

2024山东“大宋不夜城”暑期旅游季·东平湖首届龙虾啤酒节开幕 东湖畔开启盛“虾”狂欢



游客试吃小龙虾。



前来尝鲜的市民。



就餐区。



口味丰富的小龙虾。



开幕式现场。

本报讯（记者 刘小东）东平湖的夏天，不仅有醉人的风景，更有让人垂涎欲滴的美食。7月10日晚，2024山东“大宋不夜城”暑期旅游季·东平湖首届龙虾啤酒节开幕式举行，一场啤酒、音乐和龙虾激情碰撞的夏夜盛宴在大宋不夜城拉开帷幕。

台上是激情十足、魅力四射的娱乐表演，台下是狂炫美食、畅饮啤酒的热情游客，当绚丽演出与龙虾啤酒节相遇，一场龙虾盛宴吸引了八方食客。据了解，本次龙虾啤酒节在丰富和完善大宋不夜城上百家特色美食、三十余项演艺节目的基础上，增设了多味龙虾、特色小吃、非遗文化和新娱乐等多种业态。来自安徽蚌埠和济南、济宁等省内多地的20余家龙虾商户在现场大展身手，让现场游客食遍天下虾、尝遍百家味。

开幕式现场，一口直径近5米的大锅格外引人注目，沸腾的大锅中，红彤彤一片，散发出诱人的香气。“今天晚上氛围很

好，各种口味的小龙虾都非常好吃。”前来尝鲜的市民丁博说。开车50公里专程赶到大宋不夜城参加开幕式的游客李进告诉记者，东平的山好水好小龙虾更好，欢迎各地的游客来东平，逛大宋不夜城，品东平小龙虾。龙虾啤酒节上，肉质Q弹、鲜嫩入味的小龙虾成了令人垂涎欲滴、众人期待的“明星”美食，各小龙虾摊位前人声鼎沸，排满了品尝小龙虾的游客，据了解，本次活动将持续到7月30日。

来自新湖镇的商户马卫东告诉记者，他们带来的小龙虾来自东平县新湖镇的万亩藕池，绿色无公害，肉质细嫩，现炒现卖，出锅的小龙虾身着鲜亮夺目的“红袍”，鲜香扑鼻。

近年来，新湖镇立足实际，借助政策优势积极发展水田改造产业，大力推广“藕虾套养”发展模式，莲藕和小龙虾互相促进，莲藕净化水质、莲叶可以给小龙虾遮阴，小龙虾粪便是莲藕的肥料，两者互利共生，形成

绿色循环农业。

围绕着构建“一湖一洼三片区”的产业发展新格局，东平县立足“江北水乡”定位，统筹推进2万公顷设施农业、2万公顷生态渔业“双30”工程，其中生态渔业坚持湖内、湖外双统筹，藕虾混养、稻虾套养，多元业态有效融合，东平湖小龙虾更是以生态有机、肥美鲜香享誉海内外。

此次以东平湖小龙虾为主要食材举办的龙虾啤酒节活动，也是东平县推动渔旅融合、国企助农的生动体现。

品鲜醇啤酒、尝鲜活龙虾、享花样美食、赏古雅雅韵，在东湖畔大宋不夜城里，传统与潮流碰撞、烟火气与时尚范交融。东平县将以此次活动为契机，按照“月月有主题、周周有亮点、天天有惊喜”的理念，持续更新新业态、创新方式、丰富载体，推出更多个性化、多样化、高质量的文旅产品，为广大游客呈现一个更加开放、美丽、诗意的东平。

本版图片均为记者 隋翔 摄



装盘待售的小龙虾。