

缝补缺憾

□ 孙成栋

假期上午，睡了个久违的自然醒。隐隐约约中，窗外似有琴声传来，睁开眼，原来已是天光大亮时分，邻家的孩子已开始练琴了。一转脸，却发现身边空空如也，蓦然想起，妻这天值班，定是怕惊动我，一大早就悄悄出门了。

来到洗漱间，面盆旁果然有一张妻子手写的留言条，虽然内容“老生常谈”，照旧是一些生活细节之类的叮咛，却让人感受到几许庸常中的暖意。

洗漱、用餐，一番常规动作之后，便开始读与写的“二重奏”。“课间休息”时，我像往常一样，以做家务来缓解脑力劳动的疲惫。正在房间里收拾着，无意中瞥见妻的一件羽绒服，挂在衣架上，似已久未穿过。倏忽之间，我的脑海浮起几缕记忆的碎片，不久前听妻说过，她在一次执行公务时，匆忙中新买的羽绒服被钉子刮开一道细口子，羽绒都漏了出来。可她来不及心疼，便又风风火火地投入到新一波奔忙中。后来，有人建议她，可以将羽绒服拿到街头专门缝补衣服的手艺人那里补一下。那些大婶技艺很是精湛，能将“伤口”补得天衣无缝，几乎看不出痕迹。可她整天来去匆匆，一直没时间去修补羽绒服，只能让它静待在衣架上。

想到妻经年累月的繁忙，心头满是疼惜。此刻，一个念头冒了出来：妻那么忙，而我今天难得闲暇，为何不能替她将羽绒服送去补一下呢？想到这里，我当即行动起来，取下妻的羽绒服，小心翼翼地用一只大塑料袋装好，骑上电动车向市中心进发。

摸了一天通，终于在一家商场入口处旁边的角落里，找到了缝补衣服的大婶。大婶生意很不错，有好几个人在等着。大婶一边忙着缝补衣服，一边与他们唠嗑，居然丝毫不影响手中的活，让我不由得想到“卖油翁”的故事。

从他们的交谈中得知，大婶原本在一家服饰生产企业上班，十多年前下岗了。刚下岗时，日子很是难过，后在几位姐妹的引导下，她试着利用自己的一技之长，干起了缝补衣服的行当。尽管日日在街头忙碌，少不了风吹日晒，却因手艺好、信誉高而备受欢迎，收入竟也不比上班时少。想不到原先一筹莫展的日子，会渐渐地红火起来，每每念及这些，大婶的心头总会掠过几缕甘甜。

轮到这时，大婶仔细看了看羽绒服的“伤口”，自信地说“有办法”，并且告诉我修补费需十五元。我

一听她“打了包票”，而且价格也不贵，立马就答应下来。大婶把缝衣针在花白的头发上到了几下，就开始娴熟地缝补起来。

约莫一个钟头后，大婶便胜利完工了。我一看，欣喜不已，不仅缝补得浑然天成，而且还绣上了一朵惟妙惟肖的小花，简直就是一件艺术品。

将羽绒服交给我时，大婶的家人正给她送来午饭。打开保温盒，一股热气夹杂着饭菜的香味氤氲开来，虽是家常便饭，却透溢着一种烟火气息，让人心里很是踏实。

踏上归途，已过午饭时间，到家时已临近一点钟，可想到帮妻完成了一件“久拖不决”的事，心中颇为欣慰。

常言道，人生不如意事十之八九。生活中的缺憾总是如影随形，贫穷、卑微、灾害、病痛、失败、孤寂、失意、潦倒……命运的裂痕倘若无处不在、无时不有，幸福的缺口似乎无事不涉、无人不遇。而我们所能够做的，是用坚韧、关爱、理解、宽容、耕耘，去缝补那些缺憾。纵然不能天衣无缝，那缝补时的执着，也足以温暖心扉、熨帖生命。

爱与希望，永远是最好的缝补剂……

那天，乡下老家的表兄弟来，说是儿子国庆节结婚，让我们回去吃喜酒。

电话中老表喜得忘了关照，我也喜得忘了追问，孩子婚礼在哪儿办？表兄弟老家在乡下杨港村，那里有几间老屋。年前，他们又帮儿子在北宋庄买了一套房。我想北宋人地生疏，居家又在楼上，恐怕不可能。还是老家的大屋子小院子，做事更宽敞方便。可再联系后，得到的回答却是婚礼就在北宋小镇上举行。我想：怪了！那么多亲友，坐哪里呢？

那天到达小镇，只见老表家楼下的空地上，已搭好一个宽敞的帐篷，里面摆着十几张圆桌。帐篷布是红色的，筋梁上挂着一道道彩旗，旁边的电视机、音响盒里唱着甜蜜的爱情歌曲，一派喜庆气氛。表弟、表兄弟穿着一新，抢着倒茶递果。我说，让你们忙啦？两口子几乎一条声答：“不忙噢，一点不忙！酒席有专门办家宴的，他们自带锅碗瓢勺、坐凳圆凳，包括服务的小工，帐篷也是他们搭的。我们只按师傅的菜单买菜，菜市场就在家门口，脚一跨就到了，要什么有什么，比在老家村上方便，也比上饭店省钱。楼上邻居虽然相处时间不长，但见面一个个都客气得不得了……”

我点点头：是啊，乡村向小集镇靠拢，这看来是个大趋势、大好事。

正说着，帐篷前一声喇叭响，汽车上走下一趟老人妇女小孩。“哎哟，全是杨港老家的一些大爷大妈老表小侄。”我跑上去与他们一一握手问好。原来我还担心，在镇上做事，老家村子离十几里，亲友怎么赴宴？哪知，乡下公路村村通，走哪都方便。

次日下午，新娘进家，花车迎送，录像跟随，喇叭高奏，鞭炮齐鸣。老两口发红包，小两口喝甜茶。有追着新娘的大嫂，窃窃夸赞：“不丑，漂亮哩！”有争抢糖果的小孩，楼上楼下地欢呼着、奔跑着……

天黑了，帐篷里灯火通明，亲友们济济一堂，笑语欢声。晚宴开始，“台上”站着的高大粗壮的“主持人”，让我不由得眼睛一亮：这不是我20年前就熟识的邻乡刘队长吗！老刘一眼也看到了我，连忙伸手走了过来。我惊赞：“老刘您真是个人才啊，竟然也会这一手？”他憨笑着说：“乡下像模像样的主持人难请，农民做喜事又需要，我便与时俱进，来撑撑场子了，你可别见笑哦。”

嘿！莫看他大老粗一个，既不会说普通话，又不会唱歌，就凭一口老土腔，几件小道具，把宴会主持得真是有板有眼、热热闹闹，且高潮迭起，不少还很具教育意义。譬如，小两口“忠诚宣誓”的环节。他一个个问：“不论是升官还是一直为民，是富有还是贫穷，你能忠爱不变吗？”“能！”“声音大些！”“能！”“你们的父母把你们养这么大，吃辛受苦，供你们上学，帮你们成家，你们能不能永远孝敬你们的父母？”“能！”“声音大些！”“能，能！”听了让人好生感动。表弟、表兄弟两口更是喜得合不拢嘴，两只眼睛笑成一条缝。

我不由感叹，这乡村婚礼真是办得有声有色，热热闹闹！

乡村婚礼

□ 王洪武

一座城的温度

□ 李 晓

一座城，川流不息的人，汇聚成烟火滚烫的日常生活。在这些日常的生活里，我感受着一座城的体温。

一座城里最亲切的体温，或许隐藏在那些普通的街巷里，它们不是城市的扉页，却是城市里最贴心的书写。

前不久，我少年时代的小伙伴老武，从北方的一座都市回来了。黄昏时，老武刚下飞机，我就带着他驱车直往城里一家蹄花儿馆。老武一路嘟囔，他要去那里吃上两大碗蹄花儿。饒，真是饒啊，在异乡的夜里，事业有成的老武，梦里也在磨牙，对那一碗蹄花儿很是想念。小武9岁那年，随进城卖货的爷爷到县城，在县城公路大桥旁的小摊上，就在这家吃上了一碗清炖蹄花儿，那时小武就觉得这是世界上最好吃的美食。

而今，开了40多年的蹄花儿馆，已不在大桥街边开了，而是隐身一条巷子里。这真是一个宽厚心肠的城市，它让这座城里家喻户晓的蹄花儿馆，在风雨岁月中依然袅袅飘香。不过店铺的主人，那个被顾客亲切称为胖子妈的张大娘，已在七年前离世了，继承店铺的却是张大娘的三儿子，一个和大娘一样长得慈眉善眼的中年大叔老何。

那天晚上，老何亲自上灶，为老武做了一大钵酸菜蹄花儿汤，老武吃得满眼是泪。夜风清凉，我们坐在巷子里追忆着当年张大娘的清炖蹄花儿味道，它还在我们的唇边弥漫着。

这些街头铺子里，食物发出的殷殷召唤，或许也是一座城市魅力的一部分。比如街边铺子的王嫂面馆，清晨时分那一碗热腾腾的面，就能唤起我对一座城的亲昵之情。

我第一次到王嫂面馆吃面那年，还是20多岁的小伙子，那年王嫂也不过30岁出头。王嫂来自离城50多公里外的一个村子，儿子在城里上小学，一家人就靠这个面馆谋生。我常到王嫂面馆吃面，她知道我喜欢吃青菜，总是多捞一把新鲜蔬菜放进滚沸的面锅里，用一双筷子麻利地捞起来。

去年因疫情影响，居家很长一段时期。后来，我去王嫂面馆吃面的那天早晨，刚进店门，她就同我热情地打了一声招呼：“兄弟，你来了啊！”一碗浮着葱花的奶白骨头汤瞬间就端到了我面前，让我倍感亲切。头天夜里，春雷声在凌晨3点就早早把我叫醒了，窗外春雨哗哗作响成一片，荡漾清洗着城市的空气，我再也无法入睡，急切等待着去王嫂面馆吃上一碗喷香的牛肉面。

在一座城里，有卖袜子、内裤、螺丝帽、灯泡、铁钉、锅铲、肥皂、肉肉的这些街边小摊，还有修表匠、锁匠、磨刀匠、擦鞋人，他们朴实而辛劳地谋生，方便我们的生活，构成了一座城市日常的“清明上河图”，呈现出一座城市气象万千的景象，氤氲成一座城的民生温度。



西乡油菜花

林黛摄

把110留给真正有困难的人

□ 丁晓莲

以前我一直认可“有困难找警察”这句话，但现在不这么想了。

我曾经有过一天之内打了3次110的经历。那天凌晨4点多，因为疏忽，家里渗水了，眨眼的工夫，楼下新来的邻居就气势汹汹地堵上门来找我借钱。情急之下，我拨打了110。

不到5分钟，两个中年警察就到了。他们先是抚平楼下邻居们的怒火，接着动员大家帮我收拾家里，最后劝走了一直堵在我家的邻居，让我们到了白天再坐下来好好协商解决。

刚到6点，邻居们再次堵上门。这次来了5个人，领头的男主人这次是一手账本、一手木棍。我再次拨打了110。

那天，我前后一共打了3次110，就为了渗水这么点事。警察的处警效率很高，而且每次都很公正和耐心。待事情顺利解决后，我和家里人感慨了好几回，现在的警察办事效率好高啊，一个电话就到，比家里人还贴心。

一天二十四小时，只要接到报警电话，值班的民警都会在最短的时间内赶赴现场，处理的事情也是五花八门，打架纠纷、邻里纠纷、合同纠纷、财产损失等等。其实，真正不可调和化解的矛盾很少，很多都是当事人就可以自行解决和化解的矛盾。

我想，很小的纠纷出现时，当事人选择报警，可能更多的是出于恐吓对方或者找人给自己撑腰的心理，其实他们自己心里很清楚，这种鸡毛蒜皮的事情，几句话就可以说清楚和解决了。但他们随手一个电话，警力资源就要被调动一次。

警察这个岗位是一年365天，一天二十四小时都有人在岗的。全公安系统高强度的工作就为了守护一方平安，但若是很小的事情是否可以先尝试自己去解决呢？再仔细回想我的3次报警经历，也都是可以避免的，和邻居和和气气地坐下来自己商量便能解决好。

“有困难找警察”不是简单的口号，但一定要把110留给真正有困难的人。

豆豉香如故

□ 章铜胜

和同事去山里办事，正赶上阴雨天，一进山，便感觉到我们仿佛误入了烟云萦绕的仙境，真是不知此身在何处了。抬头望，山上新绿层次分明、堆叠涌动，低头听，溪水潺潺、淙淙有声。不远处，农舍清新如洗，村边花木扶疏。我们站在两山之间，也站在村野之中，越阡陌，走村道，步子轻快而跳跃着，有着百般惬意。

中午，留在山里人家吃饭。山里人家向来好客，自家的腊肉咸鱼、山珍时蔬，准备了满满的一桌子，让我们一行人有些受宠若惊。在这一桌子菜中，我最喜欢的却是那一碗蒸豆豉，先舀了一勺子放在碗里，将一颗一颗的豆子碾进嘴里，慢慢地抿着，用舌尖挑动着那粒豆豉，感觉着一粒豆豉对味蕾的刺激，感觉着它的软烂微咸，浓郁酱香，真好，它依然是我记忆中的味道。吃完那一勺豆豉，感觉并不过瘾，忍不住又舀了勺豆豉放在碗里，终究是禁不住美味的诱惑，也顾不上自己的吃相了。想想，我已经有多少年没有吃过蒸豆豉了，此时，又怎么能抗拒那碗酱香四溢的蒸豆豉呢。

记得以前，我家每年都要腌一大坛子豆豉的。豆子是自家地里种的，忙完秋收，农家闲了，收回来的黄豆也晒干了，此时也是自制豆豉的好时候。黄豆洗净，用水浸泡，要泡软泡发才好。泡好的黄豆，用清水洗干净，放在大锅里煮熟煮透。煮好的黄豆，摊开晾凉。取一个大簸箕来，上面均匀地铺上一层去掉脚叶的干净稻草，将晾凉的熟黄豆在稻草上铺成薄薄的一层，然后盖上干净的床单或是衣物，将簸箕放在温暖干燥的地方，任黄豆发酵。

黄豆的发酵，要不了多久时间。那时候，喜欢偷偷地去看黄豆长出的长长的毛，总觉得这是件很神奇的事情。可是腌豆豉，在乡亲们看来是再自然不过的事。如果黄豆上的毛长得不够均匀，还要将黄豆略翻一下，或是匀开，让黄豆上的毛长得更均匀称些。长好毛的黄豆，就是发酵好了，此时将黄豆上的毛和黑斑用清水洗净，然后装入准备好的坛子里，略加盐和黄酒，加入凉开水，开始腌制。豆豉的腌制也需要一段时间。母和母亲都曾腌制过豆豉，可我总记不清这一过程所需的具体时间，大概那时候我的心思也不在这儿吧。只是记得在秋天时看见家里开始腌豆豉了，又在某一天晚餐的饭桌上，

就看见那一碗香喷喷的蒸豆豉了。

我家的豆豉，都是放在饭锅里蒸熟的。一个蓝边的大海碗，满满一碗豆豉，放在饭锅里的木质井字架上，蒸着，豆豉和饭一起熟了。饭锅里蒸了豆豉，在揭开锅盖的那一刻，酱香四溢，即使不去厨房，我也知道今天家蒸了豆豉了。蒸好的豆豉，舀上一小勺辣椒酱放在上面，加少许猪油，撒上一切碎的葱白，甭提有多香了。彼时，餐桌上要是有一碗豆豉，我总要多吃一些的。新蒸的豆豉香味还不够浓郁，如果一碗豆豉没有吃完，放在锅里多蒸上几次，酱香四溢会更加浓郁，那种入口即化的口感是难以描述的，这也是我从小就迷恋一碗豆豉的原因所在吧。

后来，家里不再腌豆豉了，咸菜也很少腌了。有一年，一位朋友回老家，回来时给我带了一小罐腌豆豉。那一小罐腌豆豉，我用小碗，一次只舀几勺放在碗里，放在饭锅里蒸。蒸好豆豉，我总要细细地品尝，舍不得像以前那样敞开了吃，生怕吃完就没有了。那是久违了的熟悉的一碗豆豉香。

有时候，我觉得自己对生活的某些向往，就如那一碗蒸豆豉溢出的酱香四溢。