

解锁济宁美食密码

2025 鱼台龙虾消费季明日开启



济宁晚报全媒体记者 万德龙

通讯员 张惠亚 霍学全 张子洋

傍晚时分，记者走进夕阳余晖下的鱼台县南锣鼓巷美食街，十几口铸铁大锅同时点火，升腾的蒸汽模糊了星空与灯海的界限。一转眼，一只只红亮油润的小龙虾堆叠在大盘中被端上餐桌，食客们顾不上戴手套，伸手抓起轻轻一掰，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，麻辣鲜香之后则是虾肉的鲜甜，一只接一只、一口接一口，根本停不下来。

1

这是一幅创作于微山湖畔的丰收画卷

“哗——”随着清晨最后一笼小龙虾破水而出，晶莹的水珠在晨光中折射出七彩光晕。鱼台县王鲁镇李魏村虾农彭胜利展开笑颜：“老伙计们看看，今天这笼虾个个都是六钱往上的大个头！”他布满伤口的手掌托起一只张牙舞爪的小龙虾，虾壳在阳光下泛起玛瑙般金色的光泽。

眼下，正是鱼台县生态小龙虾集中上市的季节。为了保证新鲜，每天一大早，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，以后的产量还能提升，出虾量最高时每天能有300多斤。”彭胜利难掩心中的喜悦。

李魏村紧邻微山湖，地势低洼的种植劣势却成了小龙虾的养殖优势。村民彭胜利流转土地140

亩，在藕田里套养小龙虾，效益可观，得益于近些年小龙虾的好行情。他和妻子一起捕捞的200多斤小龙虾一次就卖了3000多元。“这一亩地，卖小龙虾的钱加上卖藕的钱，年收入7000到8000元，是传统一稻一麦种植模式的3倍多。”彭胜利说。

近年来，王鲁镇积极鼓励引导沿湖的孟楼、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，全镇现有藕虾3400余亩，稻虾2100余亩，真正把曾经的产量洼地变成了农民增收的聚宝盆。

这也是鱼台县深耕“龙虾资源”，把龙虾养殖与水稻生产、莲藕产业有机结合的缩影。该县探索建立了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。

2

这是一场唤醒味蕾、觉醒双眸的红色风暴

“咔嚓！”白领张小丽女士顾不得新做的美甲，徒手掰开虾壳的动作行云流水，擦一擦嘴角的口水，眯起被辣味刺激的双眸，就着一口冰凉的啤酒大声说：“这才是夏天最正确的打开方式！”

一只小龙虾，从稻田里、藕池中被捞出水的那一刻起，就开启了无限可能。从起初的富农兴农到如今扛起餐饮消费的大旗，有多年从业经验的餐饮人直呼——这是一场由小龙虾引起的“消费革命”。

“就等着夏天到了大干一场。”小小的龙虾创造出鱼台产业发展的华丽音符，吸引了来自全国的龙虾收购销售大户。只见鱼吉祥水产总经理仇广东熟练地将小龙虾分拣到容器里，收购、分拣、装箱、销售……忙得不亦乐乎。“咱们鱼台龙虾在市场上非常受欢迎，同等规格的要比其他地方每斤高出1到3元，且供不应求。”作为一家有着20多年销售经验的小龙虾销售大户，仇广东通过线上和线下多种销售方式，把鱼台龙虾销售到北京、上海、济南等全国各地。

“天越热生意越好，目前每天的销售量已经达到

3000斤。”仇广东自豪地说，“咱们鱼台的小龙虾捕捞时间从每年的4月初到10月底。今年小龙虾的产量明显好于往年，这意味着现在干半年顶往年干一年。”

为了让全国各地的食客都能吃上好龙虾，在持续擦亮“鱼台龙虾”品牌的同时，鱼台县大力延长小龙虾产业链，鼓励企业加快龙虾成品、半成品的开发，着力提高龙虾产业竞争力和产品附加值。扶持山东湖中鲜、孝贤食品、瑞达食品等龙虾加工企业，现年加工能力6000余吨，产值6亿元。同时，通过打通水产品集散交易中心、龙虾科普馆、农产品展览馆、龙虾美食街，不断推进龙虾美食消费、批发、销售、加工和仓储物流等二三产业的协同发展，进一步完善了全产业链，实现了“猫扑鱼”“湖中鲜”“孝贤虾皇”“隆江虹”等水产品品牌的热销，着力提高龙虾产品竞争力和附加值。

当孔孟之乡的文旅名片、鱼台龙虾的金字招牌、都市烟火气的美食顶流“强强联合”，鱼台借生态龙虾写下了一套精彩答卷——2017至2024年连续举办8届鱼台龙虾节，“一虾先行、诸业并进”的乡村振兴新篇章在此书写。

3

这是一次

见证生态活力的奇幻旅程

“叮！”凌晨五点的吉祥水产分拣车间，电子秤的提示音此起彼伏。“4至6钱进蓝筐，6钱以上进红筐！”仇广东手持分拣钳边忙边说，“生态好，虾才好。咱们生意好，说到底还是咱们县的生态环境好。”

鱼台，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。而鱼台龙虾，便是这方水土孕育出的珍宝。

这里的小龙虾体大、身长，头胸甲、腹甲及螯足、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”，是指鱼台龙虾体色之纯净，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”，是说肉质之饱满，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”，是那难以忘怀的滋味，鱼台龙虾肉质细腻，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，让味蕾在夏日的热情中沉醉。

“鱼台稻（藕）虾生态养殖模式，无论是养殖规模、养殖技术还是龙虾质量，在全省均居领先地位。”鱼台县渔业发展服务中心主任朱广德说。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余万元建设龙虾育繁推一体化项目，主要建设龙虾繁育车间、龙虾亲虾蓄养采光大棚、龙虾苗种标准采光棚、龙虾反季节养殖采光大棚等设施。

“我们将继续巩固放大龙虾品牌效应，加大政策扶持，助力龙虾产业发展，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表示。