

鱼味鲜 芳菲盛 共赴春日美好

——2025 松花湖开江鱼美食季走笔

写在前面

春色芳菲日，踏青品鱼正当时。

坐拥大东山水的吉林市此时已冰雪消融、满城花开。就在这个赏花出游的时节，一年一度的松花湖开江鱼美食季以丰富的活动和舌尖上的美味，带给八方游客鲜美又丰盛的体验。

这是一趟开向春天的“美味列车”，承载着文旅融合的饕餮盛宴。“大东山水‘渔’众不同”2025松花湖开江鱼美食季的启幕，将一道独具辨识度的地域文化大餐也呈现在世人面前。

今年的松花湖开江鱼美食季从4月26日开始，到5月12日结束。游客们可以在丰满区孟家村的鱼餐一条街或蛟河市庆岭镇的活鱼一条街尽情品尝美味鱼宴，也可以走进吉林市区内的13条美食街区，体验地道的吉林名菜、名小吃。

青山环抱、碧波荡漾的松花湖上春风拂面，湖畔人潮涌动；松花江边，鲜嫩肥美、滋味浓郁的开江鱼宴阵阵飘香，令人垂涎。热情好客的江城人以鱼为媒、以湖会友，将带给游客美好难忘的感受。

开江鱼美食季是江城吉林市特色鲜明的文旅名片，也是扩大“朋友圈”、推进各地互动交流的开放平台。为了让您在“人间四月天”这一美好时节品尝到正宗松花湖开江鱼，吉林市在美食季期间开设两条品鱼街、6个鱼市集，还在长春市新设销售网点。

与此同时，他们还开放了84家文博场馆，让四海宾朋感受历史文化名城的深厚底蕴。游人还可以逛北山庙会，参与和体验34项配套活动，加上城区公交免费、国有停车场免费等暖心政策，让游客在吉林市吃得放心、游得暖心、玩得开心、住得舒心。“吉林市，在这个假期，处处都有浪漫的主题音乐会，夜夜都是热闹非凡的欢乐海洋！”这是吉林市文旅人的郑重承诺，也是游客和吉林市民的热切期待。



2025松花湖开江鱼美食季开幕式现场。孙鑫 摄

擦亮“渔文化”金字招牌

“如果说松花湖开江鱼堪称大美吉林文化的活化石，那么举办开江鱼美食季就是在擦亮这块活化石。”在美食季启动仪式上，非遗专家曹保明如此评价。之所以这样说，缘于非物质文化遗产要有悠久的历史、清晰的传承、活态的存在和鲜明的特色，而松花湖开江鱼就符合这些特征。

松花湖是在松花江上因筑坝蓄水、发电形成的人工湖，而松花江的渔猎文化拥有悠久的历史。据史料记载，松花江流域每年开江和封江，当地百姓都要举行隆重的仪式。特别是每到开江鱼这个时节，百姓就像过节一样到江边举行各类活动，从而带动了经济、旅游和人文交流，这也是百姓对地域文化的一种认同。

为本届开江鱼美食季启动仪式揭幕的，不但有非遗专家曹保明、水产专家李月红、南宁市厨师代表陈耀标、美食博主“慢好吃的”、吉林市籍演员许君聪，还有“渔把头”赵书文。赵书文从事渔业生产40多年了，“渔把头”这个行当也代表了松花湖渔猎历史的延续和传承。他说：“这些年我最多一网打了20多万公斤。在渔业生产中，我们始终保持生态和谐的养殖方式，做到捕捞结合。在捕捞过程中捕大放小，规划鱼类放养和生产，始终保持生态平衡，确保松花湖渔业稳定发展。”

人文历史播主“冰姐扒书”在视频中介绍《隐秘在东北的山河密码——打牲乌拉》，其中讲到东北打牲乌拉文化里的一件贡品——鲟鳇鱼。这种鱼也是被写到《红楼梦》里第五十三回贾府年货清单上的。它被称作东北的“淡水鱼之王”。

据《呼兰府志》记载，其肉白多脂，骨柔而脆，为饮食上品。它不但肉质鲜美，体型也十分壮观，比马还大，最长可达6米。如今，鲟鳇鱼虽已不多见，但松花湖名鱼“三花一岛”却常见于餐桌之上。2006年评选的“吉林市十大城市名片”中，“三花一岛”鱼宴入围“飘香的地方餐饮名片”。“三花一岛”源自松花江上游，是松花湖特产的鳌花鱼、鳊花鱼、鲫鱼和岛子鱼的总称。很多游客来吉林点名去万事发酒家，品尝松花湖“三花一岛”，品尝CCTV-2《消费主张》推荐的非物质文化遗产——周氏传统鱼宴。这种情景，已持续了多年。这些年，周氏传统鱼宴的第五代传人周大蓬，已记不清有多少名人光顾过他的店……擦亮“非遗”招牌，为松花湖留住了游客，也传播了美名。

搅动鲜味温暖八方情

开江鱼美食季的启动仪式上，松花湖形象大使总冠军郝紫翔登上舞台，借由一段推介视频，将这一方山水的四时风韵娓娓道来。他以春日松花湖的美景，热情邀四海宾客，到江城做客，品湖鱼美味。

随之而来的，是南宁“小砂糖橘”与江城“雾淞宝贝”同台共跳萌趣舞蹈，向八方游客传递热情邀约。过去的一年里，吉岷两地开展的“交换四季”活动牵出一段动人故事：网络让广西小朋友陈雨馨和“雾淞宝贝”刘潇予成为好姐妹，从未离开过南宁的她一直想到姐妹的家乡看一看。今年，以松花湖开江鱼美食季为契机，陈雨馨也成为一名“小砂糖橘”，跟随负责推广南宁横州鱼生的父亲陈耀标来到江城。一对跨越千里的友人，在开江鱼宴的袅袅炊烟里相逢。

同时，陈耀标也和“世界锅包肉厨神”李石琮比拼厨艺、以“厨艺”会友。金黄酥脆的锅包鱼与薄如

蝉翼的南宁横州鱼生案上争鲜，摊位前排起了长队。

“以前从来没见过这种做法，今天真是大开眼界。”江城市民杨瑗冰说，鱼生摆盘精致，尤其是盘子周围的一圈调料很美，很吸引人。“我们一共准备了18种调料，其中鱼生草、柠檬叶等调料是我从广西特意带过来的。”陈耀标说，松花湖的开江鱼肉质好，非常适合用来做鱼生。“刚尝了横州鱼生，现在又吃上开江鱼和铁锅炖，这趟赚翻了！”天津游客周明宇一手举着手机，一手将盘子端到镜头前，迫不及待地与家人分享。沈阳游客骆妹颖称赞道：“吉林市山好、水好、鱼鲜。这里的鱼和我平时在沈阳吃到的不一样，让我过足了瘾！”山水有情，银鳞为证。一场以鱼为媒的盛宴，将千里情谊与人间烟火化作一锅春味。

“能留住客人的，不单单是美景，还有热情好客的江城人，宾至如归的服务，尤其是把鲜美的味道留在唇齿之间挥之不去的回味。”青岛游客孙树留下这样的感慨。

配套活动丰富体验感

春暖花开，万物复苏。松花湖开江鱼美食季也拉开了吉林市春夏文旅的帷幕。伴随着美食季，吉林市推出“跟着美食寻味大东”“跟着文博品读大东”“跟着活动乐享大东”“跟着赛事燃情大东”四大文旅节事活动，旨在以丰富的文化内涵和独特的自然景观吸引八方来客共赏“大东”之美。

跟着美食寻味大东。4月26日—5月12日，2025吉林市松花湖开江鱼美食季全新上线。吉林市推出了两条品鱼街、六个鱼市集。来到吉林市，还可以品味锅包肉、人参宴、乌拉火锅、煎粉等特色美食，以及宽城厦门街、烟火老北关等13条特色美食街区。

跟着文博品读大东。全市开放84家文博场馆。吉林市博物馆是国家一级博物馆，收藏着世界上最大的石陨石；吉林文庙博物馆是中国四大孔庙之一；吉林机器局博物馆是洋务运动时期东北最早、最大、最先进的兵工厂旧址；吉海铁路总站旧址博物馆曾在2014年被央视评为“中国最文艺火车站”；官参局博物馆生动还原了吉林人参的历史沿革。漫游在这些不同历史时期和不同主题、形式的文博场馆之间，仿佛穿越吉林古城，可感受历史文化名城的深厚底蕴。

跟着活动乐享大东。5月，吉林市举办北山庙会、国粹华章——京剧展示月活动；6月举办吉林市第三届露营文化季；7月举办“我的暑假在松花江上”主题活动；8月举办吉林市避暑休闲季等。滑雪场的夏季模式也将开启，松花湖、北大湖两大滑雪场将相继呈现夏天主题的系列活动。河南街、东市场两条百年老街焕新升级，世纪广场举办万种商品展销活动，游客还可登“大东华堂”休闲品茗，朱雀国际赛车公园将举办购物嘉年华等活动，都将为游客朋友们提供更加多样化的活动和购物体验。

跟着赛事燃情大东。吉林市马拉松已晋级为世界田联金标赛事，将于5月18日鸣枪开跑；2025年凯乐石东北100松花湖跑山赛将于8月在松花湖度假区开赛；端午假期，还将举办国际龙舟邀请赛。松花湖上的休闲垂钓大赛、摩托艇表演赛、桨板竞技赛等赛事也将陆续举办。

现场见闻

南北“厨神”来比拼

4月26日，吉林市松花湖大东广场鱼市大集烟火升腾，吆喝声此起彼伏，一场别开生面的南北“厨神”对决，将松花湖开江鱼的鲜美玩出了“花样”。

“中国烹饪巨匠”“世界锅包肉厨神”李石琮率先登场，他的大锅里热油翻滚，灶台前围满了举着手机的食客。“锅包肉讲究外酥里嫩，锅包鱼还得突出一个‘鲜’字；制作锅包鱼，关键在挂糊和火候！”说话间，他手持长刀，将新鲜的开江鱼切成均匀的薄片，随后将鱼片裹上特制的面糊，迅速滑入锅中。没过多久，金黄酥脆的锅包鱼出锅，浇上酸甜可口的酱汁，香气瞬间弥漫开来，围观的食客们争先恐后地品尝。

另一边，来自广西南宁横州市的陈耀标师傅带来了极具特色的“横县鱼生”（即生鱼片）。案板上，他手中的刀上下翻飞，开江鱼在他的巧手下，变成了薄如蝉翼的鱼片，晶莹剔透。陈耀标介绍：“我们制作鱼生，讲究食材新鲜、刀工精细，还要配上十几种佐料。”随后，他将切好的鱼生整齐摆放在盘中，搭配上紫苏、柠檬叶等特色配菜，清爽的气息扑面而来，与香气浓郁的锅包鱼形成鲜明对比。

其他摊位也是人气爆棚。鸡汤人参蒸白鱼、家常焖胖头鱼、干炸青鳞子、铁锅炖鱼等轮番亮相。各路大厨各展风采，为游客和市民带来了一场味觉与视觉的盛宴。

“世界锅包肉厨神”李石琮现场制作锅包鱼。

广西南宁厨师陈耀标现场制作“横县鱼生”（生鱼片）。

众人盛赞开江鱼

4月26日，在吉林市松花湖大东广场鱼市大集上，伴随湖畔清风飘来的浓郁鱼香，一场舌尖与文化的双重盛宴就此拉开帷幕。

大集上，大厨们手法娴熟，煎、蒸、炖等各式烹饪做法纷纷上阵，鲜嫩的开江鱼化作一道道招牌菜。游客们品尝着热气腾腾的鲜鱼，或站在码头边欣赏湖光山色，或围坐分享美味；有情侣举着炸鱼以湖景为背景自拍，还有市民镜头追着大厨煎炒烹炸的动作，聚焦铁锅中翻滚的开江鱼，“咔嚓”声在鱼市大集各处响起。

来自沈阳的骆妹颖对松花湖开江鱼赞不绝口：“这里的鱼和家乡的鱼味道完全不一样！鱼的个头儿大不说，样式还多，最绝的还是鱼汤，特别鲜香，而且还是奶白色的，以前没怎么见过。”本地市民辛野几乎每年都要到现场品尝开江鱼。他表示，开江的时候，鱼特别新鲜，一点苦涩味道都没有，感觉相当好吃。市民任尚君品尝刚出锅的胖头鱼感慨道：“鱼肉嫩滑入味，现场热闹得跟过节似的！”

这场市集不仅让游客们大饱口福，更以鱼为媒，展现了松花湖的渔猎文化与生态魅力。一声声“好吃好吃”的惊叹声此起彼伏，交织成春日最动人的味觉交响曲。

据了解，随着开江鱼美食季拉开帷幕，松花湖将持续推出更多特色体验，邀约八方来客，共赴这场舌尖上的春日盛宴。

本版撰稿：本报记者 李婷 姜岸松 周松宇 实习生 王美佳



活动现场的满族传统服饰展示。



开江鱼美食季开幕式现场游客如云。



“美食家”们在美食面前顾不上矜持，大口尝鲜、大快朵颐。