响着周围小村庄。那些乡村手艺人，谁占得了花溪谷的地盘，谁就在这里坐得稳江山了。

比如裁缝，花溪谷村只认裁缝唐，别的村庄也便以邀到裁缝唐为荣。花溪谷这片地方的裁缝活，都让裁缝唐一个人霸了，外人插不进去脚。

作为花溪谷人公认的裁缝师傅，裁缝唐不仅手艺精，为人也善良随和，白白胖胖的，慈眉善目，就像弥勒佛，见谁都是一副笑眯眯的样子。

每到年关，裁缝唐便异乎寻常地忙。他忙不过来的时候，有时会邀请一些外地师傅上门帮忙。但主人家只当新师傅是裁缝唐的帮工，账还是与裁缝唐结。一句话，他们只信得过裁缝唐。

有一年初秋，天气还热，村里来了个新裁缝师傅，自称姓张，想在花溪谷混口饭吃，花溪谷人哪会给机会呢？

没想到过了两天，裁缝唐带了张师傅上门声明：两人要比武，哪个手艺更出色，哪个对花溪谷的裁缝业务就有发言权。说白了，如果裁缝唐赢了，一切涛声依旧；假如新师傅赢了，裁缝唐就得让些地盘出来。

花溪谷人心想这新师傅来者不善，不知他耍了什么花招，激怒了裁缝唐应战，其实只要裁缝唐不接招，新师傅哪有插手机会呢？

但既然裁缝唐接下战书且带着对手上门了，大家也乐得看个热闹。

比武设在村庄老戏台上。两架缝纫机一东一西，一人一机一案板，试衣模特是双胞胎姐妹。两位师傅用同样的布料，为两姐妹各做一身连衣裙。

台上，姐妹站中间，两个师傅分两边。台下，看热闹的人里三层外三层围了个水泄不通，毕竟这在花溪谷是头一回，就图看个新鲜。

裁缝唐宣布了比赛规则：一比完成时间，看谁先完成；二比完成质量，看谁做的穿得合身显气质；三比裁剪缝制细节，看谁做工精细。谁当裁判呢？只有两个师傅最内行，由他们自己说了算，赛出风格，公平竞争，就事论理定输赢。

比赛开始，但见两人执卷尺量尺寸，摊布料画线条，拿剪刀裁布料，踩机器缝布片，动刀使剪，穿针引线。一招一式，张弛有度。一板一眼，进退从容。看起来身手都十分了得。

两个小时左右工夫，两件花色连衣裙便在两位师傅的缝纫车轮飞转下完工，论速度，裁缝唐竟慢了半拍。

两位模特新裙上身，一左一右从戏台角落翩翩而来，犹如两只飞舞的蝴蝶，该瘦处瘦，该松处松，裙裾飞扬，煞是好看，看客们分不清哪个是姐哪个是妹了。

两位对手围着模特前后左右打量，裁缝唐忽然鼓起掌来，想必刚才使尽了浑身解数，他的胖脸微微出汗，向台下抱拳朗声说道：“我裁缝唐从业半生，看得上眼的同行不多，今天张师傅让我开眼界了。张师傅来自杭州，出身缝纫世家，技艺了得，我愿赌服输。今后，花溪谷一带的缝纫业务，就由他和我一起承接！”

裁缝唐这么表态，花溪谷人还有什么好说？他们心底里为裁缝唐跷起大拇指：有肚量！

谁知道世事无常，过了些年，城乡服装店遍地开花，花样多，款式新，新潮实惠，手工缝纫生意一落千丈，花溪谷在大潮裹挟之下未能幸免。

裁缝张走了，挑缝纫机的背影在偌大的山谷中无比落寞。那天，裁缝唐将他送到村口，两人站了好一会儿，就像秋风中的两片落叶，随时会被时代之风吹得无影无踪。

裁缝唐年岁已大，花溪谷便是他的故土。经年累月，一架缝纫机在屋角落满灰尘，爬满蛛网。裁缝唐的日子捉襟见肘，让人颇觉晚景凄凉。

忽一日，村口走来一熟悉身影，正是杭州裁缝张。他是专程来接裁缝唐一家老少去杭州定居的。裁缝张已是一家数百名员工服装公司的董事长，这次聘请裁缝唐出任公司技术顾问。他和花溪谷人说：“当年那场比赛不过是个幌子，真正原因是他家道中落，裁缝唐顾全他的面子，善良慈悲、慷慨相助罢了。”