



她叫陈玉莲，靠着一条腿、两根拐杖，把传了上百年的红豆花手艺做成了产业，不但撑起了一家人的生活，还带着一村人共同致富——

单腿农妇和一坛

红豆花



红豆花

2月24日，新春开工第一天，重庆市江津区先锋镇新时代文明实践中心工作人员来到金紫村，他们此行是为“金紫红豆花制作技艺”申请区级非物质文化遗产代表性项目进行调查和资料收集。

一坛普通的红豆花，为啥能申请非遗代表性项目？答案藏在一个单腿女人20多年的硬扛里。

她叫陈玉莲，靠着一条腿、两根拐杖，把村里传了上百年的红豆花手艺，从自家的灶台做成了带动一方的产业，不但撑起了一家人的生活，还带着17户乡亲共同致富，给村集体挣回了13万元收入。

2021年，村里牵头给红豆花设计包装，统一品牌、统一销售。原本只在周边叫卖的红豆花，开始销往福建、广东、浙江等地，当年就为村集体增收13万元。跟着陈玉莲干的17户村民，户均增收1万多元。“一年下来，比种地强多了！”村民肖兴兰算了笔细账。

味道”。

“红豆花成了咱金紫村的招牌。”先锋镇相关负责人说，外面的订单源源不断，这门手艺从一家的生计，变成了邻里的依靠、村集体的支柱。镇上多次来调研，把它列为重点扶持的“一村一品”项目。前不久，镇里还请来食品专家，帮着规范生产流程，对接商超渠道，想让山里的美味摆上城里人的餐桌。

现在，先锋镇新时代文明实践中心正加快推进“金紫红豆花制作技艺”申请非遗工作。他们找陈玉莲，也找村里的老人，仔仔细细地了解红豆花的历史，整理制作流程，拍摄影像资料，撰写申报文本。

“这门手艺，从我婆婆的母亲那辈传下来，上百年了。”陈玉莲摸着粗糙的坛沿，眼神温柔，“这不只是一坛下饭菜，也是一代代人的心血啊。光靠它挣钱不够，更得把它传下去。”

申报非遗的消息在村里传开，平静的小村热闹起来。有人张罗着开网店，有人琢磨着开发低盐口味、做伴手礼包装。陈玉莲在外工作的女儿也打来电话，想回来帮妈妈跑市场、做品牌。

从一个人到一村人，从灶台到货架。那坛中酝酿的，早已不只是一味佐餐小吃，而是一段段人生、一缕缕乡愁。

新重庆-重庆日报记者 彭瑜 部分图片来自江津融媒体

认真磨豆的陈玉莲

1

两年苦练 她制作的红豆花人人夸

故事要从1997年讲起。那年，陈玉莲在外打工时遭遇车祸，失去了左腿。回到金紫村后，她与同村的赵勇成了家。

腿没了，日子还得过。“总不能叫人养我一辈子。”看着别人下地干活，自己只能坐在院坝里晒太阳，生性要强的陈玉莲，心里像猫抓一样难受，“刚结婚就成了包袱，那咋行？”

在村里，婆婆做的红豆花是一绝。但那是逢年过节才舍得做的吃食，她从没想到拿来卖。陈玉莲动了心思，想拜婆婆为师。

婆婆很乐意，可对一个只剩一条腿的人来说，做红豆花又谈何容易？添豆、点卤、翻坛……哪样不得来回走动？正常人一天下来都累得腰酸背痛，她行吗？

“再难也得咬牙坚持！”陈玉莲不信邪。先从磨浆练起，一站就是两小时。那时没有电磨，全靠人力。丈夫推磨，她就侧着身子，把全身重量压在右腿和腋下的拐杖上，探着身子往磨眼里添豆。一天下来，右腿膝盖肿得老高，夜里左腿的断端僵硬得翻不了身。可第二天，她把拐杖往腋下一夹，又站回了磨盘边。

学手艺，最难的是掌握发酵的火候。婆婆说诀窍是：“雨天多翻，晴天少盖。”可多翻几下？少盖几层？全凭感觉。陈玉莲一遍遍地试，一坛坛地倒。不是发酸，就是发苦。一个腊月下来，糟蹋了不少豆子。

“做不出来，哪还睡得着？”那些日子，陈玉莲夜里没睡过一个安稳觉。一晚上要起身三四回，摸黑拄着拐杖，一步一步挪到坛边。闻闻味儿，看看成色，伸手进去摸摸温度，翻一翻，盖一盖，就怕错过了那关键的几分钟。“短短十几步路，腋下磨破了皮，膝盖跪得生疼。”

就这么日复一日地熬，陈玉莲不光学会了婆婆的手艺，还自己悟出了门道：黄豆要选本地的，粒粒饱满；泡发得足12个钟头；点卤的温度，要不烫手、刚刚暖……

两年苦练，她终于做成了第一坛让自己满意，也让婆婆和乡亲们点头的红豆花。大家都说：“是小时候的味道，色泽红亮，豆香醇厚！”



陈玉莲制作的红豆花

2

一坛红豆花 带活了一个村

起初，陈玉莲做的红豆花只是自家吃、送亲戚。没想到，名气传开后，乡亲们争着上门来买。一年下来，竟能挣个两三万元。

真正让她下定决心带着大伙儿一起干的，是一件小事。十多年前，低保户赵子明领养的女儿被查出心脏有毛病，急需手术，几万块钱的手术费愁白了他的头。陈玉莲夫妇知道后，二话不说，把家里的积蓄拿出来救急，还陪着父女俩去重庆中心城区看病。

“她拄着拐杖，在医院里跑上跑下，挂号、检查、找医生，就跟操心自己的娃儿一样。”赵子明至今说起来，眼圈还发红。钱不够，陈玉莲又挨家挨户找亲戚邻居借。那段时间，父女俩在重庆的吃住开销，全是陈玉莲夫妇垫付的。

手术很成功，但孩子后续每月还得吃药，这又是一笔不小的开销。陈玉莲看在眼里，就让赵子明来作坊帮忙，工钱日结，从不拖欠，还手把手教他做红豆花的手艺。

有了稳定收入，孩子的药费、学费都有了着落。当年那个瘦小的女孩，如今已健康长大，成了村里为数不多的大学生。

“这事让我开了窍。”陈玉莲说，帮一个人不如教一门手艺。她敞开作坊大门，把红豆花制作技艺毫无保留地传授给愿意学的村民。选豆、浸泡、磨浆、点卤、发酵、调味、窖藏……每个细节都耐心地教。“不收一分钱，就一个要求——认真学、好好做。”

3

百年老手艺 有了“身份证明”

如今走进金紫村，院墙根下码着一排排陶罐，作坊里日夜飘出红豆花的香气。外出打工的人，总要往箱子里塞上几罐，说这是“解乡愁的



先锋镇金紫村



陈玉莲与村民们一起吃团年饭