栖歇的『蝴蝶』

高亚

近日，在收拾阳台时，准备给一台老式人工操作的“蝴蝶”牌缝纫机挪挪位置。看它身蒙灰褐色的布，悄无声息躺在墙边，犹如远离芬芳花丛、隐遁在枯萎的枝藤下栖歇的蝴蝶；又像终日辛劳的老人，拖着疲惫的身子，正沉沉地酣睡。我竟不忍心动它，怕打扰它难得的睡眠，怕惊醒它甜美的梦。

上世纪七十年代农村，人们的穿着简单、朴素，男人基本上都是穿中山装，女人穿的是大翻领轻便装，颜色不是青色就是灰色，看上去老气又缺乏生气。每个庄上都有几户有缝纫机并会做衣服的人家。那时候是计划经济，做衣服的布凭布票供应。有缝纫机的人家除做自家人的衣服外，还帮亲戚、朋友、邻居做衣服，但从不收工钱。做衣服的人家过意不去，不是送点鸡蛋、自家长的瓜菜，就是家里煮鱼、烧肉做好吃时装一碗端一盘过去，答谢人情。有缝纫机的人家在村里很有人缘，地里收庄稼了，常有人主动跑过去帮忙，出门遇见人，不是被人“大婶好、大奶好”热情地叫着，就是关切地问“早饭吃了吗，没吃到我家吃。”“天热吧，到我家歇歇喝口茶。”体面风光得让人从心眼里羡慕。

那时候，年轻人结婚讲究“三转一响”。三转是永久或凤凰牌自行车、蝴蝶或蜜蜂牌缝纫机、钟山或海鸥牌手表，一响就是红灯或燕舞牌收音机。我结婚时，只有钟山表、蝴蝶牌缝纫机和红星收音机两转一响，蝴蝶牌缝纫机还是妻子娘家的嫁妆。妻子在娘家就会缝缝补补，有了自己的缝纫机后，如虎添翼，常向老裁缝请教，自己又买了有关裁剪方面的书自学，一般缝制活儿都能做。妻子年轻时，家里的缝纫机就没闲过，每天早早晚晚，都听到缝纫机清脆悦耳的“嗒嗒”声，看到“蝴蝶”在她身边翩翩起舞。印象中，妻子缝纫机用得最多的是做小孩衣服、制成人睡衣，或是打鞋垫、缝尿布、做被套床单等。年纪大了，条件好了，缝纫机用得也少了，但小孙子们尿布都是她亲手缝制的，家里人怕她辛苦，不让她做，她坚持说：“缝纫机和旧被单都现成的，陈布制作的尿布环保，不伤宝宝屁股。”家里换了家具，床变宽大了，原来的铺垫被子嫌小了，被套都是她用旧床单改缝的。每当看到她不慌不忙地坐在缝纫机边，我就兴致勃勃地站在一旁看着，就像欣赏蝴蝶恋花那样专注。只见她熟练地将精细的缝纫线从微小的针孔里穿过后，麻利地将一块块裁剪的布理顺铺入针尖下，左手扳一下转轮，随即双脚上下踩动缝纫机踏板，自下而上的皮带拉动转轮，“嗒嗒嗒……”缝纫机针线飞速上下穿梭，如同忙碌的蝴蝶忽上忽下穿越在花丛中。眨眼间，零碎的布块变成整体连片的布面，散乱的条纹、缺角少瓣的花朵变成有形的美丽图案，婴儿短衫、短裤、鞋垫、枕巾、被套、睡衣，像变魔术似的不时从“蝴蝶”身上飘下。我由衷感叹起“蝴蝶”的神奇本领、妻子的高超技艺。

现时代，经济条件好了，人们腰包鼓起来了，没有人再买缝纫机在家做衣服了，想买什么衣服都到商场任意选，或在网上买好坐在家里等人送。缝纫机“退休”歇歇了，过去的缝纫生活已成念想，但妻子把她的缝纫机还当个宝，专门安排在光线好、阳光足的阳台的南侧。冬天，清晨第一缕阳光洒在缝纫机上，柔柔的、光灿灿的，满是温馨、惬意。我曾和妻子商议将缝纫机挪个位置，放我电脑桌。可妻子说，缝纫机也辛苦一辈子了，没有功劳有苦劳，就让它享受享受暖阳带来的美好吧。最后妻子同意，缝纫机仍放原处，将机头放倒，变成桌子，让我看看书、写写稿。

缝纫机、钟山表都已成了老物件。缝纫机还能启动，但已拼接不了往事中美好记忆的碎片；钟表再定格，也留不住日后无情飞逝的时光。

人到晚年，容易伤感，也易怀旧，常念想童年的稚嫩、少年的天真，有时候因为一个物件，有时候因为一首歌。“等到秋风起，秋叶落成堆，能陪你一起枯萎也无悔。”触景生情，我想起了庞龙演唱的《两只蝴蝶》了……

拜干亲

张建忠

提起拜干亲，它可是我们农村一个民俗。古人说，花有百样红，人有各不同。人有刚健温柔，有贫穷富贵，这是八字也就是命中注定的。在我们农村，我们都常常说到改运，拜干爹、干妈、干兄弟姐妹等等就是其中的一种方式。

拜干亲，在我们国家也不是司空见惯，是人们在生活中常见的事情，有的是因为两人关系不错，为了拉近关系，义结金兰，结成干兄弟、干姐妹，为的是巩固人们之间关系，同心协力，共创伟业，“不愿同年同月同日生，但愿同年同月同日死”，刘关张桃园三结义就是这个原因。另外一种，就是拜干爹、干妈。朋友们可能也曾经听算命的说，这个孩子命弱，拜个干妈吧，可以帮助他。

既然要“拜干亲”，那么就得择一个吉日举行仪式。届时，做父母的除了要准备丰盛的酒席外，还要替自己的孩子预备孝敬干爹、干妈的礼物。这份礼物中，最重要的是送给干爹的帽子和送给干妈的鞋子，另外，还要配上衣料之类的物品。当然，干爹、干妈并不是只进不出，他们送给干儿子、干女儿的东西一定要有饭碗、筷子和一把长命锁，另外，还要有一套小衣服，鞋袜、帽子、围嘴和兜肚等。过去，为了这些礼物，有钱的人家都是到首饰店去订做银碗银筷，或者到寺庙里去买木碗，以免小孩因失手而打碎。如果万一打碎碗的话，就被认为是很不吉利的事情。

而在我家，从我爷爷辈就有干闺女，这位干姑奶奶17岁就拜我爷爷当干闺女，如今已经80多岁高龄，并且她老人家与我们家之间很融洽，生日满月、婚丧喜事，他们与我们家都相互往来。近年来，干姑爹爹去世后，我们每逢春节都要给干姑奶奶送去压岁钱，表示自己的一点心意。我老妈未嫁给我老爸前就拜了干爸干妈，现如今，50多年过去了，虽然我老妈的干爸干妈都不在了，但他们二老与我干大舅舅的亲情友谊却依然还在。特别是我家做生日、结婚等事情，干大舅舅都要坐上席。今年春节后，我老妈生病住院，我干大舅母还到医院看望我老妈！真是不是亲情的亲情长在！更未想到的是，我儿子媳妇也跟风给我小孙子拜了干爸干妈，一到星期天，他们与小亲家聚在一起侃侃叙叙，好不热闹，也让人好生羡慕！

不朽的范公堤

谷将

范公堤位于长江口以北，沿南黄海，自启东途经如东、海安、东台、大丰、盐城、建湖、阜宁等地，迤逦600多年里。范公堤曾是苏中苏北沿海地区的海防屏障，起到“束内水不致伤盐，隔外潮不致伤稼”的作用。

北宋天禧五年(1022年)，范仲淹被朝廷调往泰州海陵西溪镇(即今东台西溪)任盐仓监，负责监督淮盐贮运转销。目睹盐场亭灶失去屏障，屡受海涛威胁的惨状，范仲淹上书淮南制置发运副使张纶，建议“移堰稍近西溪，以避海潮冲激，仍叠石以固其外，延袤迤逦，各坡形不与水争，再修捍海堤”，张纶力排众议，采纳范仲淹的建议，奏请朝廷批准，并任命范仲淹为兴化知县，全面负责修筑捍海堰。因为旧海堤长期被海潮冲刷，早已湮没，需重新测定新海堤线路。相传范仲淹在老渔民的指点下，发动沿海百姓，趁大潮汛期，将稻糠倒在海滩上，海潮上涨时，稻糠随潮水涌至岸边，退潮后在岸边形成一条稻糠线，范仲淹据此令民夫沿线打桩，定下了新堤线路。堤址选定后，天圣二年(1024)，范仲淹征集民夫4万余人兴筑海堰，时值隆冬，天气骤变，风雨交加，潮水猛涨，大部分堤基被洪水冲走，民夫纷纷溃散，未及时撤离的100多人不幸遇难。一时流言四起，认为堤不可修。宋仁宗决定暂行停工，并派两淮都转运使胡令仪前来察看。胡令仪赞同范仲淹修堤主张，上书仁宗皇帝，建议继续施工，未果。

天圣四年(1026)，范仲淹因母丧离任回乡守制，留书张纶，建议续筑海堤，恢复海堤之利，造福百姓。张纶和胡令仪再次上疏朝廷，终于获准。天圣五年(1027年)秋，朝廷任命张纶兼任泰州知州督率兵夫重新修筑，第二年春完工，前后历时四载，终将捍海堰修成。堰成后苏中、苏北的老百姓受益显著，“来洪水不得伤害盐业，挡潮水不得伤害庄稼”。因此，外出逃荒的2000余民户回归家乡，百姓得以安其生，农灶两受其利。后来老百姓为主持完成捍海堰工程的张纶立了生祠，但人们始终没有忘记首倡和实际促成者范仲淹，故将此海堤称为范公堤。明嘉靖七年(1528年)，海安在西寺为其建范文正公祠。

范公堤，是几代人奋斗的成果，他们的精神可歌可泣，尤其值得钦佩的是他们尊重前贤、不重名利的行为。范仲淹在选址时，继续沿用李承所修建的旧址择潮而建，体现了创业不必从我开始的一种豁达和风范。在他回家居丧离任时致信张纶交接堤务，有着“只望功成、不必在我”的心胸。而张纶慨然接手、勇于负责的态度，胡令仪刚直不阿、无私支持的精神，其以民利为先、天下为度的胸怀和气度，无不感人至深，可敬可佩。

范公堤本是用于挡潮防洪，但却为苏中、苏北大规模围海造田首开先河。清末状元张謇，在范公堤外的射阳等地实施围海工程，造良田数百万亩并成立实业公司，种植棉花、水稻、玉米等农作物，开发开垦滩涂，造福百姓。对苏中苏北人而言，范公堤是一个值得骄傲的历史物证。如今，经过一次次围垦，海水东进，范公堤原有的防潮功能已经不复存在，但它的名字在当地的人心中却已经根深蒂固，成为苏中苏北人的一笔永远的历史文化遗产，化成了一种精神。随着苏中苏北经济的腾飞，随着江苏沿海大开发的打造，范公堤越来越彰显它的历史价值和文化品位。

范公堤不但防止海水侵蚀盐田，也保护了滩涂，保护了成陆的盐阜平原，它是当时海岸线的人工标志。随着海岸东迁，古老的范公堤距海渐远，到了明清两代，堤东逐渐淤积成平陆百余里，但是范公堤仍然起到了“束内水，隔外潮”的作用。后来，堤东已成为万顷良田，清光绪三十一年(1905年)修筑通榆公路(204国道前身)时，公路的中段从东台富安到射阳河南岸全部利用范公堤为路基。20世纪60年代由范公堤改建成204国道。随着公路交通的迅猛发展，204国道迁址拓宽，不少地段已离开了古范公堤，只有草堰镇境内仍保存有范公堤残段。人思范公，水远堤长。如今，老一辈的人依然会说这条路叫范公堤，提到范公堤，依然一往情深。不朽的范公堤是范公等人用智慧与人格修筑的一道人心大堤，也是范公留给后人的最好礼物。

乡间小路　王万舜　摄

巷陌飘香朝牌饼

邹德萍

前几天，朋友从陈洋捎来一小袋脆薄饼，有朝牌饼形，没有朝牌饼大，但比朝牌饼厚，还没打开袋子，饼香便急不可耐地钻了出来，直窜鼻孔，唤醒味蕾，黄澄澄的令人垂涎，口中品尝，遥想当年。

射阳是一个沿海移民县份，涌入大量的垦荒民众。移民们不仅带来当地先进的种植技术，而且还把饮食文化传承到鹤乡，各种面食、点心和小吃很丰富，就像滩涂以大海的胸怀接纳了多姿多彩的饮食文化。无论走在街道的哪个角落，都可看到很多做面食的店铺，打老远就闻到多种饼香味，只要开门生火营业，从来不愁生意。当地人们习惯了将朝牌饼在早上当早点，晚上就稀饭，同时它质地较干，便于携带，正常放个三五天不馊不坏。

近读白居易《寄胡饼与杨万州》的诗：“胡麻饼样学京都，面脆油香新出炉。寄与饥馋杨大使，尝看得似辅兴无。”从诗中可见白杨之间的深情厚谊，也说明了唐朝的面食品已经很丰富了，我很难想象出那个年代没有快递怎么寄饼，待收到饼时会不会捂成了酱饼，当然我的担心一定是多余的了。白居易描写的胡饼应该类似于今天的烧饼，朝牌饼应该属于烧饼创新的品种。

古往今来，朝牌饼有两种形态，一种把做好的长条面坯斜刀切成像扑克牌的方块状；一种是切成长方形，像古代上朝时手持的笏板，又称“朝牌”，得其名是不是与此有关没有史料记载，但要佩服人们的想象力。既然是从烧饼延伸出来的，还真的沾上点皇帝的光呢。相传1357年，朱元璋避难来到徽州一农家，饥饿难当，这家主人便拿出平日爱吃的烧饼给朱元璋充饥，吃的他是满口生香，大为赞赏。次年称帝时，没忘这农户的救命之恩，册封为救驾烧饼。清朝乾隆皇帝第一次下江南时，由清代“两淮八大总商”之首的徽州人江春张罗接待。第一道茶品是由江春的徽州班底家厨团队设计开发的烧饼，其外层酥脆，内滋润鲜香，嚼之异香可口，令舟马劳顿的乾隆顿感身心舒畅，精神倍增，并欣然御赐名“皇印烧饼”予以褒赏。宋代赵长卿，也对这种饼青睐有加：“重唤烧香饼，著意炼龙涎。”朝牌饼带着炕焙特有的饼香，虽不是“皇印烧饼”，但也是流传数百年的地方特产。

朝牌饼，它正面澄黄，外焦内软，面香浓郁，和其他饼的传统制作方法一样，前一天晚上用小麦粉加入老酵面和面发酵，第二天早晨生火，放碱、揉面、做坯，面皮赶做两层夹叠，甜的放糖，咸的放葱花，在面坯上涂油抹糖丝，洒上芝麻，一手将拉抻长的面坯托起，迅速伸入炭火熊熊的炉膛贴入炉壁，烤熟后适时铲出，以刚出炉时口感最佳。传统烤炉用瓦缸作炉体，炭渣拌泥搪炉壁，做成瓮型，进风通畅，炉火旺盛，燃料为木炭，现在多用焦炭。

朝牌饼一直伴随着射阳的滩涂开垦开发，人们进滩斫草捕捞，所经过的人群相对集中的地方或小街道口，都有烙饼的炉子，成了人们下滩的干粮，歇脚打尖的吃食。正如唐代李涛在《春昼回文》中，用“茶饼嚼时香透齿，水沈烧处碧凝烟”来赞誉一样。在大种特种棉花的年代，到挑河工地慰问，收麦插秧打夜工，生产队都会用小麦去定制朝牌饼，分给社员做接响，以应对超长的田间劳动，那个味一直储存在记忆中，被视为最美的面饼。

今天，时代发展了，饮食丰盛，饼类品种繁多，小吃点心琳琅满目，但具有历史印记的朝牌饼没有退出百姓生活舞台，它仍然默默地坚守在不起眼的一隅，是最接地气的大众点心，又是民间饮食文化的传承和见证者。饼香飘巷陌，人间烟火色。

药膳飘香

冯小雨

在“中药材之乡”“国家生态农业旅游名镇”“国家产业强镇”“国家级百菊花标准化示范区”洋马镇。作为国内最大的药用白菊花产地，菊花产量占全国一半以上，家家户户都种菊花，白菊花产量占到全国市场的70%。年产鲜菊花4万吨，可制作干品菊花6000吨，是王老吉、加多宝等品牌凉茶指定原料基地。洋马镇已建成全国最大的药用菊花生产基地、国家中药材标准化生产基地和国家级白菊花标准化示范区，菊花产业成为江苏省苏北星火产业带支柱产业，菊花生产基地先后获评“无公害生产基地”“绿色食品生产基地”。洋马十里菊香景区被授予国家农业旅游示范点，洋马镇列入江苏省特色旅游景观名镇，获批省级农村菊花一二三产业融合发展先导区、省电子商务示范镇。

菊花可食可药，药食同源。作为传统名药，既有清凉解毒之功效，更有平肝、明目、怡神、健脾之药疗作用，而药乡的药膳更是撩人胃口，四季飘香，名扬四方。2020年金秋十月之时，中央电视台栏目组专程来洋马镇，走进机关食堂、盐鹤酒店、农家菜馆、农户灶头，拍摄了《鹤乡药膳四季飘香》专题片，并在11月上旬中央电视台七套《美丽中国乡村行》节目播出。去年金秋，中央电视台13套新闻栏目播放中国射阳菊文化艺术节内容里时，又专门提及洋马的药膳文化。

产业强镇的劲风吹拂着药乡，洋马人发展中药材的广告意识不断增强，广告艺术也是妙寓平常的生活之中，药膳便是药乡洋马的独有特色。当你来到洋马，好客的药乡人首先奉上一杯清香扑鼻、爽口不腻的菊花茶。药乡人家家户户在金秋十月采菊之时，专拣菊中上品留些饮茶自用。有时亲朋好友远乡而来，药乡人还把菊花作为馈赠佳品赠送亲友。药乡洋马大多数人习惯饮菊茶而保健。如今又时兴上了菊花佐餐，提倡饮茶，护胃、养肝、润肺，还生产风味独特的菊花米酒。

说起来，药乡洋马的中药材种植起步于上世纪七十年代，已有数十年的历史，可谓药材品种齐全。有种植的、有养殖的，有常规的、有名贵的，有国内畅销的、有出口创汇的，有闻名遐迩的地产淮药、有南移北种的药中佳品。杭白菊、金丝皇菊、杜仲、丹参、黄芪、弦参、板蓝根、金银花、玫瑰花、龟、蛇、蝎、肉鸽、乌骨鸡等，这些品种繁多的药材都为药膳提供了丰富的食材。

为了不断丰富药膳文化内涵，让药膳文化和人类大健康有机结合，让药食同源的洋马中餐文化走向世界，地方党委政府坚持“以食为本、以食为缘、以食为媒、以食为桥”的工作理念，因势利导，邀请药膳行业美食专家，搭建药食同源中餐菜品研发培训平台，结合本镇中药材产业资源，科学研配了20多种药膳食谱，在当地政府机关食堂、企业食堂、餐饮酒店乃至百姓灶头推广普及，还通过海外华侨和网络实施中餐文化海外推广计划，举行沙龙等推广活动，传播药乡文化，树立中餐品牌。在地方干部群众推广药膳文化的同时，他们还向全球推介药膳，促进中餐更加繁荣，让中药膳食健身恩泽国人，让中药膳食走出国门，为人类大健康叫响世界。让地球上更多人分享喜悦的成果，拥有健康的身体。这几年，菊文化艺术节活动中，来自国外的媒体、记者尝食药膳后，赞不绝口，围绕洋马药膳，强身健体，发表多篇美赞药膳文化的散记文章和美图。

春临药乡，素炒枸头、当归牛肉、清补爽口；夏临药乡，参片鲤鱼、芪烧生鸡、劲补体虚；秋临药乡，菊蒸白跳、参归野味、菊杞牛鞭、肉香味鲜；冬临药乡，药膳羊肉火锅、药膳狗肉火锅、药膳海鲜火锅，加上一碗枸杞白酒或者菊花米酒，食后御寒体暖、红光满面，既治风寒关节，又滋阴壮阳，更细肤健脾、养胃补身。药膳品种之多，任客挑点，食后回味绵长。药乡人既种药材、养药材发药财，又食药壮身。四季飘香的药膳，给南来北往的客人留下对药乡药膳独特的美食印象。临时欲尝药膳，去时带些药中补品，隔日缠念药乡，数日又来药乡。这不能不称道药乡人的广告艺术和对独具一格的药膳文化的情有独钟……

纺纱车那『吱悠悠』

江正

几十年前，娘从乡下搬到县城住。临行前，她千叮咛万嘱咐：“别把我家的纺纱车磕着碰着啊！”

我们姐弟三个遵照母命小心翼翼地把纺纱车搬进城里。到家后，娘将纺纱车放在床头上，双眸中闪动着惬意的光亮，像怜恤怀中婴儿一样，轻轻地拂去摇把上、支轮上、脚架上的浮尘，支上“锭杆子”，右手转动摇把，左手有节奏地一拉一收，缓缓地做着纺线的动作。“吱悠悠，吱悠悠”那熟悉且久违的声音，如同儿时的歌谣，唤起了我们童年快乐而又苦涩的记忆……

这架纺纱车是作为娘的嫁妆来到我家的。娘从小聪明伶俐，纺线、织布、做衣样样精通。会做木工活的姥爷见自家闺女纺得一手好线，便挑选上等木料，精雕细刻做了一架纺纱车，待到娘出嫁时，系上缎带红花的纺纱车陪娘上了花轿。

娘嫁到我家前，由于奶奶走得早，爷爷拉扯着孩子过日子，吃喝倒没什么问题，就是穿的盖的没人打理。娘过门后，立即支起纺纱车，纺线织布，不下几个月，家人屋里盖的、身上穿的便“旧貌换新颜”了。

20世纪50年代，作为长子长孙的我出生了，娘将万千宠爱凝聚在对我的衣着打扮上。她将棉线染上红、黄、绿、蓝的颜色，织出色泽鲜艳的花布，给我缝制各式各样的童装。更为有趣的是，姐姐给我留了个后毛(即后辫子，寓意长命)。那时只要我穿着新衣服，晃悠着小辫子出门，街坊的婶子大娘都夸我长得俊俏，夸娘的针线功夫了得。

1961年七八月间，海水倒灌冲毁了老家的田地和家园，许多家庭陷入饥荒。那时，我家的纺纱车仿佛通了灵性，知道我们一家人口多，劳力少，日子过得异常艰难，便抖擞起精神，任劳任怨地转动，像春蚕一样奉献出连绵不断的丝线。娘把这些线拿到集市上卖了，买回粮食、火柴、煤油、食盐等生活必需品，供一家人活命度荒。那时娘和大姐为省点灯油钱，常常摸黑纺线。纺纱车似乎明白主人的心思，在黝黝黑夜中，竟轴不晃，轮不偏，锭杆子缠线不歪不斜，体力透支地负重前行。一天凌晨，我从睡梦中醒来，朦朦胧胧看到娘一边抚摸着纺纱车，一边给纺纱车搭点煤油，双眼湿润，嘴里念叨着什么。我虽没有听清娘说的话，但看得出来娘对昼夜劳作、累弯脊背却依然无怨无悔的纺纱车是充满深深感激的。

到了1962年夏天，灾荒还没退去，我早已过了上学的年龄，但由于交不起3毛8分钱的课本费，迟迟不能入学。我的心思，娘早就挂在了心头。一天傍晚，我放羊回家，娘掏出4毛钱塞到我手里：“孩子，明天上学去吧。”我双手捧着钱，望着娘疲倦的面容，两行热泪喷涌而下。后来我才知道，娘是搬着纺纱车给村子里一位大娘纺了一天一夜的线，才挣回我上学的钱。

岁月如水，淘尽多少往事。可70年过去了，娘盘坐在纺纱车前纺线的身影还时常浮现在我的眼前，纺纱车那“吱悠悠”的童谣，也不时地穿越时空，萦绕在我的耳边。

包粽子

陈天虹

回忆小时侯，在父母身边，每到过节，都十分高兴，因为过节有好吃的。端午节前夕，母亲就把粽子包好，在煮粽子时，放进鸡蛋和咸鸭蛋，在大锅中煮好后焐一夜，第二天一早，母亲就将鸡蛋和咸鸭蛋掏出来分给我们，还特地关照“要慢慢吃，免得看别人吃就好馋”。母亲包粽子的时侯，我喜欢站在一旁看，并想学着包，但因为没有掌握要领，经常把米洒出来了，所以母亲就不让包，还说“越帮越忙”。

记得早年去盐城上学，第一年离家过端午节，回到寝室想念父母，想念家中过节的氛围，竟号啕大哭，引得同学都来安慰我。后来，成了家，有了孩子，每到端午节就买点粽叶、糯米试着慢慢包，开始包不严、扎不紧，煮出来的粽子烂稀稀的，锅底还有好多米粒，以后每年包，不断摸索，改进……

一晃多年过去了。现在，我包的小脚粽可漂亮啦!不但包大包小自如，而且品种多样，蜜枣的，赤豆花生米的，鲜肉的等等。煮好后，送儿女，送邻居，送朋友，得到他们的一致赞赏，心里乐滋滋的。还常有老乡、朋友邀我帮忙包粽子，我也很乐意，助人为乐，乐在其中嘛。如果你想包品种不同的食材，可以在扎线时做记号，如包豆子的可以在扎线时一头长一点，一看像豆芽一样，就晓得是豆子的；若想包蜜枣的，可以打个蝴蝶结，像蜜蜂采蜜甜甜的。还有可用不同颜色的线来区分，如小赤豆的用红线扎，绿豆的用绿线扎……

煮粽子的方法也有窍门。开始用大火就一直用大火，开始用小火就一直用小火，否则会煮出夹生粽子，难吃死了。放水要将粽子没在水里，烧开后，再烧半小时到四十分钟即可关火，但在煮粽子过程中，锅里的水会逐渐减少，要及时添加开水始终将粽子泡没在水中。关火后停半小时，再烧半小时就煮好了。

现在粽子不稀罕，很多早点店里常年都有粽子卖，但是，很少看到有小脚粽子。包小脚粽子看起来简单，包起来并不容易，要有耐心，要掌握要领，把握技巧，其实学任何技能，做任何工作也是同理。