

着冬日的沉寂，那盘桓在湖面上的水鸟，又似在欢呼着春日的归来，一切都刚刚好，恰逢春归之时，恰合盛景之约。

湖面上，渔船缓缓驶来，划开一湖荡漾的清波，船头破开的水花，碎成点点银星，随波流转。渔工们浑厚的号子，伴着船桨划水的节奏，在湖面悠悠回荡，却又很快被岸边游人的欢声笑语所淹没。人群熙攘，笑意盈盈，每个人的眼中都盛满了对开河鲜美的期待，对春日盛景的欣喜。装饰着鲜花的游船静静停靠，宛若浮在水面的春日花舟，歌手的歌声自远处飘来，清越悠扬，仿佛从天边缓缓而至，与湖风相融，醉了人心，暖了时光。

开河鱼是在冰河里过冬的鱼。鱼在冰下处于休眠状态，静而不动，净化了五脏六腑，排解了体内的毒素，高脂糖进行了转化消耗，鱼的肉质变得更加鲜嫩和纯净了。开河鱼富含优质蛋白质，这类蛋白

质的氨基酸组成和人类需求高度相似，能很好地助力身体生长、组织修复与维持健康；同时还含有丰富的Omega-3脂肪酸，可降低血脂、预防动脉粥样硬化，守护心脏健康。此外，其中的多种维生素与矿物质也能有效增强人体免疫力。因此，开河鱼有大补的功效，有“开河鲶鱼赛人参”之美誉。

寻味而行，活动现场的全鱼宴早已香气四溢，勾得人脚步难移。八大铁锅一字排开，锅里鲜炖的哈素海鲤鱼正咕嘟咕嘟翻滚着，浓郁的鲜香随着升腾的热气飘散开来，漫过码头，飘满湖畔，成为春日里最诱人的味道。鱼肉在汤汁中微微颤动，色泽鲜亮，汤汁醇厚，那是湖水滋养的纯粹鲜美，是时光沉淀的自然本味。游人自觉排起长队，有序等候，只为尝一口这开河第一鲜，品一抹春日独有的清甜与醇厚，让鲜美的滋味在舌尖绽放，

留住哈素海独有的春日印记。过去，生活在黄河两岸的渔民也曾以开河鱼向朝廷进贡抵赋税，故在清代诗文中“水产能充土贡饶，鲤鱼冬日出天桥”之说；唐人柳宗元在《晋问》中有“河鱼之大，上迎波涛”的诗句。这里所说的河鱼虽是指黄河大鲤鱼，但从哈素海的水质、



开河节上的全鱼宴