

河南有一道名菜叫做“鲤鱼焙面”，郑州人都爱吃黄河鲤鱼，可是黄河鲤鱼的品牌却未在全国叫响。

昨日，市政府下发了《加快推进郑州黄河鲤鱼品牌建设促进现代渔业发展的意见》，强力打造黄河鲤鱼品牌，尽快取得农业部郑州黄河鲤鱼地理标志登记保护，制定地理标志保护的郑州黄河鲤鱼标准和技术规范，确定产地区域范围，编制保护发展规划，力争到2015年黄河鲤鱼养殖面积达到10万亩，年产量达到12万吨。

记者 孙娟

黄河里的鲤鱼 ≠ 黄河鲤鱼

市政府出台文件打造黄河鲤鱼品牌

重点发展荥阳、惠济、中牟3个渔业集聚区

有地理标志保护，标准化、产业化生产，专卖店销售



目标

到2015年年产量达到12万吨
黄河鲤鱼品牌要在全国叫得响

我市地处黄河中下游，以黄河鲤鱼为重点发展现代渔业得天独厚的条件，但目前总体上存在基础设施薄弱、生产方式落后、黄河鲤鱼品牌效益显现不力等问题，严重制约产业发展和农民增收。

意见指出，到2015年，全市渔业养殖面积达到17万亩，产量达到17万吨。其中，黄河鲤鱼养殖面积达到10万亩，年产量达到12万吨。

市政府要求培育壮大10个现代渔业科技示范园区、20个标准化健康养殖基地

和20个重点龙头企业，带动10000家以上的养殖户，渔民人均纯收入达到2万元。

登记保护郑州黄河鲤鱼地理标志，力争郑州黄河鲤鱼品牌在全国有较高知名度，培育3~5个中国驰名商标和河南省著名商标，培育3~5个无公害、绿色、有机水产品，全面提升我市水产品市场竞争力，实现“发展一条鱼、壮大一个产业、振兴一方经济、造福一方百姓”的目标。

措施点击

A 打造“郑州黄河鲤鱼”品牌

注册好商标，可别让外地抢走咱的名牌

意见提出，强力打造郑州黄河鲤鱼品牌，按照“地标+商标+农民专业合作社+农户”的新型农产品品牌经营模式，全面加强郑州黄河鲤鱼品牌建设。

首先，尽快取得农业部郑州黄河鲤鱼地理标志登记保护，制定地理标志保护的郑州黄河鲤鱼标准和技术规范，确定产地区域范围，编制保护发展规划，加快组织实施。

其次，实行标准化生产，搞好种质资源保护开发和良种繁育工作，确保向生产者提供正宗的郑州黄河鲤鱼种苗，制定生产技术操作规程并实施到位，确保品质纯正、质量安全。

另外，加快无公害农产品、绿色食品和有机农产品(以下简称“三品”)认证。鼓励支持龙头企业、渔民专业合作社积极注册商标，争创中国驰名商标、河南省著名商标。

B 重点发展荥阳市、惠济区和中牟县现代渔业集聚区

打上条形码，到哪儿都能查真伪

今后，我市要加大培育现代渔业集聚区，推行规模化、标准化健康养殖。

意见明确，建设荥阳市、惠济区和中牟县现代渔业集聚区，加大黄河滩区开发力度，政府给予惠渔强渔优惠政策。

每个集聚区的总规模达到1万亩以上，集聚区内主要道路等基础设施要由政府

统一组织、集中财政、农业综合开发等资金加强建设，到2015年全市黄河鲤鱼养殖面积达到10万亩。

另外，大力推行产地准出、质量追溯、产品标志和条形码制度，做到质量有标准、生产有规范、销售有标志、市场有监测、信息能查询、责任能追究，打牢黄河鲤鱼品牌发展的基础。

C 做大品牌，实现黄河鲤鱼产业化

以后还要办个黄河鲤鱼节庆活动

今后，我市要举办以黄河鲤鱼为主题的节庆活动，挖掘黄河鲤鱼历史文化资源，提升具有中原特质的文化内涵。

同时，培育、建设金水、惠济沿黄河一线的观光休闲渔业走廊，突出黄河鲤鱼饮食特色和文化特色，形成现代渔业新的经济增长点和亮点。

做好以黄河鲤鱼为主的水产品加工

增值，支持鼓励和扶持水产龙头企业做大做强现代水产品加工业，引进外地成功企业进入郑州现代水产品加工领域，起到示范带动作用。力争在“十二五”末，水产品加工业产值占到现代渔业总产值的30%以上。

D 保证黄河鲤鱼的纯正

今后会有黄河鲤鱼专柜、专卖店

意见提出，我市要构建黄河鲤鱼良种繁育体系，为我市黄河鲤鱼生产提供品质纯正、数量充足的苗种。加快建设市水产技术推广站良种繁育基地，使之成为国家

级良种选育中心。建立完善荥阳、中牟两个省级水产良种场。积极推进产地和销地、基地和超市对接，设立黄河鲤鱼专柜、专卖店。

走近「鱼之贵者」——黄河鲤鱼

看 形美，“铜头、铁尾、豆腐腰”

生长在淡水的鲤鱼，品种大概有400种，在全国各地都有出产，但据史书记载，唯有黄河鲤鱼是中外驰名的，尤以郑州水域打捞的鲤鱼最好。这是为什么？这里的黄河鲤鱼又有什么特征呢？

阿五美食品行政总厨张永跃说，郑州黄河鲤鱼之所以形状和味道最好，原因在于黄河特有的水质和郑州的地理环境，郑州地处黄河下游之首，黄河流经的地方地势平坦，河槽宽阔，水流也比较缓慢，从中有黄土高原冲刷下来的大量泥沙，携带着树叶、草籽、虫类和粪便，这些物质在这个区域淤积，从而使郑州所临的黄河水域变成了水质肥沃、饵料丰富的鱼类饲料仓库。鲤鱼游到郑州水域时已长到八九两，遇到这样的天然仓库，便迅速生长，郑州黄河水域的黄河鲤鱼是“铜头、铁尾、豆腐腰”，出肉率在70%，蛋白质和脂肪含量都非常丰富。

辨 正宗的有四根漂亮胡须，两长两短

张永跃说，购买黄河鲤鱼苗时，一定要慎重，应购买正宗的鲤鱼，千万不要贪图便宜而买一些假冒、退化、混杂的鲤鱼品种。

如何分辨正宗的郑州黄河鲤鱼呢？头、身、鳍全是金白色，稍微发黄，不青带红，特别是鱼尾部分，红里透黄，所以也称“红尾鲤鱼”。鱼嘴也发红，鱼肚则是发白色。另外最好分辨的方法就是鱼须，郑州黄河鲤鱼是四根胡须两长两短，普通的鲤鱼嘴上只有两根胡须，而且没有这么漂亮。还有更奇妙的，就是用油炸干炸后的黄河鲤鱼，鱼嘴是张而不闭的，味道也跟一般的鲤鱼有很大差别。

张永跃说，由于水质变化和个体过度捕捞，郑州水域的原生黄河鲤鱼近些年数量锐减，野生黄河鲤鱼已经很少了，为此郑州范围内创建了许多黄河渔场，用黄河水来养殖黄河鲤鱼。如今在市场供应的黄河鲤鱼，大多是在黄河岸边的渔场人工孵养的。

品 食用时，除腥很关键，有仨小窍门

黄河鲤肉质细嫩鲜美，早在3000年前《诗经》有云“岂其食鱼，必河之鲤”，又有“洛鲤伊鲂，贵如牛羊”之说，向为食之上品。

提起鲤鱼的吃法，河南豫菜名菜“糖醋鲤鱼”和“鲤鱼焙面”十分有名。阿五美食品行政总厨张永跃说，正宗的郑州黄河鲤鱼比较腥，因此家庭制作美食时，去腥很重要，有3个小诀窍：首先是用牛奶、料酒、胡椒粉和葱姜一起调制酱汁，腌制鲤鱼；第二，如果不会红烧做法，可以清蒸黄河鲤鱼，在清蒸鱼之前迅速将其过一下热水；第三，上笼蒸的时候，在鱼背面切口上塞入香菇、香片、火腿片。



岂其食鱼，必河之鲤

糖醋黄河鲤鱼，好吃

原料：黄河鲤鱼1条(750克)，醋100克，白糖200克，酱油10克，精盐2.5克，汤300克，湿淀粉150克，生油750克(实耗150克左右)，葱末、姜末、蒜末各少许。

制法：1.将鱼去鳞、肋、内脏，洗净，鱼身两面每隔2.5厘米距离先直切一刀，约深1.5厘米，再斜刀逐片向前片进(每片不要片断)。然后提起鱼，使刀口处张开，将精盐撒入鱼身肉稍腌，另外在鱼的周身及刀口处，均匀地涂上一层湿淀粉。

2.炒锅烧热倒入油，烧至七成热时，手提鱼尾将鱼放入油锅内，其刀口处立即张开，这时用铲刀将鱼托住，以免粘锅，约炸2分钟，把鱼推向锅边，使尾部向里弯曲，鱼身成弓形，将鱼背朝下炸2分钟，再翻过来使鱼腹朝下续炸2分钟，待鱼全部呈金黄色时，取出摆入盘。

3.炒锅置旺火，加油50克，烧到六成热时，放入葱、姜、蒜末，烹上醋、酱油，加上高汤、白糖烧开，用湿淀粉勾芡，淋上热油少许，迅速出锅浇在鱼身上即成。

此菜香味扑鼻，外脆里嫩，且带点酸，是名菜馆中的一道佳肴。