

沿着G331前往吉林省临江市苇沙河村，一路前行，只见鸭绿江沿岸的山川峡谷连绵不绝，树林茂密幽深，崖峰陡峭险峻，崇山峻岭雄浑大气，令人油然而生“山中信是神仙宅，不羡繁华浪得名”之感。鸭绿江水从长白山天池奔腾而下，流经苇沙河村时已变得温婉从容。

—

苇沙河村位于鸭绿江“黄金水道”咽喉，自古就是水路交通枢纽，曾有“日过千帆”的繁荣。人类文明与河流紧密相连，苇沙河是因河而生的村庄，村庄周边多以“鱼”为特色的饭店，各类鸭绿江鱼馆招牌显眼。“苇沙河全鱼宴”饮食文化已传承几百年，来到此地，我们自然要了解全鱼宴的风采。

“苇沙河全鱼宴”与闯关东的历史变迁紧密相连。据民国《盛京时报》记载，清末临江木材产业一度兴盛，“采木公司于临江县帽儿山、长白县十三道沟均设分局，以监督附近的伐木事业。凡采伐若干，课以一定之税。伐木人各于江岸编筏，流向安东县。”“缘山东人来此者，年有数万。”“临江所在如帽儿山者，曾不过十数户，目下户数千五百，人口达一万，俨然成为有名之都市矣。”鸭绿江沿线人口大量增多的同时对江产需求也在提高，当地百姓用江中所产的鱼类替代肉食，取用山上的柴薪，以鸭绿江清澈之水搭配烈酒、粗盐、老姜、陈蒜、干辣椒，用大锅乱炖的粗犷方式来烹煮河鲜。张凤台《长白汇征录》中有“江河贯穿，鱼类繁多，则鳞介之属以特产著称者有细鳞、重唇鱼及蛤什蟆之珍味”的描述，在苇沙河水域水势最为旺盛的时候，能够产出30多种珍贵鱼类，其中就有细鳞、重唇鱼这两种名贵鱼种。

细鳞、重唇鱼是什么样子呢？民国《临江县志》记载，“重唇鱼如鲫而狭，色淡黄，圆身，大鳞而多肉多唇，肉尤美，因唇厚重，故名，大者重十余斤，鲜美至极。细鳞鱼口似重唇鱼，肉质细而美，多居深泽，大者有一二十斤，小者三四两、二三两不等，在前清时代列为贡品”。

我们一行人都未曾见过这两种名贵的鱼，向店老板询问时，他告诉我们，鸭绿江细鳞和重唇鱼其实自古以来就数量稀少，现在已多年难觅踪迹。不过我们十分幸运，听说他这里就有一条重唇鱼，不过不是用来卖的，而是两个月前水产科研人员委托渔民捕捞的，明天就要运走了。我们的好奇心被勾了起来，跟着老板来到店后一处水泥池子边。在一个大鱼缸里，我们终于见到了重唇鱼。老板说当地人都称它为“虫虫”，是重唇的谐音。仔细观察，它最为奇特之处在于嘴唇，看上去上下叠加，仿佛有四片嘴唇，这自然是鱼唇上下复纹所造成的错觉，也是它名字的由来。这条“虫虫鱼”大约有一斤重，体态俊秀，游动有力，模样充满了灵气。当年大清贡品中就有它，真是名不虚传。我们没有品尝名鱼的口福，不过老板告诉我们：“现在鸭绿江里的名鱼相较于之前已经越来越多，科学养殖水平越来越高，说不定你们下次再来就能吃上这些名鱼了。”

傍晚，阳光斜斜地洒在江面上，碎金般的光斑跳跃闪烁，仿佛在诉说着那些关于渔获、关于烹饪、关于生活的古老故事。这方水土以最质朴的方式，将江河的馈赠转化为舌尖上的诗意图，不仅承载着苇沙河人对鸭绿江的敬畏与热爱，也融入了他们对食材本质的理解和尊重。

—

受惠于当地地质环境，苇沙河人对鸭绿江渔猎的渴望已从满足温饱转变为一种生活乐趣，这一转变历经了漫长的岁月。

鸭绿江的鱼类资源丰富多样，流传着“三花五罗十八子，七十二杂鱼”的说法。所谓“三花”，指的是“鳌花、荷花、鳊花”；“五罗”则是“哲罗、法罗、雅罗、胡罗、铜罗”；“十八子”“七十二杂鱼”，就连在苇沙河边生活多年的老人也难以说清它们的全部名字。

鳌花学名鳜鱼，俗称花鲫鱼，为东北名鱼“三花”之首，喜欢栖息于清洁、透明度较好、有微流水的环境中。它常钻入洞穴石缝中或草丛内，夜间喜出来觅食，冬季潜入深水处。鸭绿江水清澈甘冽，水质冷凉，出产的鳌花肉质细白，格外鲜嫩，鸭绿江的鳌花大者可以长到10斤，在南方极少见。

鳊花学名长春鳊，外貌极像武昌鱼，在“三花”中排行第二。鳊花有很多的脂肪，但是它的脂肪都与肌肉融合在了一起，吃的时候肥而不腻。鳊花在静水或流水中都能生长，在江河中、下层游动和摄食，对生存水质要求很高。

鲫花也叫吉花勾，学名花鱼骨，是“三花”中的最后一种。鲫花是东北的名鱼，它属于江底层鱼类，喜在水体的中下层，冬季洄游至江河深水处越冬。鲫花长得鳞色银白，色彩耀眼，它生长缓慢，5年才能达到20厘米，古往今来鸭绿江里的鲫花显得珍贵无比。

“十八子”“七十二杂鱼”大体上分为外形黏滑和体态娇小两大类。嘎牙子，学名黄颡鱼，性情凶猛，肉味鲜美。牛尾巴子，学名乌苏里鮀，又叫黄辣丁，外形极像嘎牙子，但比嘎牙子大许多，酱焖牛尾巴子和嘎牙子一样鲜美。嘎牙子和牛尾巴子样子特别相似，生命力顽强，离水存活时间长，它们浑身布满黏液，长有脊刺，容易伤人，也很难捕捞。鲇鱼是鸭绿江常见鱼种，躯

体柔软，口感滑嫩，俗语说“鲇鱼炖茄子，撑死老爷子”，是一道东北名菜。泥鳅垢子，就是泥鳅鱼，喜欢在激流和浅滩活动。黑鱼棒子，就是黑鱼，如今已经看不到了。另外还有一种怪鱼叫“七星子”，学名七鳃鳗，是食肉的鱼类，嘴像吸盘，叮咬就不松口，身体两侧有七颗金星，看着有些诡异。

体态娇小类的最多。鲤鱼拐子，就是小鲤鱼，是比较常食的鱼，吃法也较多，不拘一格。草鱼，学名鲩鱼，体态修长，水煮最佳。小鲫鱼，又叫鲫鱼瓜子，学名银鲫，半斤左右的很容易烹调，鲫鱼炖豆腐或干炸是鸭绿江沿线村民

体要了解全鱼宴的风采。

“苇沙河全鱼宴”与闯关东的历史变迁紧

密相连。据民国《盛京时报》记载，清末临江木材产业一度兴盛，“采木公司于临江县帽儿山、长白县十三道沟均设分局，以监督附近的伐木事业。凡采伐若干，课以一定之税。伐木人各于江岸编筏，流向安东县。”“缘山东人来此者，年有数万。”“临江所在如帽儿山者，曾不过十数户，目下户数千五百，人口达一万，俨然成为有名之都市矣。”鸭绿江沿线人口大量增多的同时对江产需求也在提高，当地百姓用江中所产的鱼类替代肉食，取用山上的柴薪，以鸭绿江清澈之水搭配烈酒、粗盐、老姜、陈蒜、干辣椒，用大锅乱炖的粗犷方式来烹煮河鲜。张凤台《长白汇征录》中有“江河贯穿，鱼类繁多，则鳞介之属以特产著称者有细鳞、重唇鱼及蛤什蟆之珍味”的描述，在苇沙河水域水势最为旺盛的时候，能够产出30多种珍贵鱼类，其中就有细鳞、重唇鱼这两种名贵鱼种。

细鳞、重唇鱼是什么样子呢？民国《临江县志》记载，“重唇鱼如鲫而狭，色淡黄，圆身，大鳞而多肉多唇，肉尤美，因唇厚重，故名，大者重十余斤，鲜美至极。细鳞鱼口似重唇鱼，肉质细而美，多居深泽，大者有一二十斤，小者三四两、二三两不等，在前清时代列为贡品”。

我们一行人都未曾见过这两种名贵的鱼，向店老板询问时，他告诉我们，鸭绿江细鳞和重唇鱼其实自古以来就数量稀少，现在已多年难觅踪迹。不过我们十分幸运，听说他这里就有一条重唇鱼，不过不是用来卖的，而是两个月前水产科研人员委托渔民捕捞的，明天就要运走了。我们的好奇心被勾了起来，跟着老板来到店后一处水泥池子边。在一个大鱼缸里，我们终于见到了重唇鱼。老板说当地人都称它为“虫虫”，是重唇的谐音。仔细观察，它最为奇特之处在于嘴唇，看上去上下叠加，仿佛有四片嘴唇，这自然是鱼唇上下复纹所造成的错觉，也是它名字的由来。这条“虫虫鱼”大约有一斤重，体态俊秀，游动有力，模样充满了灵气。当年大清贡品中就有它，真是名不虚传。我们没有品尝名鱼的口福，不过老板告诉我们：“现在鸭绿江里的名鱼相较于之前已经越来越多，科学养殖水平越来越高，说不定你们下次再来就能吃上这些名鱼了。”

傍晚，阳光斜斜地洒在江面上，碎金般的光斑跳跃闪烁，仿佛在诉说着那些关于渔获、关于烹饪、关于生活的古老故事。这方水土以最质朴的方式，将江河的馈赠转化为舌尖上的诗意图，不仅承载着苇沙河人对鸭绿江的敬畏与热爱，也融入了他们对食材本质的理解和尊重。

“苇沙河全鱼宴”与闯关东的历史变迁紧

密相连。据民国《盛京时报》记载，清末临江木材产业一度兴盛，“采木公司于临江县帽儿山、长白县十三道沟均设分局，以监督附近的伐木事业。凡采伐若干，课以一定之税。伐木人各于江岸编筏，流向安东县。”“缘山东人来此者，年有数万。”“临江所在如帽儿山者，曾不过十数户，目下户数千五百，人口达一万，俨然成为有名之都市矣。”鸭绿江沿线人口大量增多的同时对江产需求也在提高，当地百姓用江中所产的鱼类替代肉食，取用山上的柴薪，以鸭绿江清澈之水搭配烈酒、粗盐、老姜、陈蒜、干辣椒，用大锅乱炖的粗犷方式来烹煮河鲜。张凤台《长白汇征录》中有“江河贯穿，鱼类繁多，则鳞介之属以特产著称者有细鳞、重唇鱼及蛤什蟆之珍味”的描述，在苇沙河水域水势最为旺盛的时候，能够产出30多种珍贵鱼类，其中就有细鳞、重唇鱼这两种名贵鱼种。

细鳞、重唇鱼是什么样子呢？民国《临江县志》记载，“重唇鱼如鲫而狭，色淡黄，圆身，大鳞而多肉多唇，肉尤美，因唇厚重，故名，大者重十余斤，鲜美至极。细鳞鱼口似重唇鱼，肉质细而美，多居深泽，大者有一二十斤，小者三四两、二三两不等，在前清时代列为贡品”。

我们一行人都未曾见过这两种名贵的鱼，向店老板询问时，他告诉我们，鸭绿江细鳞和重唇鱼其实自古以来就数量稀少，现在已多年难觅踪迹。不过我们十分幸运，听说他这里就有一条重唇鱼，不过不是用来卖的，而是两个月前水产科研人员委托渔民捕捞的，明天就要运走了。我们的好奇心被勾了起来，跟着老板来到店后一处水泥池子边。在一个大鱼缸里，我们终于见到了重唇鱼。老板说当地人都称它为“虫虫”，是重唇的谐音。仔细观察，它最为奇特之处在于嘴唇，看上去上下叠加，仿佛有四片嘴唇，这自然是鱼唇上下复纹所造成的错觉，也是它名字的由来。这条“虫虫鱼”大约有一斤重，体态俊秀，游动有力，模样充满了灵气。当年大清贡品中就有它，真是名不虚传。我们没有品尝名鱼的口福，不过老板告诉我们：“现在鸭绿江里的名鱼相较于之前已经越来越多，科学养殖水平越来越高，说不定你们下次再来就能吃上这些名鱼了。”

傍晚，阳光斜斜地洒在江面上，碎金般的光斑跳跃闪烁，仿佛在诉说着那些关于渔获、关于烹饪、关于生活的