

流传关于鲤鱼的传说故事，如唐代小说《酉阳杂俎》记载了女娲化人携双鲤觐见肃宗的传奇故事。人们常唱道：“那黄澄澄的土啊，有那金灿灿的水，我们的生活这样美……红瓢西瓜甜又甜，黄河的鲤鱼肥……”

在黄河中游地区，鲤鱼的形象早在《诗经》中就有了记载，如《小雅·鹿鸣之什·鹿鸣》中有“鱼在于渚，鲋鲤在于沼”的诗句，表现了黄河流域人民对鲤鱼的喜爱和珍惜。鲤鱼的烹饪方法也十分多样，有煮、炸、炖、烤、蒸、烩、煎、炒等，每一种都有其独特的风味和营养价值。呼和浩特的托克托县河口镇是黄河上游与中游的分界点，托县炖鱼，远近闻名。

黄河中下游的鲤鱼资源，则是相对丰富的。明末的熊明遇曾描述品尝黄河鲤鱼的一次经历，“偶过杨无我，酌蒲桃酒，因言偏头、雁宁黄河鲤鱼肥美”，在该诗中即称：“著屐相过子云亭，顷刻盘尊随意设。并州美酒酌蒲桃，醇甘石蜜殷红血。因君备兵雁宁间，为说黄河如丙穴。锦鲤银鳞三尺长，鲜肥塞上酥流滑。剪烛不知更漏添，湿泥漏映半边月。”

在黄河下游地区，鲤鱼的形象早在春秋战国时期就有了记载，如《左传》中有“鲤鱼之跃，不可胜数”的句子，表现了黄河流域人民对鲤鱼的敬畏和崇拜。

鲤鱼也是黄河流域人民的重要生计来源，据《黄河渔业志》记载，黄河下游地区的渔业生产历史悠久，渔民们利用黄河的水文地理特点，发展了独特的渔业技术和渔具，如网、笼、钩、筏、船等，形成了丰富多彩的渔俗文化。据《山东通志》记载，山东黄河鲤的地位之高，早在宋代就已成为贡品。

除了食用之外，黄河鲤鱼也进入各类中医文献中，大量药方将鲤鱼肉、眼、鳞、鳃、尾等入药，作为治疗各种疾病的药物使用。这种对鲤鱼食用、药用的记载，既体现了鲤鱼在古人日常生活中的地位，又使黄河鲤鱼能够成为一种特产的重要前提，如元代的《饮食须知》一书中记载：味甘性平。其胁鳞一道，从头至尾，无大小皆三十六鳞。阴极则阳复，故能发风动火。同犬肉豆蔻食，令消渴。同葵菜食，害人。天行病后及下痢者、有宿者，

