



美丽的洒渔秋景。

洒渔秋色：一幅流动的田园诗画

通讯员 曹志光 文/图

一个周末，一位痴迷摄影的挚友打来电话说：“曹师，现在是洒渔最妙的季节，可观赏烟柳、红彤彤的苹果、金灿灿的稻浪。我去摄影，你去采风，期待我们都有好收获。”他或许是担心我不去，话语中带着几分激动。我更正说，这时节有啥“烟柳”！所谓“烟柳”是在初春，柳条刚刚冒出新芽时，春风一吹，宛如烟雾一般。他哈哈大笑：“你就是咬文嚼字，看柳，看秋柳，得了吧！”

原本我不想去，但他一个“妙”征服了我。“妙”不仅是“美好”，还有“神奇”的含意。洒渔烟柳是“昭阳八景”之一，风景怡人。我去过几次，景色确实不错，但始终绘不出别样的“画”，索性作罢，何必为难自己呢？写作需要灵感，唯有不重复他人的路径，才能够写出好作品。

人们常说：“洒渔坝子宽又宽，一条大河夹中间。”坝子地势开阔，是凉风台北风最先抵达的地方，我与朋友不约而同地穿了件偏厚的外套。从鲁甸县城驾车出发，路过旧圃镇的葡萄井时，我们忍不住稍作停留。昭鲁大河边茂盛的柳叶刚刚泛黄，透露出秋的气息。葡萄井地处老鸦岩，是昭鲁大河的尾水段，著名的昭阳区六祖分支文化广场就在老鸦岩山上。这里依山傍水，是一处不容错过的景致。朋友匆忙下

车，迫不及待地举起相机“咔嚓咔嚓”地拍了起来。

洒渔河是昭鲁坝区最大的一条河流，发源于鲁甸县水磨镇滴水村大海子，流经乐居、洒渔、青岗岭、靖安等乡（镇），最后汇入大关河，全长186公里。洒渔河上建有昭通最大的水库——渔洞水库，总库容达3.64亿立方米。水库周边群山环抱，满目苍翠，山花烂漫；深灰色的混凝土大坝雄伟壮观，浩瀚蜿蜒的水面波光粼粼，一派湖光山色景象。春天，水库大坝下醉人的樱花长廊与河流堤岸的烟柳相映成趣，柔软的柳枝低垂在清澈碧绿的河面上，微风拂过，柳枝随风摇曳，宛如翩翩起舞的少女，成为昭通一道亮丽的风景线。

洒渔镇历史悠久，营盘村遗址的考古发现证实，早在春秋时期此地就已形成村落，并留存有战国时期的古崖墓群。《昭通志》中记载其“寨大似天庭，环行似迷宫”。这里曾是商贾马帮北上昆明、南下四川歇脚的重要驿站。

洒渔镇巡龙村段是洒渔河最迷人的河道景观带，全长4公里。这段河道无论是过去还是现在都保持着原始自然形态。据悉，2023年，当地投入数千万元对其进行维修改造，在保留河堤原始风貌的基础上，巧妙地运用了大量浑圆硕大的天然江

石进行护堤。虽然这些精心布置的江石仍能看出人工痕迹，但整体上较好地还原了自然韵味，这样的生态建设理念值得肯定。这让我想起曾读过的《欧洲纪行》，文中提到在欧洲国家已很难见到浆砌石护坡工程，而是普遍运用藤本植物进行生态护岸。事实上，许多地方正在逐步拆除传统的浆砌石护坡，代之以灌木草本，力图恢复原始河流的生机和活力。是的，社会越发达进步，人们就越向往复古的东西，如生态河、仿古建筑、仿古家具等。

洒渔河之秋，可谓“晓来谁染霜林醉”。河畔垂柳枝条细长，随风轻舞，尽显婀娜之姿，成为生态旅游的理想之地。杨柳根系发达，易栽易活，且生长迅速，是护堤防洪最理想的树种。先民们深谙此道，世代沿袭植柳护堤的传统智慧，使得河堤上的柳树大小不一，树龄从几十年到近百年不等。如今，野生灰鹭等鸟类纷至沓来，在此栖息繁衍；河堤上芳草萋萋，秋蝉鸣叫，成为一条独特的生态风景长廊。巡龙村段河堤上的柳树，长势独特，两岸垂柳隔河相向而生，虽隔着20余米宽的河道，却几乎在空中相接，茂密的柳枝将河面遮蔽得难见天日，只透过斑驳的光影在水面跃动。

节假日，厌倦了城市喧嚣的游客喜欢

来这里体验“原始生机”：野外烧烤，尽享慢生活乐趣。五颜六色的露营帐篷支满宽敞的堤岸，四角的、锥形的、斜顶的、圆顶的……形态各异，不由得令人联想到童话故事里的情景；数十只皮划艇在河面上漂流，桨叶掠过水面，激起层层涟漪，搅碎了满河波光。游客们身着红色救生衣，有的专注划桨，有的嬉戏欢笑，玩得不亦乐乎。清澈的河水倒映着两岸茂密的柳影，微风轻拂，柳枝摇曳，在水面荡起层层涟漪。这般景致，这般明快张扬的色彩，宛如一条如诗如画的长廊，恰似北宋范仲淹《苏幕遮·怀旧》所描绘的秋色：“碧云天，黄叶地，秋色连波，波上寒烟翠……”

昭通被誉为“苹果之乡”。洒渔镇的苹果种植历史可追溯至1940年，历经“金帅”“红富士”“红星”“元帅”“大将军”等数十个品种的更迭，种植规模逐渐扩大。截至目前，昭阳区苹果种植面积已突破40万亩，其中洒渔镇就有10余万亩。有人说“云南苹果数昭通，昭通苹果看洒渔”。走近洒渔坝子，除去道路、村庄和水田，旱地几乎都种满了苹果树。这些苹果树多为成年老树，树干粗壮黝黑，树皮皴裂，吃力地托举着满树红艳的果实。晚熟品种“红富士”“瑞雪”各具特色，“冰糖心”苹果凭借其甘甜爽脆的口感畅销全国。洒渔镇因苹果

产业而繁荣，河岸两侧村庄连绵，田园风光如画，堪称昭阳区的富庶之地。

洒渔河沿岸数万亩的苹果园，一望无际。河堤大道旁错落有致地分布着数十座钢结构的观景台，每座观景台可容纳四五十人。登上这些高耸的观景台极目远眺，整片苹果园尽收眼底，蔚为壮观。枝头上的“红富士”红艳欲滴，硕大饱满，散发出浓浓的果香，处处洋溢着丰收的喜悦。果园里，金黄的树叶与红彤彤的苹果交相辉映，构成了一幅绚丽的秋日画卷。秋风吹落片片黄叶，更衬得枝头那一串串饱满圆润的红苹果格外夺目。熟透的苹果表皮泛着蜡质光泽，向阳面红得发亮，背阴处则透出淡淡的红晕。少数熟透了的苹果，经不起风吹雨打，坠落地面，沉闷的声响惊飞了几只前来偷食的麻雀。这些落果与枯叶渐渐化作春泥，默默滋养着土壤，以待来年丰收。

沉甸甸的果实压弯了枝头，一些年轻的果树因不堪重负，被果农们用纵横交错的绳索牵引固定，或用木杆精心支撑。一只麻雀停在枝头津津有味地啄食着红彤彤的苹果，那专注的模样仿佛在品尝人间美味。透过被啄开的小口，隐约可见晶莹剔透的果肉。

朋友欣喜若狂，举起相机不停地变换角度拍摄。他时而用长焦镜头捕捉特写，时而换上广角镜头取景……

洒渔之秋便是这样，不似春之萌动，夏之热烈，冬之肃杀，自有其独特的韵味——一种将尽未尽、欲说还休的况味。人们在这况味中行走，不知不觉便已步入深秋。

莲峰镇凌魔芋豆腐：

山野间飘香的珍馐美味

通讯员 李志明 文/图

在永善县莲峰镇最受欢迎的当数凌魔芋豆腐，这道传统美食多年来经久不衰。每年进入数九天就可以制作凌魔芋豆腐了。每逢赶集日，人们总爱买几斤凌魔芋豆腐回家煮酸菜吃，其独特的口感令人回味无穷。凌魔芋豆腐的独特风味，源于其讲究的时令工艺。冬至过后，莲峰街巷间便可见有人在门前垒起灶台，架上一口直径约1.2米的大铁锅。午后炊烟袅袅升起，全家人围着灶台忙碌。魔芋豆腐主要分为两种：一种是用白魔芋制作的，洁白如玉；另一种是用花魔芋制作的，色泽偏暗。大家在制作花魔芋豆腐时往往喜欢添加一些大米面，这样既调和了颜色，又提升了口感。

经过碱水点制过的魔芋豆腐，出锅稍凉后，人们会把它切成片状，用筛子装了放在屋顶上，任由凌风吹。待次日早晨起床后收回，只见此时的魔芋豆腐已被凌得黄澄澄的。借助阳光将表面的冰凌晒化后，再用篾条把它们串起来，晒干后备用。这样做出来的凌

魔芋豆腐，不仅美味可口，还兼具药膳功效——既能降低血糖血脂，又能辅助减肥。

凌魔芋豆腐是莲峰镇的特色，有一段时期凡路过这里的乘客，都要买个三五斤带走。每逢佳节，家家户户必备凌魔芋豆腐，或炖鸡汤，或炖猪蹄，再佐以少许洋芋粉条，便成就了一道独具特色的佳肴。

鲁甸老街油糕饵块：

舌尖上的岁月诗行与烟火情怀

通讯员 牛文矩 文/图



诱人的油糕饵块。

扁平的身形逐渐舒展，原本脆硬的外表变得软糯有韧性，仿佛被赋予了生命的韵律，静候与油糕的完美邂逅。

小吃店店主熟练地拿起烤好的饵块，宛如一位技艺超群的艺术家的开始精心雕琢。金黄的花生碎似夜空中闪烁的繁星，翠绿的小葱如春日里抽出的嫩叶，店家自制的油泼辣子，热烈似火，像极了鲁甸人滚烫的热情。根据食客的口味偏好，小吃店店主将香葱、折耳根、花生碎等调料均匀地铺在软糯的饵块上，最后放上酥脆的油糕，利落地一卷，一个美味的油糕饵块便制作完成。

咬上一口，油糕的酥脆在口中“咔嚓”作响，饵块的软糯在舌尖缓缓流淌，作料的香辣鲜甜热烈迸溅，各种滋味在口中交织融合，似一场绚丽的交响乐，在味蕾上尽情绽放。每一口都弥漫着浓郁的烟火气息，让人仿若置身于昭通的街头巷尾，感受着这座城市的温暖与包容。

油糕饵块不仅是鲁甸的特色美食，更是当地人

饵块静卧于烤架上，接受着炭火的烘烤。红通通的炭火在炉子里欢快地跳跃，似一群火焰精灵。洁白的饵块在炭火温暖的怀抱中悄然蜕变：



永善县莲峰镇一角。