

生态种养“虾”路宽 消费赋能“红”产业

——解锁“一只虾”的产业富民密码



- ① 小龙虾捕捞
- ② 工人们正忙着分拣小龙虾
- ③ 客商在鱼台县源绿生态农业科技有限公司的养殖基地里收购小龙虾
- ④ 鱼台文创产品“龙儿”
- ⑤ 小龙虾争斗
- ⑥ 个头饱满的麻辣小龙虾
- ⑦ 鱼台县鱼稼里广场

■ 通讯员 张惠亚 霍学全 张子洋

随着夏季来临，鱼台小龙虾消费进入旺季。傍晚时分，当夕阳的余晖洒在南锣鼓巷美食街，空气中已经弥漫着令人垂涎的小龙虾香气。一只只红亮油润的麻辣小龙虾堆叠在大盘中，食客们围坐一桌，顾不上戴手套，伸手抓起小龙虾轻轻一掰，虾壳应声而开，露出雪白紧实的虾肉，蘸上香辣的汤汁放入口中，麻辣瞬间在舌尖炸开，紧接着是虾肉的鲜甜。那独特的口感，让人忍不住一口接一口地品尝，完全停不下来。

蒜蓉、麻辣、柠檬、椒盐、十三香……通过多种烹饪手法，鱼台小龙虾披上了千姿百态的风味外衣，从传统红烧的醇厚，油焖的馥郁，到创新蒜蓉的细腻、冰镇的清新，每一次烹饪尝试都引领着一场味觉的奇遇，展现了鱼台传统文化与当代美食潮流的精妙融合。

那你知道鱼台小龙虾好吃的秘密吗？

鱼台，这片被微山湖温柔环抱的沃土，自古便享有“鱼米之乡”的美誉。在这里，碧波荡漾的湖水与广袤的绿色田野相映成趣，滋养出一方水土的独特韵味。而鱼台小龙虾，便是这方水土孕育出的珍宝。

2011年，“鱼台龙虾”被农业农村部登记为国家地理标志保护产品；2018年“鱼台龙虾”入选“济宁礼食”区域品牌，2019年鱼台县荣获“中国生态食材之乡”的美誉；2020年鱼台县以小龙虾特色农产品入选第三批山东省特色农产品优势区；同年“鱼台龙虾”品牌获得中华品牌商标博览会金奖；2022年鱼台龙虾被全国名特优新产品名录收录；2024年鱼台龙虾入选省级农业品牌精品（省知名农产品区域公用品牌）培育名单。鱼台县独特的气候条件、水质条件以及独特的天然饵料和生态养殖模式铸造了“鱼台生态龙虾”之精品，被中国渔业协会授予“中国生态龙虾之乡”称号。

环境好，虾才好。鱼台小龙虾个大体长，头胸甲、腹甲及鳌足，步足呈褐色，体表光洁，无附着物，腹部洁净，肠管清晰可见，是纯正的“白富美”。“白”，指的是鱼台小龙虾体色之纯净，壳薄而透亮，蒸煮后鲜亮红润，如同夏日晨曦中初露的朝霞，诱人眼球；“富”，则是言其肉质之饱满，得益于鱼台得天独厚的生态环境与科学的养殖技术，这里的小龙虾个个体态硕大，肉质紧实，富含蛋白质与微量元素，营养丰富；“美”，自然是对那令人难以忘怀的滋味的赞美，鱼台小龙虾肉质细腻，味道鲜美，无论是麻辣、蒜蓉还是清蒸，每一种烹饪方式都能激发出它独有的风味，让味蕾在夏日的热烈中沉醉。

一只小龙虾，从被捞出水的那一刻起，就开启了无限可能模式。

眼下，正是鱼台县生态小龙虾上市的季节。为了保证新鲜，每天一大早，鱼台县王集镇李魏村藕虾共养基地上，虾农们就开始忙活起来，从田里拉起地笼，将一只只活蹦乱跳的小龙虾收入盆里。

“今天我们捕捞了200多斤，随着气温慢慢升高，以后的产量还得提



高，出虾量最高时每天能出到300多斤。”李魏村龙虾养殖大户彭胜利难掩心中的喜悦。

王集镇李魏村紧邻微山湖，地势低洼，村民彭胜利流转土地140亩，在藕田里套养小龙虾，效益非常可观。得益于今年龙虾的好行情，他和妻子一起捕捞的200多斤小龙虾一次就卖了3千多元。

“这一亩地，卖小龙虾的钱加上卖藕的钱，收入7千元到8千元之间，是传统一稻一麦种植模式的3倍多。”彭胜利介绍。

据了解，王集镇积极引导沿湖的孟楼、史楼、李魏、张庙等村庄，发展稻（藕）虾共作特色种养模式，帮助种养大户流转土地6000余亩，王集镇现有藕虾3400余亩，稻虾2100余亩，真正把涝洼地变成了农民增收的聚宝盆。

近年来，鱼台县深耕“小龙虾资源”，把小龙虾养殖与水稻生产、莲藕产业有机结合，探索建立育繁推一体化模式和育苗—标准化养殖—加工—营销全产业链，真正实现了乡村振兴、企业增效、农民增收“三赢”局面。同时，与中国科

学院烟台海岸带研究所、中国水产科学院淡水渔业研究中心、山东省淡水渔业研究院、山东省虾蟹类产业创新团队等科研院所合作，推动产学研融合。积极推进标准化建设，探索建立从繁育到种养殖的技术标准规范和质量控制体系，制定了《稻（藕）田克氏原螯虾养殖技术规程》，并于2022年6月被山东省市场监督管理局批准为山东省地方标准。鱼台县稻（藕）虾生态种养技术被省农业农村厅作为2023年全省淡水渔业主推技术，2024年入选全省渔业高质量发展典型案例。

“鱼台稻（藕）虾生态种养模式无论从养殖规模、养殖技术还是从小龙虾产品质量，在全省均居领先地位。”鱼台县渔业服务中心主任朱广德说。

截至目前，鱼台县稻（藕）虾生态种养面积13.5万亩，预计年产量3万吨左右，可实现经济总产值20多亿元。在巩固现有养殖面积的基础上，投资4000余万元建设龙虾繁育推广一体化项目，主要建设龙虾繁育车间、龙虾亲虾蓄养采光大棚、龙虾种苗粗采光棚、龙虾反季节养殖采光大棚等设施。

小龙虾跳动着鱼台产业发展的华丽音符。一个个小龙虾养殖基地开始陆续收获小龙虾，同样鱼台县的小龙虾收购销售大户们也开始了繁忙的工作，收购、分拣、装箱、销售等，忙得不亦乐乎。

“现在咱鱼台小龙虾在市场上还是比较受欢迎的，同等规格要比其他地方高出1到3块钱，况且还供不应求。”

鱼台吉祥水产总经理仇广东熟练地把收购的小龙虾分拣到不同的容器里。这有着20多年销售经验的小龙虾销售大户，目前正通过线上和线下多种销售方式，把鱼台小龙虾销售到北京、上海、济南等全国各地。目前，每天的销售量已经达到3000斤。

“鱼台小龙虾大面积捕捞时间从每年的4月初到10月底。今年小龙虾的产量好于往年，6钱以上的大规格小龙虾每斤可卖到60至70元；4、5、6钱的中型小龙虾可卖到28至30元。”仇广东介绍。

为推动小龙虾产业发展，进一步擦亮“鱼台龙虾”品牌，鱼台县始终坚持规划引领，力促产业振兴。鼓励企业加快小龙虾成品、半成品的开发，延伸小龙虾产业链，着力提高小龙虾产业竞争力和产品附加值。扶持山东湖中鲜、孝贤食品、瑞达食品等小龙虾加工企业，发展，现年加工能力6000余吨，产值6亿元。另外，通过贯通水产品集散交易中心、小龙虾科普馆、农产品展览馆、小龙虾美食街，不断推进小龙虾美食消费、批发、销售、和仓储物流等二三产业的发展，进一步完善小龙虾全产业链，实现“猫扑鱼”“湖中鲜”“孝贤虾皇”“隆江虹”等水产品品牌的热销，着力提高小龙虾产品竞争力和附加值。

如何让鱼台小龙虾的金字招牌与文旅资源“强强联合”，打出“黄金效益”的组合拳，一直是鱼台县奋力书写的一套精彩答卷——2017至2024年连续成功举办了八届鱼台龙虾节，鱼台小龙虾的知名度得到极大提高，书写了“一虾先行、诸业并进”的喜人篇章。

“我们将继续巩固放大小龙虾品牌效应，加大政策支持，助力小龙虾产业发展，进一步激发乡村振兴新动能，为打造乡村振兴齐鲁样板贡献鱼台力量。”鱼台县人民政府副县长高东旭掷地有声。

以节促旅，提振文旅消费。生态小龙虾作为鱼台乡村振兴和美食文化的一个特色产业，日臻成熟，释放出前所未有的活力。鱼台小龙虾产业越做越大，鱼台小龙虾活动越办越好，升级成集美食、文化、生态、旅游于一体的精品盛会，“中国龙虾美食地标城市”“山东地标名片”等荣誉花落鱼台，“中国生态龙虾之乡”的金字招牌光彩夺目，熠熠生辉。

在社会各界的高度关注与期待中，2025鱼台小龙虾消费季于5月28日正式拉开帷幕。本次消费季以“强文旅 促消费 兴产业”为主题，旨在把文化旅游业培育成支柱产业、民生产业、幸福产业。小龙虾消费季期间每天在鱼稼里广场举办文艺演出，让每一位客人切实体会到鱼台人民的真诚和热情。

这个夏天，让我们相聚鱼台，共赴这场小龙虾盛宴，感受鱼台的热情与魅力，畅享夏日的美好时光！

