

立秋三日遍地红

□温新月

有句农谚：“立秋三日遍地红”。说的是，“立秋”这个节气过后，高粱晒红米要成熟了。一望无际的高粱便成了红色的海洋。风吹“波浪”起，犹如万面红旗在飘动。红高粱成了一道靓丽多姿的风景。

从童年的时候起，这道风景线就深深印在了我的脑海里。难忘晨起上学，走在两旁长满红高粱的小道上，那风中摆动的高粱叶子像是频频向我们招手。沙沙的响声如同为我们“歌唱”，它散发出的阵阵清香沁入肺腑。难忘放学归来时，火红的晚霞为高粱“沐浴”，红高粱更加精神，红里透出光泽。与同学们边走边欣赏那无限的风光，直到天黑看不见了才肯回家。难忘星期天随父亲去打高粱叶，走出高粱地那闷热的环境之后，地头上那股清凉的风。与之相关的还有，难忘初当农民时，生产队长手把手教我锄高粱，握锄、换架、松土、除草、间苗、扒坑等技巧的苦与乐；难忘在细粮根转换时，母亲怕我们嫌高粱面难吃，变着法儿把高粱面炉成“火烧”，做成“面鱼”时的饭香。

我知道，现在的许多人未曾目睹过那道风景，但你只要看过电视剧《红高粱》，就会领略一二了。

如今，在我们菏泽这个区域，已很少能见到红高粱这种作物了。过去那个年代，由于夏粮（主要是小麦）生长期很长，且产量很低。而高粱生长期相对较短，是早秋作物中率先成熟的，所以在夏粮将尽晚秋不熟的时节，高粱是“接口”的粮食，以它为主的杂粮是农民全年的主粮。

包拯脸是黑的，但心是红的，故被称为“墨面丹心”。高粱面虽然被称作“黑面”，吃着湿湿的，口感远不如白面，可是，多少年来，农民是靠它活过来的。当小麦一角钱一斤时，高粱一斤才三分



钱。当时的主要矛盾不是吃好，而是能不能吃饱的问题。“是饭挡饥，是衣挡寒”，所以，高粱是农民无奈的选择，也是最好的选择。记得小时候春天家中断粮，爹哥贩卖水缸，一趟赚回的钱能买三十斤到四十斤高粱。这样一家人就可以半饥半饱地度过一个漫长的荒春。若去买好一点的粮食，那就连半饱也没有了。

然而，从营养价值上看，高粱并不次于其他粮食。如配上少量大豆，营养成分还要好于大米、白面。人们常说：“高粱豆，吃不够。”我理解这句话是从营养角度讲的。当然，在当时也难有其它的选择。

高粱还有较好的药用价值。它含有尼克酸，可以防止“癞皮病”的发生；高粱中的单宁，有收敛固脱的功效，对慢性腹泻有显著疗效，尚可和胃、清积、温中。

大家都知道，高粱还有一个特殊的用途，就是酿酒。相比于其他粮食，它的主要优势是含有单宁。单宁是酒“醇厚感”这一口的来源，对于酿酒是不可多得

的宝贝。它可以抑制发酵过程中有害微生物的生长，增加芳香的风味。而且高粱脂肪含量适中，刚好满足酿酒的需要；同时它具有含矿物质（钙、磷、维生素等）较高，可以缓解人体内钙的消耗，补血益气，及其所含氨基酸和营养价值比较全面等长处。这些，足以让高粱成为酿造优质白酒的绝佳材料。

物质的转化，可使之“身价”倍增。且不说一斤小麦可换三斤高粱那个年代，即使今日小麦、高粱价格相当，那么一斤优质白酒（如茅台、五粮液）中就高粱的作用与价值，可以换取多少斤小麦呢？

真正了解酒的人，当端起那芳香的美酒时，尽管酿酒需多种原料，但他首先想起的，啊！它来源于高粱。

关于高粱的作用与价值，过去与现在已大不相同了。过去它是农民的主食，用于造酒的数量只占极少的比重。至于饮酒，绝大多数农民与之无缘。现在生产的高粱，则主要是酿酒。至于用酒，已是“无酒不成席”，成人中不饮酒者已是极少数了。

再看高粱的秸秆，可谓浑身是“宝”。它最简单的用途是烧火。在作为燃料的同时，人们把它不同的部位分解加工，制造出各式各样的生活用品，又可以作为商品出售。

高粱穗子脱粒后，可用来制作笤帚。“刀型”的用于扫地，“圆形”的清扫床铺、桌面。还有一种名曰“焦草”的黑籽高粱，脱粒后可制作刷锅用的炊具。在相当一个时期内，晋冀鲁豫边区较普遍地使用上述物品。

当你端起一杯红色透明的美酒时，可曾知道，这红色竟是来源于高粱的谷壳，浸水色红而制成的色素。

挺举高粱穗子那一节又细又长的高粱秆，用途颇为广泛。可以制作蒸馍用的篦子、各式各样的筐子、小篮子、锅盖、端东西用的锅拍子，还可制作灯笼的骨架等等。时至今日，我家用的篦子、锅拍子，仍是高粱秆制作的。

高粱秆可以织席，用来铺床，又是晒东西的好工具、盖房子（装顶）的好材料。把高粱秆皮剥下来，可以编织成各式各样的席子、围粮用的穴子。

高粱秆根部的几节老叶子，是最早长出来的，它长在“裤子”上，连裤带叶剥下来，可以织成蓑衣，过去农民没见过什么雨衣，还靠它遮风挡雨，还可以铺在地上坐、睡，因为它是防潮湿的。

人常说，“一方水土养一方人”。水土是人类赖以生存的必然条件，但在这个条件下，人们还得用自己的智慧和力量，创造出生存所需的各种物质来。人在土地上种出红高粱，供人们食用和制造各种用品，这就是人类文明，是人类生活史的组成部分。

人和自然是密不可分、和谐共生的。自然资源给人类以生存条件，人类又充实、提高了自然资源存在的价值。

恰值“立秋”节气，若有大面积的红高粱，肯定又是遍地红了！



彩蝶之吻

李陶 摄

长河浪花
changhelanghua

秋天之门

□魏益君

一扇新凉
一阵清香
把季节推进秋天之门
踏进秋天的门
迎面是秋风的邀请
满目是秋天的韵味

秋天的门里
没有了娇嫩欲滴
多了份成熟稳健
秋风顽皮地
在田野里打着滚儿
秋雨稳重地
在叶片上打着成熟的鼓点

秋风执笔
雨丝作彩
调和出季节的颜色
五谷飘香
瓜果满枝
喷薄出季节的味道
秋虫鸣叫
秋蝉唱晚
弹奏出季节的和弦

踏进秋天的门
就踏进金色的旋律
踏进秋天的门
就走进风景如画

官垱堆随想

□张广亮

前不久，我有幸陪定陶籍作家刘照如、王展到官垱堆参观，偶有所感，夜不能寐，于是写此文以记之。

一个高不过两丈的土丘
竟是汉高祖刘邦的登基地
周边的庄稼一眼望不到边
一块石碑
还原了这里曾经的威仪

拾阶而上
透过葳蕤的芦苇
我想穿越时空的隧道去看你
看你少时的泼皮无赖
斩蛇起义的果敢义举
大碗喝酒、大块吃肉的豪迈
结交各路豪杰、指点江山的霸气

看你金戈铁马
在狼烟滚滚中与敌人厮杀
在万军丛中取敌将首级

当各路英雄都被你收编之后
当你杀到咸阳、驻军霸上之后
当项羽四面楚歌、引颈自刎之后
你来到了尧舜成就霸业的地方
来到了范蠡三致千金的地方
来到了戚姑娘救你性命的地方
在众将领的簇拥下
登高一呼
于是
王侯将相宁有种乎的疑问
得以实现
一个热气腾腾的大汉王朝
从这里兴起

香香的七夕节

□王果先

你要问我七夕节的味道，我的记忆里它是香香的。节日里，妈妈会把面粉里掺上鸡蛋白糖，发好面，把面团搓成长条，揪成小面剂子，用巧果卡卡出各种漂亮图案的小果果，有小狗、小猫、小鸡、小鱼、小花、小叶……还有中型的莲子、甜瓜、葫芦等等。卡好了小果果，妈妈就用筛子筛来麦糠，生火，在大锅里摆上小果果，文火烤制。用不了多久，黄澄澄的小巧果就出锅了，香味弥漫在农家小院内。我也不顾烫手，抓起来就吃。真是香啊，哪里还管什么牛郎织女是否相会哟！

其实过去过这个七夕节，也没有什么中国的情人节这一说，我们这里就叫“过七七”。在物质匮乏的年代，老百姓只不过借着许多的节日给自己改善一下生活而已。大人孩子都盼望过节，是因为在过节时，可以吃到平时吃不到的好吃的。

我因为在家排行最小，母亲在七七这天也会为我卡一二百个小巧果，有时是放鸡蛋白糖的，有时也不放鸡蛋，只放点糖精，哥哥姐姐只吃中型的或者大型的巧果，而这些小巧果母亲

会教给我穿起来。巧果串最下边用小块的碎花布做穗头，短的穿二三十个，长的六十到一百个，短串可以系在小棍子上，提着去街上跟小朋友显摆，长串的就挂在了炕头摆着好看，然后就成了平时的零食，馋虫上来了，实在忍不住就拽下几个吃，慢慢地都会被我消灭掉。不过有时放得时间长了，小巧果都变得干硬干硬的，像石头一样，放到嘴里慢慢嚼，还是觉得香得要命呢！那时觉得巧果真是天下最好吃的东西了！

虽然过七七，妈妈也给我讲什么牛郎织女天河相会的故事，还说可以到葫芦架或是葡萄架下，能听到牛郎织女的情话。我记得我似乎没干过这个活儿，嘴里塞满香香的巧果，提着巧果串满街玩，我倒是玩得很充实！

有纸媒在讨论七夕节的颜色，是绿色的还是粉色的？是甜的还是苦的？是绿色的夫妻节还是粉色的情人节，爱情是甜的还是苦的，我概不在乎，我只记得七夕节是香香的。到今天为止，我的手还不算太拙，可能也是我小时候吃巧果的功劳吧！

心灵站台

xinlingzhantai



人间真情

renjianzhenqing

民俗专家说，七夕节不是“中国情人节”，而是“中国爱情节”。节日都是年轻人浪漫的由头，像我们这些上了岁数的老人家，节日就是个日子，但日子过多了，发生在日子里的故事也就多了。既然说到了“爱情节”，我便想到了一个发生在我身边的爱情故事。

老孙早年在山东烟台某师范学校读书，毕业后留在烟台教书，娶了同在学校教书的翠大妈。翠大妈是烟台本地人。后来老孙调回家乡工作，翠大妈也跟随他来这里定居。因她是民办教师，所以到我们这里后，便没有再继续当老师，而是在家务农。

老孙家早餐喜欢吃面条，但味道却与我们本地人不同，他家的面是海鲜面。海鲜面是烟台的特色早餐，翠大妈在海边长大，从小吃海鲜面，这种舌尖上的记忆根深蒂固。到我们这里生活后，入乡却并未随俗，依旧保留着她家乡的饮食习惯。我们这里是内陆城市，在物质匮乏和交通不便利的年代，老孙家的海鲜面也是就地取材的低配版，用虾皮和蔬菜熬汤或用鱼汤做浇头，这种海鲜味的面条，我可吃不惯。一次我去老孙家串门儿，正好赶上他家吃早饭。翠大妈便给我盛了一碗面条，我捏着鼻子吃了两口，便再也不吃了。

一方水土养一方人，食物也可能是你之蜜糖他之砒霜，但也有例外，比如老孙。他虽然是我们这里生人，却长了个

看奥运治愈精神内耗

□马海霞

我喜欢散步，但酷暑高温，浑身黏糊糊的，像块融化了的糖，出门散步便成了一件苦差事。一早一晚趁太阳还未“上班”，到户外走一圈，也能热出一身汗，而且还要被蚊虫攻击，又痒又烦，雅兴全无，仓皇逃回家是常有的事。好在奥运会来了。奥运会是我的精神旅游。我可以坐在家中，开着空调，尽情享受这四年一次的视觉盛宴。

母亲问我奥运会为何在夏天举办，我怎么和她讲呢？网上搜到的解释是：首届奥运会可追溯至公元前776年奥林匹亚，古希腊人借此展示健硕的体格，增强城邦凝聚力，并达成休战共识。但是希腊运动规定：参加比赛的运动员必须赤身裸体。因为希腊人认为，健硕的体格、匀称的肌肉、完美的体型，是世界上最美的艺术品。为了不让运动员冻伤，奥林匹亚运动会就选择了在

七八月份的盛夏举行。当时男尊女卑的思想非常严重，所以无论是参加比赛的运动员还是观众，不能有女性，这只是男性的盛宴。

奥运会为何在夏天举办？我个人给出的原因是，盛夏举行奥运会是为了让人在炎热的天气里找到精神“避暑”的法宝。大热天的，我终于有理由“摆烂”，开启我的碎片化看奥运会“度假”时间，这次“度假”，连钥匙都不用带，比散步还简单易行。

奥运会期间，家务活能不干就不干，无效社交全部推掉，身体上给自己减负，精神上给自己彻底“放假”，不去纠结当下的困难和眼前的得失，权当自己环游世界去了。说环游世界也不过为过，只有看奥运会时，我才能见到全世界各个国家的人，通过一项比赛认识一位或几位运动员，通过这些运动员来了解他们国家的体育发展水平。因为

对一位运动员感兴趣，而去网上搜这个国家的风土人情和饮食习惯，这种网上“行走”看世界的密度，大于其他任何时间。

同事说，他最近压力很大，看看奥运会赛场上运动员的拼搏精神，也是为了激励一下自己。我有同感，看奥运会绝对能治愈精神内耗。

平时在家，家里一人捧一部手机各玩各的，但奥运会期间，家里人团聚在一起看比赛，共同替自己国家的运动员加油助威，不分老少，喜怒哀乐同步，这也是奥运会带给普通家庭难得的和谐场面。

侄女的女儿今年才5岁，也喜欢看奥运会，掰着手指头数中国队获得的金牌。她听说巴黎奥运会8月11日闭幕，很是伤心。其实我也有淡淡的不舍。但四年之后还有新的奥运会，等待和期盼，也是奥运会的魅力之一。

一碗面里的“爱情节”

□李秀芹



烟台胃，能和翠大妈吃到一块儿，这就是缘分。

后来，人们的生活条件好了，物流方便了，我们这里水产市场什么样的海鲜都能买到，老孙家的海鲜面才真正有了烟台的样子。大虾、扇贝、海胆、鲍鱼、海参、海蛎子等海鲜随便往里面放。但翠大妈说，食材再丰富，也做不出她老家的味道，因为她家乡在海边，食材新鲜，海鲜面里多了一个“鲜”字，用新鲜的海鲜熬制一锅卤汤，将手擀面条投入卤汤中，翻煮一会儿，等面条充分吸收海鲜的鲜味，变得柔韧有弹性后，再加入芸豆、

鸡蛋、小肉丝。这样一碗面，既有大海的味道又有家的味道。翠大妈说这些时，老孙也在一旁附和，说抽个时间回烟台一趟，他也想吃烟台的海鲜面了。

老孙没退休前，翠大妈一年也回不了一趟娘家。她家有三个孩子，婆婆瘫痪在床，还跟着她一起生活，需要人照顾，家里地又多，想脱身去娘家住几天还真不是件容易事儿。后来翠大妈婆婆去世了，子女也都成家立业，但她本人又疾病缠身，无法忍受长途颠簸之辛苦。

有一年，我去烟台旅游。翠大妈嘱咐我，上车饺子下车面，下了火车，一

定找家馆子吃一碗海鲜面。这时我胃也不好了，吃海鲜过敏，但我没告诉翠大妈，而是笑着答应了。回来后特意跑到她家，告诉她，我在哪家馆子吃了一碗海鲜面，里面有小海鲜还加了辣椒酱、醋和韭菜，满满一碗才3元钱，味道又好又便宜。翠大妈听说我爱吃，高兴得不得了。

翠大妈75岁时因心脏病去世。她去世后，老孙一个人独居，早饭他还是习惯做一碗海鲜面。他说，他年轻时其实没有烟台胃，刚和翠大妈谈对象那会儿，为了和翠大妈有共同语言，所以撒谎说自己爱吃海鲜面，每次吃都“强颜欢笑”。结婚后，翠大妈为了跟他返乡，放弃了教师的工作，做了一名家庭妇女，不然她做的就是尽量照顾她的胃，顺着她的饮食习惯吃饭。多年下来，他也由不喜欢海鲜面到离不开这口了。

看着老孙认真做一碗海鲜面的样子，我知道，这碗面里，除了他喜欢的味道，还有对翠大妈浓浓的思念。

作家池莉说，美食吃的是地理，吃的是经纬度。两个经纬度不同的人，组成家庭，在一起搭伙过日子，能在饮食上迁就对方，不是易事。翠大妈家的海鲜面虽然少了一个“鲜”字，却多了一个“爱”字。她嫁对了人，虽然远离家乡，却也过得知足幸福，有这样的伴侣，想必天天都是“爱情节”吧。