

网红小吃迭代 知了走下“神坛”

七月上 ,蝉声渐浓。吃知了已经在永康风行许多年 ,可谓拳打小龙虾 ,脚踢烤鱼 ,风光无限。卖知了的店也如雨后天春笋般在大街小巷上开了起来。

杨才荣从2008年起开熟食店 ,至今已有10来年。从那时起 ,就有知了卖了。最开始 ,每斤卖70元到80元。头两年知了卖得并不理想 ,永康也并没有形成吃知了的气氛。大约从2012年开始 ,知了就突然火爆起来 ,那两年生意是最好的。杨才荣开心地回忆着生意最火爆时的情景。

前来买知了的顾客大多是30岁以上的客户 ,因为知了售价一直不低 ,只有具备一定消费能力的人才会购买。吃知了好像只在永康本地人中流行 ,来买的也绝大多数是本地人。杨才荣说。

随着互联网和物流的发达 ,有很多永康人在外地吃不到知了 ,就加我微信让快递过去。杨才荣笑着在朋友圈上传了一段知了出锅的视频。

盛极必衰 ,杨才荣预言今年知了卖得不会太好。现在卖120一斤 ,价格高了 ,吃的人少了。知了店的生意与往年相比也有了明显地减少 ,经济不景气 ,现在街上开的都是老店 ,新店都很少。杨才荣感慨着。因为各种成本的提高 ,大家把原来价格就不便宜的知了又提升了一个档次。而且现在全年都可以冷冻知了 ,使得一年四季都可以吃到知了 ,吃知了的气氛自然就没以前那么浓烈了。

在华丰菜场和华溪北路 ,记者发现各个熟食店内都摆着一盆知了在售卖 ,但采访后了解到这里的知了销售情况也是不容乐观。一家熟食店的老板娘向记者吐着苦水 :以往大家购买力强 ,一次来买100元钱的知了 ,现在只能买50元的了。

一位卖知了的店主说 :现在网红小吃太多了 ,这段时间又开始流行目鱼嘴。网红店和网红小吃如每年换季的衣服一样 ,更多的网红小吃开始涌进永康 ,每样都能独领风骚一段时间 ,现在恐怕已经不是知了、小龙虾的天下了。

记者在采访中还了解到烹饪知了的简单做法 ,首先需要掐头去尾 ,用清水洗干净 ,撒上一些细盐腌渍半天 ,然后入锅 ,倒入油(不需要太多) ,油锅烧至四成热后下锅炸 ,炸至酥脆 ,直到蝉衣变成金黄色时就差不多了 ,最后撒入细盐和味精、孜然、辣椒粉即成。



姓名 杨才荣
职业 店主

私分享：

- 1.刚捉起来的幼知了最好先洗净 ,泡一夜。特别是刚抓到的 ,泡起来可以防止变成蝉。
- 2.建议用平底锅 ,选用食用油 ,花生油会比较香。
- 3.注意要小火 ,不然容易炸糊。
- 4.对于保存知了 ,不宜直接放进袋子里 ,也不能直接放冰箱里 ,会变形 ;可以借用保存大虾和鲜鱼的办法 ,将知了放进矿泉水瓶里 ,灌上水 ,冷冻保存最好。

放下电子设备 孩子乐捉知了

在一家公司从事会计工作的吕平喜欢吃知了 ,她最早吃的知了可是自己动手烹饪的哦。那时 ,她还在上海崇明岛开店 ,暑假时就带着儿子到野外捕捉知了。当时 ,野外的树上有很多知了 ,我们用铁丝弯一个圆圈 ,再用塑料袋或网袋作网兜 ,用一根长竹竿就可以抓知了了。不用多长时间就能抓到一大盘。回忆起当时的情景 ,吕平还记忆犹新。

去掉知了的头和脚 ,像炒螺蛳那样放一些姜、蒜、葱等调料。不一会 ,一盘香喷喷的知了就上桌了。吕平笑着介绍自己烹饪知了的小诀窍。回永康后 ,她依然保持着一到夏天就吃知了的习惯 ,感觉自己炒得清淡些 ,买现成的味道太浓 ,反而掩盖了原有的鲜味。

有一次回乡下 ,吕平组织家里人一起捉知了。等天色完全暗下来后 ,在树下放了个箩筐 ,再把手电筒开成强光照在里面 ,箩筐就会成为附近之内唯一的亮光。然后 ,大家开始晃动大树 ,不一会就会有不少知了掉下来。她说 ,那次捉知了的过程 ,让家里的小孩非常兴奋 ,现在的孩子们太多地接触电子设备 ,缺少了我们小时候亲近自然的生活。

不过 ,吕平表示 ,这两年她家知了吃得少了 ,主要现在小吃多了很多 ,不像以前要自己上山打野猪 ,下河摸鱼抓虾。

49岁的朱健新在桐琴办了一家公司 ,他也是一名不折不扣的知了 爱好者 。最早是2009年在华丰菜场买的知了 ,那时就想尝个鲜 ,哪知道成了以后每个夏天必吃的小吃。朱健新拎着一袋刚买的知了说 ,这是他今年第二次买知了了。

刚放暑假的孩子回家了 ,这不一回来就吵着要我买知了。朱健新开心地说。看来 ,知了在他家真的很受欢迎。那家里人是不是都爱吃知了 ?朱健新却摇了摇头说 :只有我儿子随我 ,什么都爱吃。有一次 ,我带着一盒知了回乡下 ,想给家里的老人和小辈们尝尝鲜 ,可没想到他们一个个都很抗拒。小孩子们嫌弃它长得丑 ,乌漆抹黑的 ,老人们也不愿意下嘴 ,担心不卫生 ,还让我少吃。

说到第一次吃知了会有什么顾虑时 ,朱健新说 ,当时一口气就吃了很多 ,后来才反应过来会不会不卫生 ,对身体是不是有害。他赶紧上网查了查 ,发现远的山东 ,近的水都早已把知了当成小吃 ,营养价值还不错 ,他也就放下心来。



姓名:吕平
职业:会计

私分享：

- 1.知了不宜和高蛋白食物一起吃 ,如鸡蛋、坚果、豆制品、牛奶等。
- 2.知了不宜和寒性食物一起吃 ,如苦瓜、黄瓜、冬瓜、秋葵、鸭肉等。
- 3.知了不宜与过敏食物一起吃 ,如小麦、豆制品、贝类海鲜、部分坚果、芹菜等。

见习记者 吕鹏 卢晨冰
记者 吕晓婷

