

郑州黄河鲤鱼 如何振兴

□本报记者 李晓辉

从去年下半年开始,郑州黄河鲤鱼鲜鱼供应不足,成了崔菊芳的烦恼事儿。

崔菊芳有两个身份:一个是黄河金生态鲤鱼董事长,一个是河南黄锦立食品有限公司总经理。

为养出更好的黄河鲤鱼,打造郑州黄河鲤鱼品牌,崔菊芳申请打造了“黄河金”生态鲤鱼品牌,从生物技术到生物饲料的生产再到原生态绿色放养,严格把控一道道环节,一个愿望:让全国人民能够吃到正宗美味的黄河鲤鱼。

为让黄河鲤鱼走向千家万户,让多年来跟着她搞黄河鲤鱼养殖的养殖

户有稳定收益,崔菊芳成立了河南黄锦立食品有限公司,主营“黄河金”生态鲤鱼的生产、加工和销售。

“这是清蒸黄河鲤鱼、糖醋黄河鲤鱼,配有自制料包,按照说明自己回家操作,7分钟让你做烧鱼大师;嫌黄河鲤鱼刺多不方便老人和小孩食用,可以选择这款焖烧黄河鲤鱼,回家只需蒸20分钟,刺都能吃还补钙!”4月10日,在原阳县中央厨房集聚区,崔菊芳一见到记者就聊起了她公司加工的黄河鲤鱼预制菜。

崔菊芳告诉记者,公司加工的每条鱼都有自己专属的身份证:鱼鳃处打有“黄河金”字样,鲜鱼主要来自黄河鲤鱼地理标区域,大部分来源于郑

州桃花峪“黄河金生态鲤鱼”放养基地。

受黄河流域生态环境整治影响,去年桃花峪1.5万亩“黄河金生态鲤鱼”放养基地被取消,沿黄许多生产黄河鲤鱼的传统养殖区域遭受重大损失。

郑州市渔业协会会长贾滔告诉记者,2020年、2021年两年,郑州市黄河鲤鱼养殖面积减少了近三分之二,剩余的三分之一养殖面积仍有部分在黄河滩区,基本也在被取缔区域。

“几乎‘全军覆没’!”谈起郑州区域黄河鲤鱼养殖,崔菊芳忧心忡忡,“养殖户的路该怎么走?如何拯救这条‘鱼’?”

几代人共努力 郑州黄河鲤鱼美味依旧

黄河鲤鱼,是河南的一张名片。在河南,“无鲤不成席”,家里来了客人、乔迁升学、红白喜事,都离不开鲤鱼。尤其是郑州的黄河大鲤鱼,以美味名扬天下,《诗经》中就有“岂其食食,必河之鲤”的说法。

黄河鲤与太湖银鱼、松江鲈鱼、长江鲟鱼,并列为中国“四大淡水名鱼”。贾滔告诉记者,中国“四大淡水名鱼”,黄河鲤鱼独占鳌头,黄河流经省份均有出产。其中,河南、陕西、宁夏回族自治区、山东、山西五地的黄河鲤被誉为“五大名鲤”,而产于河南郑州的黄河鲤鱼,因其美味而艳压“五大名鲤”。

黄河素有“铜头铁尾豆腐腰”之说,郑州境内河长150千米,主要位于豆腐腰上。黄河郑州段土地平坦,河道变宽,水中堆积着从上游冲击下来的微量元素,黄河滩还生长着大量可作为饲料的野生杂草。“得天独厚的生长环境,使郑州黄河鲤鱼含有较高的蛋白质和氨基酸,还有十几种微量元素。”贾滔说。

河南省农业产业技术体系大宗淡水鱼创新团队首席专家、河南省水产科学研究院总工程师冯建新告诉记者,郑州的黄河大鲤鱼知名度之所以高,关键还在其美味!

20世纪80年代,由于人为捕捞加上黄河断流等的影响,黄河野生鲤鱼资源已接近枯竭。“当时天然水域中黄河鲤鱼的资源遭到严重破坏,数量减少,品质退化。”郑州黄河鲤鱼保护工作站站长秦涛说。

记者了解到,我省的黄河鲤鱼保护工作,也正是从那个时候开始的。

据冯建新介绍,为拯救黄河鲤鱼这一名贵物种,河南省水产科学研究院1985年从黄河中挑选野生黄河鲤,经过20年的选育,培育出“豫选黄河鲤”,2005年,被当时的农业部原种和良种审定委员会审定列为良种。

2008年,农业部批准,从黄河的巩义市伊洛河入黄口至中牟县狼城岗段,划定“黄河郑州段国家级黄河鲤鱼水产种质资源保护区”。

“当时郑州市委、市政府非常重视郑州黄河鲤鱼品牌建设,2012年出台《郑州市人民政府关于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》,要求扩大郑州黄河鲤鱼的知名度,唱响郑州黄河鲤鱼品牌,把郑州黄河鲤鱼品牌做大做强。”秦涛说,“2012年‘郑州黄河鲤鱼’荣获当时农业部农产品地理标志认证,与宁夏回族自治区黄河鲤、东阿黄河鲤一起被列入我国农产品地理标志保护行列。”

2018年,河南省农业农村厅授予“郑州黄河鲤鱼”河南省知名农业品牌。2019年,“郑州黄河鲤鱼”区域公用品牌进入“中国农业品牌目录”。

如今,河南省水产科学研究院及有关院校经过9代提纯复壮,选育出的“豫选黄河鲤”已非常适合我省广大地区养殖。

据冯建新介绍,“豫选黄河鲤”体色鲜艳,金鳞赤尾,具有野生黄河鲤明显的外表特征,形体也接近于原河道型黄河鲤。另外,该品种生长速度极为显著,比选育前提高36.2%以上;体长2-3厘米的鱼苗在养殖期生长5-6个月,即可长成750克以上的商品鱼,成活率达90%以上,亩产可达1吨以上。

“当时我们在地理标区域郑州桃花峪黄河滩区有标准化黄河鲤鱼养殖场,养殖采用的就是‘豫选黄河鲤’优质鱼苗,结果严格按照标准化养殖规程养殖的优质黄河鲤鱼,到市场上只能随行就市按普通鲤鱼出售,有些年份还出现压塘现象。”崔菊芳说,“优质难实现优价,关键还是没有形成品牌优势。”

借助郑州市政府提出打造郑州黄河鲤鱼品牌的东风,依托桃花峪地理标区域放养基地,“黄河金生态鲤鱼”应运而生。

采用国家级“豫选黄河鲤”种质资源,从幼苗到地下18米沙滤活水以及微生物饲料促进鱼体消化吸收等要素的把控,一系列严格的养殖标准成就了“黄河金生态鲤鱼”口味鲜美、肉质嫩滑筋道、金鳞赤尾、体形修长的优势。

“相比市场上参差不齐的杂交鲤鱼,优质黄河鲤肉质好、口感好,鱼刺规律更方便食用。”冯建新说,“我省先后出现的以黄河金为主的郑州黄河鲤鱼品牌,让‘豫选黄河鲤’实现了品牌经营,在一定程度上带动了黄河鲤鱼产业发展。”

早在2012年,在郑州丹尼斯6天地超市,崔菊芳就设立了“黄河金”生态鲤鱼活鱼销售专柜。

“不做活动,不做促销,当时一斤卖到26元。超市其他普通鲤鱼卖12元一斤,但好多顾客一来就是直奔高价‘黄河金’生态鲤鱼。”谈起黄河鲤曾经的辉煌,崔菊芳一脸灿烂,“为啥价高还不愁卖?一是好吃,二是品牌带来的消费信任。”

产业发展遇尴尬 黄河鲤“美味”如何延续

“当、当、当……”4月7日下午5时,中牟县大孟镇郑州市龙祥水产养殖有限公司院内一个标准化饲养池传来有节奏的敲击声。

“池里刚放养了鲈鱼苗,这是工人在驯化诱食。”该公司总经理刘祥告诉记者,鱼苗到一个新环境,需要进行条件反射驯化,这样可以让鱼儿养成根据我们发出的某种信号到设定的区域集中抢食吃料的习惯。

“驯化鱼集中抢食,可以刺激鱼的食欲,增加摄食强度,提高饲料利用率。”冯建新解释说。

刘祥20世纪80年代就开始养殖黄河鲤鱼,他创办的郑州市龙祥水产养殖有限公司依托水产养殖已发展成“公司+养殖户”的专业水产养殖公司,但近几年该公司几乎舍弃了老本行——黄河鲤鱼养殖,养殖品种主营鲈鱼、罗非鱼、鲈鱼等。

“是适应市场的需要。”刘祥说,“最近几年市场上鲈鱼等少刺的消费带动了养殖热,这对黄河鲤鱼养殖是个不小的冲击。”

近年来,人们的生活水平越来越高,消费选择也越来越多,手头宽余的人群,自然会不由自主地选择更高层次、更新奇的消费。鲤鱼好养活且长得快,是北方常见淡水鱼品种,市场价格一直低廉,这也让时尚年轻一代在消费中形成了黄河鲤鱼上不了台面的观念。

另外,对于现在追求生活品质、生活快节奏的年轻人来说,黄河鲤鱼好吃,就是刺太多。为避免家里老人和孩子被鱼刺卡的尴尬,大多会选择少刺的鲈鱼等。

在黄河路一家农贸市场,一位主营水产品的老板告诉记者,目前水产行业是“鲤鱼看东北,鲈鱼看河南”。记者了解到,郑州鲤鱼市场这两年都是东北鲤鱼唱主角,东北鲤鱼属于杂交鲤鱼,当地水面大,密度小,养殖质量高,养殖成本低。

郑州市龙祥水产养殖有限公司鲈鱼和罗非鱼的养殖量都很大,在华北地区排位靠前。刘祥给记者算了笔账,现在市场上罗非鱼至少卖7元一斤,罗非鱼的成本

不超过6元一斤,保守说一斤至少能稳赚1元有余。郑州市市场上的东北鲤鱼平均每斤市场价比郑州黄河鲤鱼能低近1元。这对平均利润在1元左右的郑州黄河鲤鱼养殖行业是个不小的冲击。

“我们是‘公司+养殖户’的模式运营,公司运营成本比个体养殖户要高,利润小的话无法保证公司和加盟养殖户的利润。”刘祥补充说,“搞水产养殖这么多年,说真心话,咱本地的黄河鲤鱼体形好,口感筋道、味道甜美,是真比其他鲤鱼好吃。”

与刘祥不同,中牟县雁鸣湖镇韩寨村新生代水产养殖户韩鑫和他表哥钟情养殖黄河大鲤鱼。据韩鑫介绍,韩寨村原来有300家搞水产养殖,每家每户最少养殖面积20亩,大多养殖的是黄河鲤鱼。从小耳濡目染,他和表哥很早就进入了黄河鲤鱼养殖行业,对黄河鲤鱼也是情有独钟。

清明节过后,他和表哥一边忙着成品黄河鲤鱼抓紧出塘销售,一边联系省水产科学研究院帮忙购买豫选黄河鲤鱼苗。

韩鑫的表哥29岁,5年黄河鲤鱼养殖经验,有5个塘近60亩水面,全部养殖的黄河鲤鱼。用他的话:“有经验的话,黄河鲤鱼养得好还能节省成本,收益好的时候可以年入二三十万元,这两年受疫情影响和东北鲤鱼冲击,算是亏年景,一年能有十来万元收入,与前几年不能比,但能顾家,比打工强。”

26岁的韩鑫做水产养殖饲料经销,也有两个30亩面积的鱼塘。常年跑市场,他对黄河鲤鱼市场行情非常了解。

“这几年鲈鱼俏销,对黄河鲤鱼冲击很大,关键还是有些养殖的黄河鲤鱼品质不行。”韩鑫说,“鱼肉吃着像豆腐,肯定会被消费者抛弃。”

这几年,韩鑫等新生代水产养殖户注重提升鱼苗品质和标准化养殖技术,积极与省水产科学研究院等科研院所联系,学习各地养殖经验。

人工养殖的鱼,往往肉质松软、泥腥味重、鱼味不

足。韩鑫告诉记者,为提升黄河大鲤鱼的品质,他们首先是大塘养少鱼,就是减小养殖密度,其次是后期成鱼“吊水”,就是10月份鱼养成后再多养两个月,不喂饲料、不喂青草、不投药,只喝清水、只吃浮游,让鱼“瘦身”。

“这样可以促进鲤鱼实现低脂肪、高蛋白,还能去除药物残留。经过‘吊水’后,鱼肉肉质变紧致,没了泥腥味,口感也实现了足够香甜,自然好卖些。”韩鑫介绍说。

对郑州黄河鲤鱼养殖业这两年遇到的尴尬,韩鑫总结了三点:

一是受退渔政策影响,雁鸣湖养殖水面由原来的两万多亩减少到现在的不足1万亩。今年估计还会再复耕退渔一部分,面积会更少,未来郑州区域可能会出现无塘可养的状况。

二是养殖成本增加。随着养殖水面减少,鱼塘租金也在飙升。鱼塘增氧机用电不是农用电价格,而是商用电价,每天的电费就是不小的开支;另外,鱼饲料涨价,几乎翻倍。

三是东北鲤鱼和天津鲤鱼冲击河南市场,让本来就是薄利多销的郑州黄河鲤鱼养殖行业雪上加霜。

“个体养殖户承担风险能力弱,大家还是愿意养殖相对泼皮皮儿的黄河鲤鱼,只要每斤能有1元左右的利润就能说得过去。”韩鑫说。

我省养殖的鲤鱼大部分采用的品种是一些经济性能较低的鲤鱼杂交品种,作为我省唯一自主培育的水产品种“豫选黄河鲤”,鱼苗只占河南市场需求鲤鱼苗的三分之一,在全国占比就更少。

贾滔说:“良种是水产业的龙头。”豫选黄河鲤”种质资源良好,优势明显,亟待形成品牌优势和市场推广优势。”

“我们要做的是把黄河鲤鱼种质资源保护好,延续下去,想办法把郑州黄河鲤鱼的养殖效益提上去,延续黄河鲤鱼美味,不要让将来的子孙后代在博物馆里品‘郑州黄河鲤鱼’。”冯建新说。

退渔政策倒逼“美味”升级“风欲来”

近年来,随着城镇化建设的快速推进,郑州区域近郊集中连片池塘养殖区域几乎被全部侵占;随着国家限制农地非粮化政策日趋收紧,部分农田开挖的养殖池塘土地性质,极有可能平塘复耕,占补不平衡导致养殖面积大幅度缩减;受黄河流域生态环境整治影响,沿黄传统养殖区域遭受重大损失。特别是郑州黄河鲤鱼养殖带,养殖水域面积越来越小。

“养殖水域面积越来越小,销售市场受冲击,养殖效益降低,郑州黄河鲤鱼产业发展遇到前所未有的挑战,出路在哪里?”贾滔分析说,“必须引导重点企业、合作社和养殖户采用更先进更高效的模式,接受专业化的管理,提高单位效益,占据高端市场。”

4月16日,站在郑州市福生源养殖有限公司养殖基地,蔚蓝的天空下,一株株盛开的牡丹簇拥着两个并列的圆形鱼塘,池面碧波荡漾,一弯排污池环抱了两个鱼塘半圆,延伸到旁边的莲藕池。微风拂面,清新空气伴着花香扑面而来,眼前的景色让人很难想象这是水产养殖基地。

“这就是我们大力推广的‘168’养殖模式。”冯建新告诉记者。

冯建新说的“168”模式,是郑州市水产技术推广站、河南省水产技术推广站和河南省水产科学研究院的专业技术人员经过4年时间探索创新,总结出的一种漏斗形池塘循环水高效养殖模式。该模式具有节能、节水、节水、简单、灵活、安全、高效、质优等优点,养殖池塘的漏斗形设计,犹如给养殖的鱼类建造安装了一个“抽水马桶”,

能及时收集移除鱼类的粪便,有效净化养殖水体,改善养殖鱼类的“福利待遇”,加快生长速度,提高产品品质,降低饵料系数。

“‘168’模式去年开始在中牟鑫鑫渔业合作社推广第三代,主要增加了鱼粪自动高效收集系统,包括漏斗形池塘、鱼粪集排装置、沉淀塔、发酵通道、生态沟渠、生态净化池,并配备自动控制,实现室外生态集约化循环水养殖,能成功分离鱼粪75%,节约水资源50%,达到了零排放、零污染。”冯建新说,“今年8月将建成投入使用,两个‘168’池塘,面积各700平方米,分别放养450克/尾半成品质黄河鲤鱼和鲤鱼夏花的话,至9月底近两个月时间,产量分别可达8500公斤和11500公斤。”

记者了解到,为改变黄河鲤鱼产业发展现状,目前河南省水产科学研究院正在引导养殖户大力实施标准化池塘改造,在形成规模化水产养殖的地区发展环保型、自动化渔业,推广普及高效生态的水产健康养殖方式,比如“168”模式。郑州市渔业协会与河南省水产科学研究院联合,积极引导养殖户采用六统一生产标准模式养殖,有效保证地标产品的纯正性。

“过去养殖户过于追求产量,跟不上消费者对品质的要求,看起来是产能过剩,实际上是产品低端化,没有市场竞争力。”贾滔说,“退渔政策给郑州黄河鲤鱼养殖业的转型升级带来了契机,现在生活水平好了,很多人不仅要吃鱼,还要吃‘好鱼’,黄河鲤鱼产业要向‘立体纵深’要空间,发展目标必须是高产提质,要在餐桌上受消费者青

睐。”

韩鑫想当第一批“吃螃蟹”的转型者,他说:“养殖科学精细,产品跟着市场走,才能赢得未来。”

记者从省农业农村厅获悉,2022年,我省将继续鼓励水产技术模式创新,大力发展生态健康养殖,推进水产业一、二、三产业融合发展。

“今年将大力发展水产品加工业,特别对现有水产加工企业会有优惠政策。”省水产局局长马玉琴日前在民权考察时说。

围绕黄河鲤鱼这条鱼,崔菊芳近年来一直在探索,从安全生态养殖,到精深加工、冷链物流,革命性地解除了黄河鲤鱼不能清蒸的难题,引进液氮快速冷冻技术,解决了鲤鱼活体运输、储存、宰杀等问题。

“采用液氮速冻技术,我们的黄河金冷冻‘三去’鲤鱼可以达到活鱼口感。”谈起黄河鲤鱼深加工,崔菊芳总是神采飞扬,“每一个产品都富有其自身的灵魂,黄河鲤鱼更具中原文化特色,我会尽一切力量承担起传承、弘扬黄河鲤鱼文化精神的历史使命,不遗余力打造郑州黄河鲤鱼品牌。”

与其原地打转,不如另辟蹊径。为加快黄河鲤鱼产业转型升级,贾滔、崔菊芳和河南餐饮中央厨房产业园董事长、莲菜网创始人胡建强正在酝酿成立黄河鲤鱼产业发展基金。

胡建强说,育种、养殖、加工、售卖,黄河鲤鱼产业发展离不开链条上的每一个环节,产业基金或将会是黄河鲤鱼产业大发展的助推器。



2021年退渔拆掉的宋阳里村黄河滩1.8万亩标准化鱼塘集群 资料图片