

# 六旬老人郭金花： 巧缝香包传技艺



郭金花展示做好的香包

□本报记者 燕亚男 文/图

“退休后我也没有什么爱好，就喜欢缝制香包，这些都是我一针一线缝出来的。”6月1日下午，在市区晶珠路与新建路交叉口附近郭金花老人家中，一股淡淡的药草香味弥漫开来，她戴着老花镜、手拿一根特制针正在缝制大香包。郭金花身旁放着琳琅满目的香包，有长命锁、荷叶、生肖、荷花、葫芦、福等系列。

今年64岁的郭金花自小就有香包情怀，退休后，她重拾手艺，一做就是15年。她制作的香包造型与众不同，做工细腻、色泽鲜艳，尤其是香包里特配了防蚊虫和提神醒脑的中草药，很受大家欢迎。

漫开来，她戴着老花镜、手拿一根特制针正在缝制大香包。郭金花身旁放着琳琅满目的香包，有长命锁、荷叶、生肖、荷花、葫芦、福等系列。

## 一个香包十几道工序

郭金花小时候经常看着妈妈做香包、衣服和鞋，久而久之就学会了。2004年底，郭金花从平煤神马集团退休。别人跳舞、唱歌、打麻将，她都不喜欢。后来，看到大街上有人卖香包，她就重拾手艺，每年端午前自己动手缝制。每做出一个香包郭金花都特有成就感：“这香包看似简单，真正做起来并不容易。”

做香包前，郭金花会对作品进行整体构思，然后绘制出

纸样，再搭配合适的布料。缝制的过程中还涉及色线的搭配及针法等细致的工序。在香包基本缝制完成后，要在不显眼的地方留下一个小口，把配制好的香料塞进去。最后再给香包包挂各种色穗，色彩要协调美观。一个香包做下来有十几道工序，一天下来能做六七个。现在，她又创作了大型号的香包。

“最难做的还是绸缎面料，边缘特别容易抽丝，每次缝制

之前都要先处理一下。”郭金花指着一个正中间有福字绸缎面料的香包说：“这个香包定型比较难，劲儿扯大了，福字就歪了，香包也就废了。”

郭金花的香包最特别的是里边的中草药。为了能起到防蚊虫和提神醒脑的作用，她不止一次求助老中医，反复调试药材比例，试验了几个月后，含有白芷、艾叶、薄荷等10多种中草药的香料终于被调制出来。

## 只要能做得动就不会停止

“最开始制作香包只是送给亲朋好友，后来我的独家香料调制出来后才开始卖，但我的目的不是为了挣钱，完全是出于兴趣。有时候碰到特别喜欢香包的孩子，我也会送给他们一个。”郭金花说，儿女们总是劝她别太劳累，但是她酷爱做香包，一直不愿意清闲下来。

邻居李卫平说：“每年端午节前，郭金花碰见楼下的老人和孩子，都会送上一个自己做的香包。今年疫情期间，她还把自己缝制的香包送给了整栋楼的邻居们。”

“做香包时，她一坐就是

半天，我在家做好后勤保障。尤其是她的妹妹郭九，这么多年一直陪着她做香包、卖香包，她心里特别感激。”郭金花的丈夫尚长水说，因为疫情，远在贵州医科大学工作的女儿已经两年多没回来了。儿媳妇在平煤神马医疗集团总医院工作，也特别忙，前段时间去支援吉林抗疫。那段时间，郭金花在家坐卧不安，很是担心，只能用做香包来排解思念和担忧。

目前郭金花制作的香包种类已有几十种，因为做工细、香味好，有了不少固定的顾客，曾

有一位老顾客连着3年都在这里定制香包。“现在眼神不比以前了，缝制一个香包得花费好长时间。之所以做个不停，是不想让这个手艺失传。”郭金花说，前几年她还收了徒弟张保社，现在已经出师了。

郭金花最大的愿望就是等到疫情过去了，到江苏徐州贾汪区马庄村拜访制作中药香包的非物质文化遗产传承人王秀英老人，让她指导一下自己制作香包的技艺。“端午节延续了几千年了，我相信缝制香包的手艺也会代代相传下去，只要能做得动，我就不会停止。”

## 小吃店老板马红军： 心里有目标 干活更带劲儿

□本报记者 刘蓓

6月2日上午11点20分，在市区劳动路与五一路交叉口南侧的襄县小吃店，马红军正在查看一大锅用羊骨熬制的奶白色汤底，妻子李萍月将洗净的香菜、小葱切碎放进盆中。马上到饭点了，两人为中午迎客忙碌着。

小吃店只有10平方米，看起来很不起眼，但羊汤的香味飘散在街头，离老远都能闻到。“这锅

羊汤可是我的‘秘密武器’！”马红军笑着说，这锅老汤他熬了20多年，小店的味道全靠它。马红军和李萍月在我市开小吃店已有20多年，目前，他们在向阳路买了房子，儿女也在市区上班上学，一家人其乐融融。经历这几年的疫情，马红军夫妻俩从迷茫到淡定，这次我市疫情得到迅速控制，更坚定了他们将小吃店开下去的信心。

## 经历疫情从迷茫到淡定

我今年52岁，妻子李萍月今年53岁，我们是襄县人，一开始来平顶山就是开小吃店，卖羊肉汤、羊杂可、烩面等。最早的店在市区开源路与优越路交叉口，由于长时间站立，2010年我的腿出问题，多站一会儿就疼得不行，后来去医院做了个小手术，现在走路还有些不便。

手术后，我和妻子商量着缩小店铺面积，就搬到这个10平方米左右的小店。我们俩每天早上6点起床，来店里打扫卫生，熬羊汤，卤烧鸡羊杂等。早上陆陆续续就有来吃饭的客人，晚上一般忙到夜里11点左右才回

家。前些年小吃店生意很不错，一天能卖一两千元，凭借这个店，我们在市区买了套小房子，供应一双儿女上学。

2020年春节，我们第一次因为疫情停业了一个多月，当时心里特别没谱，不知道疫情什么时候结束，心里特别焦急却无可奈何。这几年疫情反反复复，我们停业又复工，复工又停业，经历了几次之后，也没那么害怕了。今年5月初我市出现疫情，5月下旬我们就重新营业，政府相关部门对疫情控制得这么快、效果这么好是我们没想到的，这让我们更有信心好好做生意。

## 给志愿者做饭比赚钱更有劲儿

今年5月7日，在五一路街道康复街社区工作人员的号召下，我和妻子加入了志愿者行列。

康复街社区的疫情防控点就设在小吃店南边，我们俩每天早上6点就来到疫情防控点值守。中午和晚上，我们就在店里给志愿者下烩面，免费给他们提供午饭、晚饭和茶水，直到5月19日解封。解封后，街道还给我们送来了荣誉证书和感谢信，我觉得特别自豪。

在当志愿者的这段时间里，每天都很忙碌，看着街道工作人员舍小家为大家，我只想尽自己的一份力，让疫情赶紧过去。心里有目标，干起活儿来一点都不觉得累，我感觉给志愿者们做饭比卖饭赚钱还有劲儿呢！”

自己的一份力，让疫情赶紧过去。心里有目标，干起活儿来一点都不觉得累，我感觉给志愿者们做饭比卖饭赚钱还有劲儿呢！”

小吃店5月20日恢复营业，不过收入比以前下降了不少，现在每天只能卖五六百元，客人们大部分都是附近的老顾客。这次出现疫情后，我思想也有了转变，虽然生意不好做，但还是要坚持下去，开这个小店不图赚大钱，能顾得住家里的开销就可以。我和妻子都很期待疫情能彻底消失，到那时候，我们的生意肯定会越来越好。