

# 胡豆花开

蒲光树

“胡豆开花菜籽黄，么妹回家去看嫩娘……”吃嫩胡豆的季节，四川民歌《胡豆开花》伴着清风轻轻飘来。吴碧霞甜美亲切、川味十足的歌声，硬是把我带回到了家乡四川西充那开满胡豆花的田边地角、坡坡坎坎。

胡豆姓“胡”，张骞从“胡地”（西域）带来。胡豆很快融入小麦油菜蚕豆这个大家庭，成为华夏大地上的古老物种，在大江南北落地生根、繁衍生息了千百年。胡豆因“豆荚状如老蚕”，有的地方又叫蚕豆。老家一直习惯叫胡豆，我还是喜欢这样的称呼，满满的全是亲切的家乡味。

## 春日里的生机与活力

“寒露麦子霜降豆。”寒露到霜降，地里的红苕刚刚收完，人们就开始种小麦，种胡豆。在家乡，肥沃沃土大多用来种小麦油菜，胡豆不是主要农作物，一般种在田坎地边或者土壤瘠薄的坡坡坎坎上。

胡豆是充满灵性的种子，从不挑肥拣瘦。人们拿锄头随便挖一个窝，丢上两粒胡豆，抓一把干粪（草木灰、土皮子加粪水做的堆肥）盖上，心情好的时候浇一瓢粪水，胡豆很快生根发芽，



## 风雨双廊

沈治鹏文/图

云南大理的双廊古镇，一直让我心驰神往，它临洱海东北角，抬头便是苍山洱海。

来到这里，一夜安眠，醒来时全世界都是雨声。跨进阳台，不见苍山，唯有白茫茫洱海一片，好一个清凉世界。许多人都说，高原的雨不会久下不停，彩虹总在风雨后，常常一阵风刮来，阴霾尽扫，又是蓝天白云。返回室内，憧憬着兴许能看见彩虹，盘算着接下来的行程。

我静静等待。终于，黛色苍山已白云缭绕，静若处子的洱海已醒来，虽说还没梳妆打扮，睡眼惺忪同样惹人怜爱。只是恼人的雨，没有歇气的迹象，不依不饶下个不停。

在阳台与室内来回折腾，忽然听到鸟鸣声从湖中传来，似急切，又欢快。扶栏搜寻，见不远的浮萍中有四五个草窝时隐时现，原来是水鸭子在孵卵。孵化未来的水鸭子定力十足，一动不动环顾左右嬉戏的伙伴。有点惊奇，又有点惭愧，坐在室内安心等吧。

这一等，就是一天。房东是土生土长的双廊人，她告诉我：“今年雨季早了点，连绵大雨更少见，也许是喜雨在欢迎你吧。”



欢迎关注本微信公众号  
“人民日报行天下”

过几天就乖乖地从土里冒出头来，蛰伏在漫漫寒冬里，耐着性子，等待春暖花开。

春节过后，春姑娘柔柔地把胡豆苗唤醒。胡豆苗伸了伸懒腰，睡眼惺忪地舒茎拔节，四方形的茎干转眼就蹿出好高一截，兀自直立。星星点点的花，从茎干和短梗的夹角腋窝处冒出来，只需几天，胡豆花就次第开放，蓝白色的花瓣上点缀着紫色的斑纹，像彩蝶翩翩，簇拥着，挨挨挤挤的，在春日暖阳下振翅欲飞，被人们长期薄待的田边地角和瘠薄的坡坡坎坎也跟着笑意吟吟，洋溢着生机与活力。

胡豆花枕着春风的呢喃，把灵魂安放在子房里，孕育着今生的多彩故事。春分过后，几个暖阳照耀，几场春雨温润，豆荚顶着蝴蝶样的花冠，灌浆生长，生长灌浆，滚圆饱满得仿佛要破裂似的。

胡豆迈入了最让人心动走神的青春期。

在我儿时的艰难岁月里，农历二三月，地里的小麦还在有些着急地扬花灌浆，家家户户柜子里的粮食已经所剩不多，有的人家眼看着就要断炊了，有一天，依靠自留地里的牛皮菜本分地苦苦地撑着一个干瘪的肚

皮。青黄不接的日子里，人们眼巴巴地望着长在田边地角坡坡坎坎的胡豆苗，一串串胖乎乎的豆荚抹绿了一双双期盼的眼睛，装点着胡豆花一样的梦。

## 架起友谊的桥梁

“呀，今年的胡豆长得叫人眼馋……”

“再过几天，要吃嫩胡豆了。”夕阳下，牛和人的脚步声响过长满胡豆的田坎，胡豆也跟着人的喜悦舞蹈起来。

胡豆很乖巧，在人们需要填饱肚子的时候，赶在小麦前头，抢先成熟，田边地角坡坡坎坎便升腾着胡豆的清香和农民的食欲。“翠荚中排浅碧珠，甘歇崖蜜软软酥。”诗人杨万里似乎最会品尝嫩胡豆的个中滋味。

妇女们按照生产队长的吩咐，把胡豆连根拔起，背到晒坝，堆在三合土上。大家围在一起，麻利地扒去胡豆叶，七手八脚地剥豆荚，嫩绿的胡豆从裂口处蹦出来，敲击着人们心中的快感。豆叶用来煮猪饲料，豆秆就横七竖八地躺在太阳下，等待着走进灶膛，化为灰烬，去填充下一轮胡豆窝；等待着化成熊熊烈焰，去煮一锅《七步诗》的手足

之情。

会计按人头分胡豆，每个人分个半斤八两，高高兴兴拿回家，虽然没有“且将蚕豆伴青梅”的闲适，但家家户户都像过节一样，高度一致地吃胡豆。富裕的家庭拿油和盐把牛皮菜焯水后与煮熟的胡豆一起烩，一碗带着浓浓火味的川菜“牛皮菜烩胡豆”，总能勾起左邻右舍对油盐的向往；大多数人家则是把胡豆与红苕、牛皮菜一锅煮，合着泡菜热热地吃了，下地干活去。嫩胡豆很柔软，淀粉含量足，耐消化，热量高，男人女人吃了嫩胡豆，干起活来，一个下午仿佛都有使不完的劲。

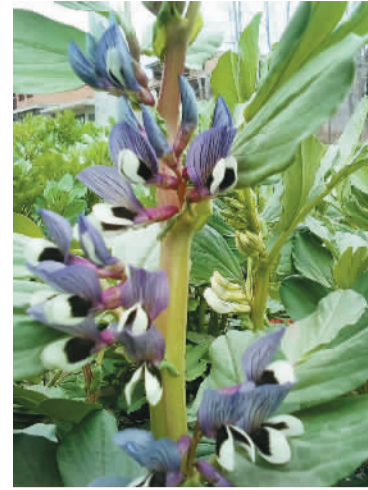
在小孩眼里，嫩胡豆是稀罕物，大家都不舍得吃。那年月，小孩之间没有水果糖、薯片、饼干麻花、巧克力分享，只有嫩胡豆可以架起友谊的桥梁。吃饭的时候，我常常把胡豆挑出留下，悄悄装进裤兜。下午出去玩，再从裤兜里抓出来，一个小朋友一颗分着吃，个个吃得很开心，吃完了，再一人一颗，一起分享这人间美味。那滋味，仿佛就是薯片加巧克力调和的定制品。

## 萦绕心间的乡愁

日子清清浅浅，岁月兜兜转转，胡豆花一年一度应时开放。我没种几年胡豆，春风就穿尘而来，土地率先“解冻”，人心于是散落在平平凡凡的致富梦里，胡豆花的浅笑，嫩胡豆的馨香，已经留不住人和牛的脚步。流年似水，无声无息，在风中一茬一茬轮回，我们的孙辈好像已经认不那片土地是故土了，也不关心那曾经开满田边地角坡坡坎坎胡豆花的清纯。

偶尔携薄薄的春意，路过一处处破败的农舍。农舍拆迁了，曾经在这里男欢女爱的主人，把一串一串的胡豆花遗弃在无尽的寂寞里。春寒料峭，胡豆花为谁回眸为谁开？

我惆怅迎风，伫立良久。胡豆不枝不蔓，胡豆花不婀娜，不妩媚，不娇艳，没有牡丹的雍容华贵，没有梅花的暗香盈



袖，没有桃花的灼灼其华，甚至没有油菜花的耀眼夺目，胡豆花很卑微，卑微到常常被人遗忘。“爱他生计资民用，不是困花野草流。”胡豆和油菜一样能调和人间烟火味，可是，乾隆皇帝却只把爱给了油菜花。一花一世界。胡豆花越过世俗的心墙，拼尽三生三世的的爱恋，寻寻觅觅，只为那个懂它的人。

“蚕豆花开映女桑，方茎碧叶吐芬芳。田间野粉无人爱，不逐东风杂众香。”胡豆花不因卑微而自轻，不因油菜花的娇艳得宠而心生妒意，也不愿混杂众香借助桃红李白来抬高身段，胡豆花以其方正的茎、碧绿的叶托起芬芳的欢喜，在百花的聒噪声中努力长成自己的风景，终于等来了汪士慎的浅唱低吟，等来了懂它的人。

我喜欢胡豆花吗？曾经，我对胡豆花的喜爱长在豆荚里，混杂着饥饿与食欲。青黄不接的日子里，饥肠辘辘的人们更多的是拿嫩胡豆充饥，胡豆花那灵动的花瓣，那紫色的斑纹，那小眼珠一样的斑点，那春日暖阳下彩蝶一样翩翩欲飞的美感，都被饥饿与食欲揉碎在了料峭春寒里。

又到了吃嫩胡豆的季节，每当看到农贸市场里那滚圆滚圆的胡豆荚，那嫩绿嫩绿的胡豆米，家乡田边地角坡坡坎坎上迎风含笑的胡豆花，就低眉浅笑亭亭玉立地开在我的心里。我爱胡豆花，就让我携清代名士汪士慎的情怀和吴碧霞川味十足的民歌，萦绕我心间的缕缕乡愁，去陪伴胡豆花开吧。

题图：胡豆 资料图片  
左图：四川西充风光  
来自网络



行天下

## 绿水青山富武隆

本报记者 赵树宴文/图



夜幕降临，大山深处的一个U形峡谷，高低落差180米的天然表演剧场坐落于此。2012年打造的“印象武隆”山水实景剧由远及近的船工号子先声夺人，紧接着是一群身穿蓑衣的纤夫，编着小舟的渔娘，划水而至的渔船……

乌江边上，富有地域特色的生活图景映入眼帘。剧情再现了早年乌江纤夫的悲壮出工和离别场景。表演者中有相当一部分人是武隆区的农民，他们白天干活，夜晚便换上演出服，融入剧情打造的热闹场景中。

适逢中外专家学者共话绿色发展大会，89岁高龄

的中国工程院院士、国际喀斯特权威卢耀如论坛上讲述着他眼中的武隆绿色发展故事：60多年前，武隆因大山而贫穷落后，如今却因绿水青山有了翻天覆地的变化……

重庆武隆区仙女山的高原草甸有线条高低起伏的“最美公路”，因四季景色各异吸引了来自各地的摄影爱好者。尤其是在夏季，重庆市区高温难耐，距市区两小时车程的仙女山天然草场吹来的却是阵阵凉爽的风。行走在这“最美公路上”，道路两旁绿草茵茵，过往的观光小火车、游人与悠闲吃草的牛马共同形成一幅惬意温馨

的画面。

在去往天坑的路上，当地人这样说：“这里被誉为‘世界喀斯特生态博物馆’。坐直梯下到天生三洞底部，向天仰望，蓝天白云飘浮在洞口上方，四壁被风化的钟乳石和明显喀斯特地貌特征的悬崖峭壁上长满了青苔和绿植。

拾级而下，眼前别有洞天。几位挑滑杆的老汉正在吆喝游客们乘坐下山：“农闲时到这儿卖点苦力，让自己手头上有些活钱”一位歇脚挑滑杆的老汉告诉我。

继续下行，只见对面峭壁里缝隙里流出的山泉水倾泻而下，形成的瀑布是夏天孩子们戏水冲凉的好去处。走在峡谷通幽的板径小路上，潺潺溪水悦耳动听。弯曲的石板小道两旁，一座百年寺庙掩映在几近遮天蔽日的茂密竹林中，国内几部电影外拍地都曾选择在这里。

一位自驾前来的哥们儿告诉我：“21年间，我来武隆的次数有156次。我曾走遍全国乃至世界的千山万水，可心中独爱武隆。我经常组织自驾车队到这儿玩儿，在这不用导航，我就是武隆的活地图。不瞒您说，我还是武陵的荣誉市民呢！”

确实，武隆很难不让人心驰神往。它地处武陵山与大娄山结合处，林木茂盛，山水秀美，辖区有汉族、苗族、土家族、仡佬族等13个民族。“武隆区的森林覆盖率达64.5%，空气质量优良天数常年保持在95%以上。还有691处可开发旅游资源串珠式密布全境，是国家推广全域旅游示范区……”向导边走边详细介绍了大自然赋予武隆的“瑰宝”。

这里的老百姓靠山吃山、靠水吃水，农家居、山野人家等各种生态宜居点缀山水之间。绿水青山换来了他们的小康生活。

左图：仙女山观光小火车行驶在公路上。

下图：牛群正在穿过公路。

