

□探市场

龙虾销售旺季，早班车变身“鲜味专列” 鱼台小龙虾抢“鲜”入济

最近一段时间，每到凌晨时分，济南海鲜大市场外都会灯火通明。一辆辆装满小龙虾的厢式货车停靠，搬运工卸下一筐筐新鲜的小龙虾，前来市场批发、进货的商贩们一拥而上，让宽敞的道路拥堵起来。

商户陈大哥的摊位上，小龙虾按大小、颜色等不同规格整齐码放。“一两以上的大规格虾，基本上都是供给餐厅了，一般家庭购买4—6钱的比较多。”陈大哥一边给小龙虾增氧换水，一边和记者唠着家常，他的声音在一片嘈杂中显得格外沉稳，“自6月份起，进入小龙虾大量上市的季节，我家摊位主要卖的是省内养殖的小龙虾，多为4—9钱的规格，售价每斤在15—25元不等。”

小龙虾壳：被忽视的『宝藏资源』

在市场的一角，仅有一家商户售卖1两以上规格的小龙虾，30元/斤的标价显得格外醒目。“湖北虾产量大，4月底一上市，价格就降下来了。”一位商户招呼着客人，顺手捞起一把小龙虾展示，“现在济南市场上既有江苏和湖北产的小龙虾，又有省内的小龙虾，竞争还是比较激烈的。”

刘大哥介绍，当天早上，他先发了四百多斤小龙虾，大多是1两以上的，是济南的餐饮商户预订的。下午，他还要再发一批较小规格的小龙虾。在小龙虾的消费旺季里，他一天基本上要发两三千斤的货。

据了解，截至目前，鱼台县稻（藕）虾生态种养面积13.5万亩，2024年度小龙虾产量达3万余吨。

鱼台小龙虾是如何养出来的？用上了哪些黑科技？齐鲁晚报·齐鲁壹点记者专程赶到当地养殖户的虾池探访。

“每天早上两三点就得起床去养殖户那里收虾。”刘大哥一边麻利地

□探养殖

“藕”遇小龙虾，亩赚过万元 池塘上搭起保温棚，冬养小龙虾赚翻了

在鱼台县的荷塘里，莲叶田田，荷花争艳。

源绿生态农业科技有限公司负责人金凯向我们介绍，目前公司共管理着稻虾共作田、菜藕虾共作田，太空莲虾共作田300余亩，莲藕的茎叶为小龙虾提供了遮荫和栖息之所，其根系还能净化水质；而小龙虾的排泄物则成为莲藕的天然肥料。这种生态化养殖模式，不仅保护了环境，还提升了农产品的品质，形成良好的生态循环。

藕虾共生的致富经

金凯为我们算了一笔账：“藕塘里养虾，每亩地的藕产量在3000—3200斤，小龙虾的产量在300余斤。按照菜藕批发价2元/斤，小龙虾批发价18元/斤来计算，每亩田的综合收益可达1.2万元左右。而太空莲莲蓬亩产在400斤左右，以鲜食为主，目前价格在10元/斤，里面的小龙虾产量略低，也有200多斤，算下来每亩收益在8000多元。”

目前，鱼台全县稻（藕）虾生态种养面积13.5万亩，龙虾产量3万余吨，总产值超过25亿元。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。

小龙虾的“破冰之举”

鱼台县并未止步于此，他们还开创性地发展了冬季温棚养殖小龙虾，目前已试点成功。“以前，冬天对养殖户来说就是个‘猫冬’的季节，哪能想到现在冬天还能靠养虾赚钱呢！”金凯感慨道，而这种转变，源于鱼台县在养殖技术上的大胆探索。

冬季养殖的小龙虾目前已销售完毕，金凯又往塘里试着投放了一批罗氏沼虾的虾苗，“养沼虾试试，看看能养成什么样儿。接下来看在这几个棚里做做实验，看能不能让小龙虾在棚里自繁自育，以后可以卖虾苗。”

金凯说：“我们鱼台也被称为‘中国生态龙虾之乡’，一直走的是高品质生态养殖路子，小龙虾的虾鳃和虾腹都比较干净，烹饪前也不用过多刷洗，而且肉质鲜嫩有弹性、品质好，非常受欢迎。”如今，鱼台县的小龙虾产业正蓬勃发展，从凌晨的海鲜市场到午夜的荷塘，小龙虾的旅程还在继续。

每年11月中旬放苗，养殖周期两个



鱼台虾农捕捞新鲜小龙虾。张志恒 尹睿 摄

苗，正好养到春节前后上市，利润可观，也能填补小龙虾养殖周期中的空白。

“养好虾，早出虾”

“跟南方的一些知名小龙虾产地相比，在价格和总产量上，鱼台的小龙虾其实没有多少优势。”闫行介绍，“养好虾、早出虾的核心在于提前抢占市场，错峰上市。”养殖户们通过控制养殖环境，使小龙虾提前进入生长旺季，抢占市场空白期。

反季节养殖和“一季多茬”模式的推广，使鱼台小龙虾在冬季和春季也能上市，不仅满足了消费者对新鲜小龙虾的需求，还因稀缺性获得更高的市场价格。

闫行说：“我们鱼台也被称为‘中国生态龙虾之乡’，一直走的是高品质生态养殖路子，小龙虾的虾鳃和虾腹都比较干净，烹饪前也不用过多刷洗，而且肉质鲜嫩有弹性、品质好，非常受欢迎。”如今，鱼台县的小龙虾产业正蓬勃发展，从凌晨的海鲜市场到午夜的荷塘，小龙虾的旅程还在继续。

每年11月中旬放苗，养殖周期两个

本版稿件采写：张志恒 尹睿



编辑：于梅君 美编：刘燕 组版：刘森

□探虾农

北方水乡让虾农“相见恨晚”

清晨，薄雾笼罩着虾塘，技术员施广立与工人们正忙碌地打捞着新繁育的虾苗。这些小龙虾苗体态流畅，颜色红亮，被轻轻倒入筐中，准备运往养殖户的虾塘。池塘边，8个壮观的冬养大棚正在建设中，即将用于小龙虾的养殖。施广立本是被邀请来鱼台担任技术指导的，如今却选择留在这里养虾。

他预计，即将投入使用的温棚小龙虾，亩产可达200—400公斤。

凭借得天独厚的自然条件和稻（藕）虾生态种养模式，鱼台县孕育出了高品质的小龙虾。鱼台小龙虾已成为国家地理标志保护产品。如今，鱼台县稻（藕）虾生态种养面积达13.5万亩，龙虾产量3万余吨，总产值达到25亿元。

“我在盱眙养了十年虾，没想到鱼台的水土也适合出精品虾。”来自江苏盱眙的技术员施广立蹲在育苗池边，手里捧着刚孵化的虾苗。他是盱眙的资深养虾户，在养虾领

域积累了十年的丰富经验。

命运的转折发生在2023年。那一年，他应鱼台县的邀请，前来担任技术指导。当他蹲在育苗池边，捧起那些刚孵化的虾苗时，突然意识到，鱼台的水土条件竟然如此适合小龙虾的生长。

施广立介绍，鱼台自然条件非常好，尤其是土壤中的矿物质含量丰富，为小龙虾提供了优质的生长环境。

“这里的土壤肥沃，矿物质多，是小龙虾最喜欢的‘大食堂’。与盱眙相比，鱼台的小龙虾不仅产量高，而且品质更好。”看到鱼台县得天独厚的自然条件和小龙虾产业的巨大潜力后，施广立果断决定留下来。

他投资200万元建设育苗基地，引入了先进的“育繁推一体化”养殖模式。这一模式，实现了从虾苗培育到成虾养殖的全流程覆盖，有望显著提升养殖效率和虾苗质量，为鱼台县小龙虾产业的高质量发展筑牢根基。

□探消费

万人“虾宴”嗨翻天 鱼台龙虾消费季激活全产业链新动能



济宁市鱼台县鱼稼里广场，人们品尝龙虾宴。

夜幕降临，济宁市鱼台县鱼稼里广场人声鼎沸。为期两个月的2025鱼台龙虾消费季正在火热进行。鲜香四溢的小龙虾，精彩纷呈的歌舞、大快朵颐的食客，共同奏响了一曲欢乐的交响乐。

在供给端夯实基础的同时，鱼台县积极开拓市场，拉动小龙虾消费。自2017年起，鱼台县已连续成功举办八届中国·鱼台龙虾节。今年5月28日拉开帷幕的2025鱼台龙虾消费季，更是将活动推向了新高潮。

“我们专门开车过来，这里的龙虾味道太棒了！晚上还有表演，全家人玩得很开心！”游客张硕笑着说道。

在美食区，冒着红通通油光的鱼台龙虾散发着诱人香气，吸引游客们纷纷驻足品尝。蒜香、麻辣、十三香等多种口味的龙虾，满足了不同食客的味蕾需求。“消费季卖的龙虾价格很亲民，食材很新鲜，味道不错。”游客李霞表示。

在游客们满足味蕾的同时，摆摊的商户也获得了不错的收益。“我们今年准备了多种口味的龙虾，有头牌秘制龙虾、蒜蓉龙虾、冰镇柠檬龙虾等，回头客特别多。每天销量在500斤左右，生意火爆的时候，销量一天可过千斤。”龙虾消费季商户任中玲说。

鱼台县融媒体中心总编辑马鑫表示，龙虾消费季的举办，不仅是一场舌尖上的盛宴，更是推动小龙虾全产业链发展的重要契机。

近年来，小龙虾消费持续火爆，据《2025中国小龙虾消费趋势报告》，全国小龙虾年消费量已突破100万吨，市场规模超3500亿元，其中夏季(6—8月)销量占比达65%。据上海市场监管局统计，过去几年，上海人每年能吃掉1.5万吨小龙虾，至少3亿只。

一只小龙虾可食用部分较少，大概只占整只虾的20%。按此推算，大量小龙虾被食用后，虾壳废弃量惊人。以上海每年消费1.5万吨小龙虾为例，产生的虾壳大概有1.2万吨。若全国消费100万吨小龙虾，产生的虾壳大约80万吨左右，如何处理废弃物，成为亟待解决的问题。

小龙虾壳价值多多

小龙虾壳其实是一座潜在的“宝藏”。虾头和虾壳含有约20%的甲壳素，经过加工处理，能制成可溶性甲壳素。甲壳素及其衍生物，在食品、化工、医药等领域具有重要的应用价值。

比如，甲壳素可作为食品添加剂，起到保鲜、增稠等作用；在医药领域，它具有抗癌、提高人体免疫力及护肝解毒作用，还可用于制作缝合线、人工透析膜等；在化妆品领域，其衍生物可用于护肤，具有保湿、修复等功效；在农业领域，可加工成抗病毒制剂，用于农作物保护。

此外，小龙虾壳还可以打粉做成饲料、肥料。小龙虾壳的多元利用价值，让其回收利用具备了巨大的潜力和前景。

回收利用如何破局

然而，小龙虾壳的回收利用面临诸多难题，食客吃剩的虾壳几乎都直接扔进垃圾桶，分拣难度大，且虾壳混杂多种调料，清洗成本不菲。从运输角度来说，湿的龙虾壳价格低廉，运费成本却高昂。

尽管困难重重，仍有地方和科研团队积极探索破局之路。据媒体报道，2024年9月，华中农业大学工学院刘培文研究员创立生材智造科技公司，搭建900平方米的实验室，利用绿色环保零污染的提取技术，将虾壳转化为高性能甲壳素纳米晶。整个反应过程在常温常压条件下完成，实现了绿色环保零污染。

2024年4月，盐城工学院官网发布，该校海洋与生物工程学院的师生，用小龙虾壳、秸秆等废弃物，生产出全生物可降解保鲜膜。而武汉大学科研团队则研制出三维多孔小龙虾壳，可吸附水中微塑料。

记者在鱼台采访小龙虾产业时了解到，在进行产业链布局时，当地也曾考虑过对废弃小龙虾壳进行统一回收处理，但在餐饮端回收难度比较大，处理设备也欠缺，因此目前尚未对废弃小龙虾壳进行回收。

小龙虾壳回收利用虽面临挑战，但潜力巨大。随着技术不断进步、人们环保意识增强以及相关政策支持，未来有望实现小龙虾产业链，从养殖、消费到废弃物回收利用的完整绿色产业链，让小龙虾壳真正“变废为宝”，创造更大的经济和环境效益。

一年吃出80万吨虾壳，何时能变废为宝