

抢“鲜”俩月上桌，鱼台小龙虾俏销南北

地理标志认证+生态养殖，打造高端市场硬通货

记者 褚思雨 通讯员 赵诗影
张惠亚 济宁报道

抢“鲜”俩月 精准卡位抢占市场

3月25日，天刚破晓，济宁市鱼台县王鲁镇龙虾繁育推一体化基地的塘口已是一片繁忙。一只只通体鲜亮、活力十足的小龙虾从地笼中被打捞上岸，经分拣、称重、装车后，马不停蹄发往济南、北京、潍坊等城市。几个小时后，或是麻辣、或是蒜蓉，热腾腾的鱼台小龙虾就上桌了。

小龙虾行业向来有“一季定全年”的说法，常规露天养殖模式下，国内小龙虾集中上市始于每年的5月中下旬，6至8月为集中上市高峰期。每年3至4月，全国小龙虾市场普遍处于货源紧缺状态，市场需求旺盛，价格处于高位，却鲜有稳定的优质货源供给。

不过今年，鱼台小龙虾解决了这些问题。“现在起捕的‘早春虾’以中青、大青规格为主，单只重量都在4钱以上，个头大的能到一两多，肉质紧实饱满，品质完全不输旺季产出。”基地里有着多年龙虾养殖经验的工人杜学康一边整理地笼，一边笑着说。

这背后，其实是当地瞄准这一市场窗口期，以智能温棚养殖技术为突破，成功让小龙虾在早春上市，实现市场供给的一次精准卡位。“我们去年12月投放虾苗，通过智能温棚模拟小龙虾最适宜的生长环境，仅80天就实现成虾出塘，比露天常规养殖提前了近2个月，刚好填补本地早春市场的供给空白。”鱼台鱼米农业发展有限公司技术总监施广立说。

这个“时间差”带来的最直接红利，就是实打实的市场定价话语权。“小龙虾行业普遍遵循‘早虾价高、旺季价平、尾季价回升’的规律，错峰上市的早春虾通货均价突破30元/斤，8钱以上的精品虾最高卖到50元/斤，价格达到旺季的2-3倍。”施广立说。目前，基地的早春虾已被北京、济南及本地的商户提前预订，每天出塘的鲜虾根本不够分，市场需求十分旺盛。

“今天这个棚出了200多斤虾，我全要了！”鱼台县梦里老家酒店总经理任中玲一大早就守在塘口，生怕错过这批早春里的稀缺鲜货。“早春市场的优质小龙虾是绝对的稀缺品，哪怕进货价远超旺季，终端依然供不应求。”任中玲坦言，鱼台水质好，养出的小龙虾虾肉紧实，完全没有土腥味，是早春餐饮市场当之无愧的引流“爆品”。

智慧管控 质优且增产增收

小龙虾既能提前上市，还能保持个头大、肉质优的过硬品质，核心密码就藏在从种源攻关到生态赋能的全链条创新中。

“小龙虾产业，种源是根。根扎得稳，产业才能走得远。”有着30余年小龙虾养殖与育苗经验的江苏盱眙人施广立，是鱼台小



扫码看视频

近日，随着气温逐渐升高，第一批穿短袖、喝扎啤的人也比往年提前上街。而同样抢跑出发的，还有来自济宁市鱼台县的小龙虾。

今年，鱼台小龙虾凭借智能温棚打造生长“时间差”，提前2个月抢“鲜”出塘。壳薄肉嫩、清甜鲜美的上乘品质，不仅俘获了第一批食客的味蕾，更在短暂的市场空窗期，拿到了近乎旺季价格的2-3倍，站上全国早春小龙虾市场的价格顶端，塘口鲜虾供不应求。从“夏日限定”到“四季常红”，这背后是鱼台县种业“芯片”攻关到全产业链布局的系统性创新。



工人们划着小船捕捞小龙虾。

虾种业攻关的核心带头人。为了培育出适配北方气候、成活率高、品质优的小龙虾品种，他带领技术团队反复试验攻关，采用本土母虾搭配南方公虾的杂交选育路径，成功自主繁育出“鱼小1号”小龙虾品种。

这个新品种最亮眼的突破，就是成活率的跨越式提升——当前行业内虾苗普遍成活率在70%左右，而“鱼小1号”成活率可稳定达到95%。“成活率上去了，养殖风险大幅降低，更关键的是，这个品种的虾个头均匀、活力强、肉质饱满，从种苗端就拉开了品质差距。”施广立说。

如果说优良种源是鱼台小龙虾的“先天优势”，那么科技创新与绿色养殖的深度融合，则为鱼台小龙虾的品质上了“双保险”。在王鲁镇的繁育推一体化基地，一期已建成2个繁育连栋大棚，6个冬季暂养采光大棚，配套了循环水净化、全自动控温、增氧、水

质在线检测等全套智能系统，实现了养殖全流程的智慧化管控。

“小龙虾最适宜的生长温度为20℃-28℃，冬季低温会使小龙虾停止生长。”施广立介绍，基地通过智能温控系统稳定棚内水温，配合溶氧实时调控、循环水净化技术，为小龙虾打造了恒温恒氧的最优生长环境，打破了气候与季节限制。“充足的溶氧、稳定的水温，不仅让龙虾长得快，更让虾肉保持紧实、肥嫩的上乘口感。”

鱼台鱼米农业发展有限公司繁育推基地负责人张林林表示，凭借智能温棚养殖与绿色精细化管理模式，基地可实现“80天一茬，年出产4茬”的高效循环养殖，每亩年成虾突破1000斤，亩均效益可达2万元以上，年综合收益较露天养殖模式实现了大幅提升。

生态赋能 硬核品质站稳市场

能持续拿下行业顶端定价，仅靠“抢鲜”远远不够，过硬且稳定的产品品质，才是鱼台小龙虾站稳全国高端市场的核心底气。

素有“江北鱼米之乡”美誉的鱼台，境内水系纵横、水资源充沛，水质清洁无污染，为小龙虾生长提供了绝佳的自然环境。“同样的种苗，在鱼台的水质和土壤里养出来，品质就是不一样。”施广立介绍，鱼台的生态禀赋，造就了当地小龙虾独有的“白富美”特质：体色纯净，壳薄透亮是为“白”，肉质饱满、紧实弹牙是为“富”，口感细腻、清甜无腥是为“美”，这也是其能区别于普通小龙虾，获得高端市场认可的先天优势。

智慧化的设施打底，绿色化的养殖模式则为品质注入了更深的内涵。来自江苏淮安的徐加富是基地技术团队的核心成员，全程负责养殖环节的精细化管控。“基地的小龙虾，全程投喂专门配



刚捕捞上岸的鱼台小龙虾。



施广立(左)向采购商展示鲜虾。

比发酵的有机专用饲料。”徐加富介绍，这款饲料采用20多种有益菌和多种复合酶组合发酵的有机饲料，不仅更容易被小龙虾消化吸收，提升虾的体质和抗病能力，还能最大限度减少对水体的污染，最终养出的虾皮薄黄多、肉质Q弹，口感远超普通小龙虾。

为了守住这份品质口碑，鱼台县将标准化管控贯穿产业全链条。作为全国农产品地理标志，当地制定了严格的地理标志产品使用标准，从水源、种苗、饲料、养殖流程到终端产品检测，每一个环节都建立了明确的规范与管控体系，确保每一只流向市场的鱼台小龙虾，都能保持稳定的高品质。

目前，除了王鲁镇的龙虾繁育推一体化基地，谷亭街道渔业(小龙虾)繁育中心项目也正在加快推进，建成后将进一步扩大优质种苗的供给能力，让更多养殖户用上自主培育的优质虾苗，从源头守住产品品质底线。同时，当地持续推广稻藕虾生态共作模式，通过“温棚繁育+外塘养殖”的高效种养模式，将生态养殖理念覆盖全县，让“生态底色”成为鱼台小龙虾最核心的品质标签。

四季常红 一只虾的品牌跃升

从昔日“夏日限定”到如今“四季常红”，从普通农产品到全国小龙虾市场的价格“风向标”，这只“抢鲜”出圈的小龙虾，正以其卓越品质成为“好品山东”版图中一颗耀眼的新星。

2011年，“鱼台龙虾”被农业农村部登记为地理标志保护产品；2022年鱼台龙虾被纳入全国名特优新产品名录；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，并被中国渔业协会授予“中国生态龙虾之乡”称号。截至目前，鱼台全县小龙虾年产量达3万余吨，产业产值突破12亿元，早已从区域特色农产品，成长为全国小龙虾市场的核心供给力量。

金字招牌越擦越亮，市场版图持续扩张。如今的鱼台小龙虾，不仅走进了北京、上海、济南等城市的水产市场与餐饮门店，成为早春餐桌的“顶流”鲜货，更通过电商直播、产地直发的模式，从塘口直达全国消费者的餐桌。

在济南经营餐饮门店的老板陈耀坦言，目前门店每日从鱼台采购小龙虾五六十斤，通货进货均价稳定在30元以上，“鱼台小龙虾品质过硬，哪怕进货价高于常规产区，在早春餐饮市场依旧是爆款，终端接受度非常高”。

连续多年举办的鱼台龙虾节，更是成为展示鱼台小龙虾的重要平台，吸引了全国各地的游客前来打卡品尝，让更多人爱上了这口来自山东的鲜甜。

更深远的产业价值，在于其对乡村振兴的赋能作用。从一只虾到一条完整的产业链，鱼台小龙虾不仅带动了本地种苗繁育、生态养殖、冷链物流、餐饮文旅等相关产业的协同发展，更成长为带动一方增收、赋能乡村振兴的大产业。