

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，不羨繁华浪得名”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。

一

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，鱼类纷繁，则鳞介之属以特产著称者有细鳞、重唇鱼及蛤什蟆之珍珠”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，在清代时代列为贡品”。

我们一行人都未曾见过这两种名贵的鱼，向店老板询问时，他告知我们，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，他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，这自然是鱼唇上下的复纹所造成的错觉，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，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。

二

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、鲫花、鲈花”；“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。

鳌花学名鳊鱼，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，水质清凉，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，在南方极少见到。

鲈花学名长春鳊，外貌极像武昌鱼，在“三花”中排行第二。鲈花有很多的脂肪，但是它的脂肪都与肌肉融合在了一起，吃的时候肥而不腻。鲈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。

鲫鱼也叫吉花勾，学名花鱼骨，是“三花”中的最后一种。鲫鱼是东北的名鱼，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。鲫鱼长得鳞片银白，色彩耀眼，它生长缓慢，5年才能达到20余厘米，古往今来鸭绿江里的鲫鱼显得珍贵无比。

“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，学名乌苏里鲶，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

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，半斤左右的很易于烹调，鲫鱼炖豆腐或干炸是鸭绿江沿线村民

苇沙全鱼千古味

□徐少雯

的传统下酒好菜。柳根子，学名拉氏鳊，全身胖乎乎的，味道鲜美。船钉子，学名蛇鮈，周身只有一根主刺，被百姓称为“最好的鱼”，无论酱焖、清炖、油炸都可口味美，是松花江生命力最顽强的土著鱼类。白漂子、青鳞子两种鱼长二三寸，鳞细形狭，腹白背青，性浮善跳，出水即死，味鲜肉少，是荀子笔下所谓“浮阳之鱼”。麦穗，学名麦穗鱼，长得小巧精致。红翅子和红翎子，属于红尾巴梢子类，学名拟赤梢鱼。葫芦子，学名鲌鲂，身体扁平，长不过寸。沙里趴，又叫沙姑鲈子，学名葛氏鲈塘鳢，相貌古怪，在江底沙土里生存。扁担钩子，是泥鳅的一种，又小又细，身体弯曲时像扁担挂桶的钩子，因此得名。这些鱼千百年来栖息在鸭绿江，也成为“苇沙河全鱼宴”的主要来源。

“苇沙河全鱼宴”的吃法大致可分为三种：一是传统的土吃法，原汁原味；二是新潮时尚吃法，花样繁多，主要是宴请远道慕名而来的贵宾；三是混合吃法，传统土法菜品和时尚现代菜品各一半。不管怎么吃，匠心最为关键，从选材到烹饪每一个环节都严格遵循传统工艺，力求将鱼肉最原始的鲜美展现得淋漓尽致。不过鱼要讲究新鲜，最好是刚出水的，“鳌花”“江鲫”“江鲤”“黄岗子”“嘎嘎达”等制作全鱼宴的关键食材要是没有，“苇沙河全鱼宴”就吃不了。

我们有幸目睹了“苇沙河全鱼宴”的制作流程，一位衣着整洁的老厨师依据不同鱼类的特点采用相应的烹饪手法：马口鱼因肉质紧实，清蒸能最大程度保留其原始风味；鳌花则因刺少肉嫩，被选来炖汤，汤汁醇厚且富含营养；像黄岗子这样的小杂鱼更适合煎炸或炒制，外皮酥脆、内里鲜嫩，香味四溢。此外配料的选用也极为用心，不论是辛辣开胃的干辣椒，还是增香提味的老姜陈蒜，都巧妙地凸显出鱼肉本身的美味。

三

苇沙河江岸台地存有一处渤海国时期的文物遗址。2008年临江市进行文物普查时，于此处采集到了青铜时代的加沙陶片、陶耳、渤海国铁刀，还发现了一件甗底。这显然是一个特殊的发现。

甗，是一种远古的烹饪器皿，相传为轩辕黄帝所发明，在楚汉时期非常普及。楚霸王项羽大战之前“破釜甗”，从而留下了“破釜沉舟”的典故。妇好墓曾出土过青铜甗，其外形像铜



②

③



④

的味道迎面扑来，让人忍不住欢呼。此时，鱼肉已经炖得又软又嫩，入口即化，鱼汤呈奶白色，只需稍微加盐，再撒上一把葱花和香菜，浓郁之中就多了几分青翠。热乎乎地盛上一碗，喝上一口，一股温暖舒适的感觉立刻从舌尖传遍全身，整个人都舒畅起来。透过碗里升腾的热气，远处的山、树、房子以及所有风景似乎都舞动起来，令人深感生活的美好。正因为有这样自然的馈赠与人文的积淀，“苇沙河全鱼宴”早已突破了单纯美食的范畴，成为这片土地上不可磨灭的精神印记。

近年来，随着南北交流日益频繁，一些南方鱼菜，如西湖醋鱼、鲤鱼跳龙门、二龙戏珠、鲤鱼献寿、花苞鲤鱼、番茄鱼片、煎焖白鱼、水煮鱼等也在苇沙河落户，丰富了“苇沙河全鱼宴”的菜品选择。一桌精美的鱼宴几乎让人无从下箸，老板将鱼骨、鱼鳞在锅里快速油炸后端上桌，我还是第一次看到连鱼骨鱼鳞都能炸得酥脆的美食。老板自豪地告诉我们，“苇沙河全鱼宴”已远近闻名，被评为白山传统技艺非物质文化遗产。

近代以来，随着鸭绿江两岸自然环境的改变以及水位的降低，苇沙河镇从事捕鱼行业的人慢慢减少。那些昔日被称为“江混子”的渔夫，多数已转而借助江水开展网箱养鱼，或是在田地上发展特色种养殖业，“打鱼”这一职业成了他们对往昔岁月的追忆。在鸭绿

江的文化脉络里，“苇沙河全鱼宴”化作连接古今的文化桥梁，它目睹了临江这片土地从封禁之所到开放边镇的转变，记载了渔猎文明与农耕文明的融合，满载着鸭绿江流域人民对自然的敬畏与感激。

现今，伴随G331吉林段的开发以及乡村旅游的蓬勃发展，苇沙河镇依托特色资源，把“全鱼宴”和“鱼骨画”等非物质文化遗产当作文化名片，正逐渐打造出绿水相映、绿树繁花、整洁清新的美丽宜居宜业宜游的美乡村。

临走的时候，老板热情地告诉我：“等春天的时候再来吧，苇沙河的开江鱼那才好吃呢！”

滔滔鸭绿江千回百转，G331一路蜿蜒。苇沙河依托鸭绿江独特的地质环境，滋养着两岸的生灵。人类对渔猎的渴望已从满足温饱转变为享受生活乐趣，这一转变历经了漫漫千年。

①苇沙河鱼跃龙门雕塑 赵贞磊 摄
②鸭绿江苇沙河段风光 赵贞磊 摄
③苇沙河通往鸭绿江的船道 赵贞磊 摄
④渔舟唱晚 于 斌 摄

责任编辑:刘怀 王小微
版式设计:边大勇