



盛夏时节,当热浪席卷南方大地时,乌蒙山深处的鲁甸,却坐拥19.9℃的清凉之夏。时光在此仿佛放缓了脚步,悠然舒缓,自在从容。这座底蕴深厚的朱提古邑,正以满城的清风、诗意的山水与温柔的烟火,静静等待着每一位奔赴而来、寻凉避暑的远方旅人。

01 晨光里的松弛

晨曦初露,柔和的阳光缓缓斜洒进街边的早餐小店。鲁甸夏日的清晨,裹挟着高原独有的清冽澄澈。阳光尚无半分暑热,温柔地洒落在青石板路面和老旧的木门板上,也洒落在人们慵懒的肩头。

食客们不紧不慢,或端一碗热气腾腾的米线,或取一块松软的荞粑粑,细细品尝。米线是昭通人离不开的念想——汤头要鲜,辣子要香,韭菜要嫩,喝一口热汤,暖意从胃里漫至心底。荞粑粑则是高原独有的馈赠,苦荞磨粉,柴火慢烙,外皮微焦,内里松软,咀嚼起来有粗粮特有的香气,朴素而踏实。

角落里,一位老人面前摆放着一碗

稀豆粉,热气缓缓升腾,又悄然消散。豌豆磨浆,文火慢熬,稠而不黏,淡而有味。稀豆粉是滇东北地区的传统早点,搭配上一根油条或是两个油糕,便是当地人早餐的最佳选择。

店家从不催促客人,只是安静地擦拭着桌面,偶尔轻声与熟客闲聊几句,不愿打破晨间的这份悠然松弛。“慢慢吃,不急。”这是鲁甸人最常说的一句话。在他们看来,早晨的时光不是用来赶路的,而是用来品味生活的。一碗粉、一碟咸菜、一壶热茶,便能让人坐上一个小时。这种不慌不忙的气质,仿佛早已刻进了这座小城的骨子里,任外界如何喧嚣,这里始终不疾不徐。

02 午后时光的清甜

午后暑气不盛,街边小店坐满了乘凉的人。鲁甸的午后是悠然闲适的,艳阳高悬却毫无灼人燥热,徐徐清风若有若无,轻轻拂过人的脸颊,像一只温柔的手。

大家偏爱靠窗的位置,点一碗清甜爽口的米凉虾,靠着窗边静静发呆。有人低头翻看手机,有人凝望天际流云,抛却繁杂思绪,安然静坐。时光顺着屋檐的影子、窗外摇曳的树梢,悄无声息地缓缓流淌,这便是鲁甸最寻常的午后光景。

一碗米凉虾,便是这座高原小城盛夏里最灵动的音符。地道的鲁甸米凉虾,皆是手工制作。新鲜米浆用火细细熬煮,精准把控火候,待米浆熬至稠润顺滑,趁热沥入清水之中,便自然凝成弯弯游虾的模样。成品通体莹白剔透、形态轻盈别致,静静沉淀在清冽的冰水中,干净纯粹,自带山野烟火的温柔质感。

盛一碗米凉虾,淋上古法熬制的红糖浆,透亮的糖水裹着雪白的米凉虾,色泽温润动人。入口软糯爽滑,冰润不寒,甜而不腻,纯粹的米香混着醇厚的红糖清甜,凉意顺着喉咙缓缓浸入心底。一口下肚,周身暑热烦闷尽数消散,心头燥热一扫而空。方寸小摊,一味清甜,藏着这座小城最鲜活的烟火气息。

若是觉得还不够解暑,那便再来一碗地

道的木瓜凉粉。和市面上的普通凉粉不同,鲁甸的木瓜凉粉恪守古法,采摘山间成熟的野生木瓜籽,经过晾晒风干后妥善封存。制作时,将干燥洁净的木瓜籽装入细密的纱布袋并扎紧袋口,浸入澄澈冰凉的高山山泉水中,双手反复揉搓挤压,让籽中天然的植物胶质缓缓释入水中,将清冽山泉变得温润黏稠。全程无须添加任何凝固剂与辅料,置于阴凉处静置片刻,汁水便会自然凝成型。成品质地莹润通透,轻晃碗身便轻轻颤动,裹挟着淡淡的草木清香。

摊主手法娴熟利落,将软糯透亮的凉粉轻轻划散,淋上慢火细熬、滋味醇厚的红糖浆,撒上焦香酥脆的花生碎与饱满醇香的白芝麻,最后添一勺花香绵长的玫瑰糖提味。清甜裹挟着馥郁花香,醇厚醇香伴着糖浆回甘,甜而不腻,凉而不寒,恰到好处地消解了夏日所有烦闷。它不同于工业冷饮刺骨的冰凉,是由内而外地降温,温柔驱散满身燥热。

72岁的退休教师杨老师常在午后踱步到湖边的小摊,买一碗木瓜凉粉,一坐就是半日。他盛赞鲁甸环境清幽、凉风宜人,是休闲康养的好去处。“我在外地教了一辈子书,退休后回到鲁甸,便再也不愿离开。”他笑着说道,“这里的夏天,总能让人内心安稳。”

03 暮色里的烟火

待到暮色降临,晚风习习,太阳湖畔渐渐热闹起来。太阳湖是鲁甸人的“城市客厅”,白天是碧波倒映远山、垂柳依依的静美画卷,傍晚便化作市民散步纳凉的天然广场。

三三两两散步的人,有牵着孩童的父母,有并肩慢行的老人,也有独自漫步的游客。他们的脚步极缓,像是在丈量夏日的温柔光阴。孩子们在草坪上追逐嬉闹,笑声清脆,像撒了一地的银铃。年轻的恋人牵着手沿着湖岸缓步前行,时不时驻足拍照,晚风轻轻吹起女孩的裙摆,画面温柔得像电影镜头。

湖面水波不惊,微风拂过,漾开细碎的涟漪,转瞬又归于平静。岸边的垂柳枝条轻轻扫过水面,一下,又一下,温柔而缱绻。走累了便坐在石凳上小憩,望着湖水静静出神。发呆在这里不是虚度光阴,而是小城夏日日常的悠闲与惬意——什么都不必想,什么都不必做,就静静坐着,看天色从黛蓝变成墨蓝,看远山的轮廓渐渐模糊,看湖面上星星点点的灯影随风摇曳。

夜色渐深,湖畔夜市的灯火次第亮起。沿街小摊烟火升腾,烤洋芋、鲜菌烧烤、手工凉粉的香气弥漫开来。烤洋芋是鲁甸夜市经久不衰的特色——高原洋芋个头不大,却淀粉饱满、口感软

糯绵密,用炭火慢慢煮熟,外皮焦香酥脆,内里绵软,中间划开一道口子,配上灵魂蘸水,一口咬下去,烫得让人倒吸凉气,却舍不得吐出来。

时值雨季,山中的菌子陆续上市。七八月正是捡菌子、吃菌子的好时节。夜市上,松茸、青头菌、牛肝菌、红丝菌一筐筐摆得整整齐齐,香气扑鼻。鲜菌烧烤是夏夜的重头戏——洗干净的菌子刷上一层薄油,在炭火上慢慢烤出汁水,撒上少许盐和辣椒面,菌香混着炭火气,鲜得人舌尖发颤。当地人常说,这是雨水与红土孕育的山野精灵,是大山给予盛夏的温柔馈赠。

人们围坐在矮桌旁,点上几碟小菜,几瓶水饮,闲谈说笑。碗筷轻碰声、笑语悠扬声、炒菜滋滋声,所有声响交织在一起,烟火氤氲,温和绵长。来自四川成都的避暑游客周末说:“我特意从成都过来,和10多个朋友一起露营、吃烧烤、喝啤酒,这里环境优美,天气凉爽,待着非常舒服。”他的话,道出了许多川渝游客的心声:与其在家忍受闷热,不如驱车几小时,来鲁甸过一个清凉的夏天。

时至深夜,灯火依旧明亮,香味萦绕不散,食客们悠然吃喝闲谈,不必急于归家。这份松弛自在,是鲁甸夜色的底色,也是这座小城最动人的气质。

慢煮光阴 且听风吟

鲁甸避暑旅居正当时

04 凉意盈杯 全城以待

湖光倒映着远山,田园铺叠翠色,万亩稻浪随风轻晃,自带习习凉意。微风吹过,稻田泛起层层绿波,空气里弥漫着稻花的清香,这是城市人久违的乡愁。轿顶山云绕青峰、层峦叠嶂,登高可尽揽乌蒙盛景,一扫盛夏浮躁;龙头山默默矗立,岁月安然、山河静好。

清新净朗的空气、温润舒适的气候、清幽静谧的山野,勾勒出鲁甸独有的夏日画卷。这里的每一缕风都带着凉意,每一片云都轻盈舒展,每一条溪流都清澈透亮。盛夏时节,不必开空调,不必扇扇子,入夜仍需盖一床薄被——这便是鲁甸夏日的模样。

夏雨初歇,晨露未干,走进幽深的松林,或许能与一簇簇红丝菌不期而遇。林间光影明暗交织,雨后的山野湿漉清润,空气里弥漫着红土地的醇厚气息与松针的清香。老松树的根部

覆盖着密密的松针,一簇簇红丝菌静静生长——菌盖光洁细腻,泛着温润的光泽,绯红从圆心浅浅晕开,越至边缘越淡,末梢近乎素白,层次温柔婉转。纤细素白的菌柄稳稳撑起菌盖,看着单薄纤弱,却默默扎根红土,藏着山野草木独有的坚韧。

它不艳丽、不张扬,幽暗的林间,点点绯红莹润发亮,自带灵气。它远离闹市,不盼有人观赏,顺应时节而生,从容静默而逝,在无人知晓的山林深处,完成一场纯粹的生命轮回。世间万般风景,大多看过便忘,而鲁甸的红丝菌却让人久久难忘。它是红土地的温柔,是夏雨的馈赠,也是藏在盛夏山野里最干净、最绵长的念想。

不辜负盛夏光景,不辜负人间清欢。鲁甸以舒适的温度、秀美的风光、清幽的山居、暖心的烟火,静待每一位前来避暑旅居的远方客人。



图①:市民游客在跳广场舞。通讯员 鲁文宣 摄
图②:游客在食堂吃饭。
图③:米凉虾。
图④:游客在包抄手。

(本版文图除署名外,均由通讯员牛文炬采写拍摄)