

众生·人民路

补衣高手才姑

| 甄晨文 |

才姑是补衣高手，我认识她当然也是从补衣服开始的。

我第一次补的是一件羽绒服，穿了8年，质量非常好，也特别暖和，唯一的缺憾就是袖口磨出了几个小洞。针线活我也能做，但想来想去总觉得这袖口不好补。

才姑的摊点在一家超市门外。第一印象是她的红润和健康，然后便是她朴素开朗的性格。她检查了我的衣服，想从里面的门襟拆出一块同样的布来补袖口。后来发现袖口的内侧还有一个袖子可以拆除，这样就有同样的布来替换这一块了，收费80元，几天后我去拿衣服，手艺太好了，完美。

有一位朋友更夸张，一件大衣从福建寄过来，补好了再寄回去，他们那里居然没有人补衣服。

一天有个老人拿来一件羊绒衫，被虫蛀得像破鱼网似的。这样破的羊绒衫，补起来很困难。但才姑想，这样的衣服还要补，说明老人家境不好。才姑从小穷怕了，看不得人穷，她下决心一定要帮老人把羊绒衫补好。

才姑果然有才，她觉得直接修补，效果不好，因为破损的地方太多。她想到小时候，穿旧的衣服，妈妈给重新染色，染完就像新的一样。她把整件羊绒衫拆了，有污渍的线去除，找安徽的朋友想办法搞到染料寄过来，把羊绒线染成了花灰色，然后，再找到朋友在机器上重新编织了这件衣服，原先是鸡心领，现在改成小高领，老人穿小高领舒服。因为原来的线不够，领口、袖口、下摆都是黑色镶边。一件“破鱼网”变成了一件新的羊绒衫。老人很高兴，他说，这件衣服是20多年前买的，当时花了1000多元，只穿了一年，因为保管不当被虫蛀了。好几次想扔掉，但总是心有不甘，想不到经过才姑的巧手，焕然一新了。

补衣服的机会多了，断断续续的，我知道了才姑的故事。

她老家是安徽安庆，兄弟姐妹9个，才姑是最小的一个，没有上过一天学，家里人多，实在上不起。小时候，她有点怨恨父母，不识字，我将来怎么办？现在想想，父母也是没有办法。

才姑七八岁就跟着妈妈纳鞋底，做鞋子，也不知道为什么，针线活她一学就会。有一次，她想做一双拖鞋，没有鞋样，就用哥哥的旧作业本放在鞋帮上剪出一个样子，拖鞋做出

来了，妈妈感到很惊讶，丫头聪明，你怎么想到的……后来，跟着村里的姐姐学打毛衣，一教，她就会。

那时，家里穷，没有钱，只能自己找出路，她15岁出来打工，当时常州一个纺织厂出来招工，一共招了25个人，做了半个月，剩下3个人，因为她有一点基础，上手快，很快就安排到了修布（修有瑕疵的布）的岗位。20多年前，那时她的工资是最高的，别人拿300元，她可以拿400、500元，有时加班多甚至800多。大家都不服气，凭什么，她这么小，工资这么高？师傅说，她有手艺，你们会修吗？她在那里做了三年，师傅的话，她一直记得：你有天赋，一定要好好学，学会了将来可以成为你的饭碗。

再后来，她去了常熟的一家针织厂打工，专门做毛衣，机器上织毛衣也会出现瑕疵，出现瑕疵的毛衣就要拆了重新织。她对老板说，这个毛衣不用拆，太费功夫了，我会修。从此，她就专门负责修有瑕疵的毛衣。老板说，你这天赋，又这么勤劳，可惜你没有文化，要不你也是可以做很多事的。

后来，才姑结婚生子，开快餐店。她看到很多阿姨在菜场，超市门口修补衣服，她觉得自己也可以干这一行，而且会比她们修得更好，她修补过程中不用打结，都是靠针线纹路锁住的。她什么都会修，特别擅长针织类的，羊绒衫、羽绒服、鞋子……

她没有上过一天学，认字都是靠自学，跟着磁带听歌，看着歌词对照学会一些常用的字。补衣服这一行，她已经做了20年，现在真的成了她的饭碗，她很感激当年的师傅，是她教会了这门手艺。

手艺人真的是一个宝藏，一件价格不菲的衣服，有瑕疵不能穿，扔掉又舍不得，才姑能靠自己的智慧和巧手，修旧如新，给一个个顾客带来惊喜。才姑在生活中找到了自己的位置。

那个找才姑补羊绒衫的人原来是作家夏英勇，人们都叫他夏老师。夏老师说，他一定要为才姑写一篇文章。

后记：才姑的儿子今年四年级，读完我写的文章，了解到作家也来找他妈妈补衣服。他激动得拥抱了妈妈足足一分钟。妈妈问他，你为什么这么兴奋，他说，这样会有很多人看到妈妈的故事，我老师也可能会看到，找妈妈补衣服的人会越来越多。我妈妈虽然没有读过书，但是她是一个有本事的人。

忆旧·古运河

腌冬菜

| 符志刚文 |

进入小寒节气，当料峭的寒风吹遍江南大地，家家户户就要忙着腌冬菜了。

上世纪七八十年代，由于物资贫乏，农家收入有限，为了一年四季都有咸菜下饭，腌冬菜几乎是家家必做的冬活。

一大早，寒阳刚刚升起，勤劳的农妇们便裹着头巾，挎着竹篮，奔向田野。精心打理的自留地上，除了耐寒的芥菜、白菜、包菜、菠菜和萝卜仍郁郁葱葱外，其它蔬菜都已被寒霜冻得蔫巴巴的了。农妇们一边往手心哈着热气，一边挥动镰刀收割冬菜。

从菜地里采摘回成筐的蔬菜，琳琅满目地堆放在屋前的晒场上。适合做腌冬菜的，只有萝卜、芥菜和青菜。那红彤彤、圆溜溜、鲜灵灵的红萝卜，是冬菜里活泼可爱的小生灵，把它们腌制成脆生生、甜丝丝的咸萝卜条，堪称最佳的佐粥小菜，它与香喷喷、腻笃笃的新米粥可是绝配。

那墨绿色的芥菜，则是冬菜中的壮汉，它体型壮硕，长叶纷披，叶片呈锯齿状，叶面有绒毛小刺，茎叶相连处，长有如奶头状的突出物，因而又叫“奶头菜”。芥菜味清苦，可下火，经盐腌制后，其特有的芳香挥发性物质与盐分相遇，产生奇妙的嬗变，味道格外鲜美。将芥菜的叶柄切成细条后炒肉丝，堪称下饭神器；将菜叶切成末状后，用热油爆炒，再稍加些糖拌匀，酸香扑鼻，是绝妙的小酒小菜。

而那白梗青菜，则是冬菜中的白面书生，其修长的菜柄洁白如玉，顶端淡绿色的叶帽显得温文尔雅，最适于腌制咸菜，嚼起来脆中带韧，咸鲜爽口，十分开胃。

制作冬菜，首先要将鲜菜摊在屋前的土场上晾晒二三天。在干冷的空气作用下，鲜菜的水分会被蒸发掉一部分，外形看上去软塌塌的，但更有韧性。

然后是清洗。农妇们蹲坐在河滩边用条石做成的码头上，在冰冷的河水中，细心地将每一棵冬菜清洗干净。为了便于腌制，菜帮子还不能掰断。由于长时间在冷水中浸泡，农妇的双手冻得像大号的红萝卜。洗好的冬菜码放在码头上，像一座座小山。晾晒片刻，等水沥干，就可以着手腌制了。

腌制红萝卜相对简单些。将每个萝卜等分切成四片，倒入木脚盆里，撒上粗盐（粗盐比细盐好），均匀拌透。一般是十斤萝卜用一斤盐。腌制一天一夜，盐分充分渗透到萝卜条里后，就可以倒在竹匾里晾晒。三四个日头晒下来，萝卜条变得皱巴巴的，干湿适度（不宜过干，否则口感太柴），就可以装入

陶瓮中，用磨砂盖子隔水封藏。根据各自口味，萝卜条入瓮时，还可以加入八角、茴香、辣椒等佐料。封藏一个月左右，打开陶瓮，浓郁的香气迅速弥漫开来，充满了整间屋子，用手指拈起一根放入口中，启齿轻轻一咬，嘎嘣爽脆，那是农家特有的味道。

腌制芥菜和白梗青菜，则要复杂许多。容器要选一只敞口的大缸，清洗干净后，将菜一层层整齐地码放在缸底。每码一层菜，就撒一层粗盐，然后让一个大人赤着脚跳进缸里，使劲地踩踏五分钟，直到盐巴完全融化并渗透到菜体中。踩完第一层，码放第二层菜，再撒一层盐，再踩。如是反复操作十多次，直到堆满整口大缸。最后，将一块洗净的三四十斤的大青石抱来，压在大缸最上层，就算大功告成了。在盐水中浸泡腌制半个月左右，那些菜儿就会发生脱胎换骨的变化，原先墨绿色的芥菜变得金灿灿的，淡绿色的白梗青菜则变得黄澄澄的了。用手捞起几叶，送入口中，那脆生生、甜津津、香喷喷的味道，迅速传遍整个味蕾。

俗话说“樱桃好吃树难栽”，同样的，腌冬菜看似简单，但其中蕴含的艰辛，只有你亲身经历后才能真正感受到。记得七岁那年小寒，我家又开始腌冬菜了。在凛冽的寒风中，探亲回家的父亲有意带着我和弟弟，一起洗菜、晒菜，我俩冻得双手通红，浑身瑟瑟发抖。晚上，我看父亲一边倒背着手，一边嘴里哼着小曲，在缸里转着圈踩菜，觉得十分有趣，遂自告奋勇地跳入缸中，与父亲一起踩菜。谁知双脚刚与菜接触，脚心就传来一阵钻心的刺痛，原来是粗粝的盐巴将我娇嫩的脚底硌痛了，我连忙咧着嘴逃了出来。父亲在旁边看着我的狼狈相，笑呵呵地说：“农家饭不好吃吧？可要好好读书哦。”

在物质充裕的今天，腌冬菜也许已经成为不少人尘封的记忆。然而每到冬天，我的味蕾总会泛起那熟悉的酸爽的味道，令我欲罢不能。

无锡药明偶联生物技术有限公司建设符合国际先进标准的抗体偶联药物的研发和商业化生产项目环境影响评价公示

无锡药明偶联生物技术有限公司于2018年成立，2021年7月更名为无锡药明合联生物技术有限公司。现拟投资22500万元利用闲置工业厂房进行扩建。废气执行《制药工业大气污染物排放标准》(DB32/4042-2021)标准、《恶臭污染物排放标准》(GB14554-93)标准。生活污水、生产废水等废水分别经预处理后与冷凝水达标接管新城水处理厂；采取有效措施对危险废物进行全过程管理控制，避免危险废物产生的二次污染；通过低噪声设备、合理布局、隔声等措施实现噪声边界贡献值达标排放；本评价中针对全厂可能发生事故的原因设置完善风险防范措施，可有效对风险事故进行最大限度的防范，项目风险可控；采取防污、防渗、防腐等污染防治措施工程前提下，建设项目对地下水、土壤环境影响可得到有效控制。

该项目环境影响评价相关内容及联系方式详见网站(<https://www.wuxibioletics.com/>)。

