

气候和地理环境看，哈素海的鱼也可与此媲美，其肥美硕大、鲜醇爽口，较之黄河鱼有过之而无不及。

哈素海全鱼宴是用哈素海盛产的鲤鱼、鲫鱼、草鱼等食材，经由专业厨师匠心烹制而成的百鱼荟萃。全鱼宴大众餐有四凉四热、六凉六热、八凉八热等档次。高品位的全鱼宴包括八凉八热、二个饭菜、一个汤菜，共十九品菜。八品凉菜分别为花式大拼盘，呈松鹤延年图样；其他七个围盘为蛋皮鱼卷、酥炸鱼条、香辣鱼肝、凉拌鱼丝、酸溜鱼块、玻璃鱼、芝麻鱼饼。八品热菜分别是松鼠鱼、须发鱼排、金毛狮子鱼、鸳鸯鱼丝、番茄鱼片、凤尾鱼托、芙蓉鲫鱼等。两个饭菜是小龙过江和什锦脱骨鱼。一个汤菜是三色鱼脯汤。有时根据顾客要求，也兼做一些鱼类小吃，如熏泥鳅、小鱼咸菜之类，作为佐酒小菜。

开河节上，哈素海湖畔乌兰牧骑的歌手放声高歌，歌声嘹亮洒脱，满溢着敕勒川儿女的热情与豪迈。灵动的舞蹈伴着歌声翩跹而起，舞步轻快，身姿曼妙，土默特的儿女们也纷纷加入其中，跟着旋律翩翩起舞，脸上洋溢着质朴的笑容。歌声、笑声、舞步声，与湖水的潺潺声、锅中的咕嘟声交织在一起，汇成一曲热闹的春日欢歌，诉说着这片土地的生机与活力，彰显着人们对生活的热爱与期许。

开河尝鲜，寻味哈素海，寻的是一

湖春水的灵动，是一尾鲜鱼的醇厚，更是一方水土的烟火温情。春分启序，龙首昂扬，哈素海的春日，因这场开河盛会而愈发鲜活，那湖光、那鲜味、那欢腾，都化作心底最温柔的眷恋，在岁月里久久留香。虽是“暮春三月，春服既成”，却仍有乍暖还寒的料峭，可人们还是按捺不住春的喜悦，纷纷走上围堤、码头，拨开被海风吹散的秀发，看“舟摇摇以轻扬，风飘飘而吹衣”的游人，领略“海风轻轻地吹，湖水轻轻地摇”的美感。

当地大力发展生态渔业，围绕水产品深加工做文章，“哈素海全鱼宴”成为远近闻名的美食IP。如今的哈素海，早已不只是一个湖泊，是敕勒川文化的载体之一，更是土左旗县域经济的重要增长极。这里不仅举办过2023土左旗哈素海首届冬捕节暨冰雪旅游季，还引入了大型航空军事主题项目——哈素海航空飞行嘉年华，通过文旅融合的方式，以旅游为载体传播地域特色文化，同时推动景区高质量发展，让生态资源转化为经济发展动力。当地群众更是坚持“在发展中保护、在保护中发展”的思路，深耕渔猎文化内涵，丰富文旅业态，让哈素海的鱼越养越肥、品牌越擦越亮、百姓的日子越过越红火，让千年敕勒川在新时代焕发出新的生机与活力。

（本文作者系内蒙古敕勒川文化研究会会员、内蒙古作家协会会员）