

永城 黑暗料理 只涨不跌

内卷之下寻求新机

池塘边的榕树上,知了在声声叫着夏天。每当夏天到来,知了鸣叫,不少永康人就知道有一道风味美食要上市了。

一树蝉鸣生动了整个盛夏,也撩动着饕餮食客的味蕾。知了在经过烹制后,与生姜、大蒜、八角等调料碰撞出奇妙的口感,肉质鲜美,鲜香四溢。

连日来,记者走访我市多家知了专卖店、批发店等,聚焦这道舌尖风味美食背后的故事。



食客购买知了



熟知了

知了价格水涨船高

黑乎乎的知了被称为“江南黑暗料理”。永康人吃知了已经有些年头了,在鼎盛时期,知了一条街。新河路以及周边巷弄曾分布着十几家知了摊或知了店。然而,现在这条路上尚存的知了专卖店不过寥寥三四家,其他大街小巷上知了店的身影也变少了。知了在永城失宠了吗?市场显现疲弱之势了吗?要回答这些问题,我们必须从永城第一家知了专卖店——姐妹知了说起。

老板,知了怎么卖? 220元一斤,都是新鲜刚炒的。给我来一斤,半斤微辣的半斤不辣的。8月15日下午,记者见到姐妹知了的掌门人李品美时,她刚忙完一单生意。

从在新河路的家里炒制,到正儿八

经在金塔路开出店面,再到现在有口皆碑的老牌知了专卖店,掐指一算,李品美已经和这种昆虫打了十余年的交道。

2010年到2014年生意最好。最多一天能卖出四五百斤。很多人几十斤地买,拿来当伴手礼送人。当时我还为此特意定制了礼盒包装。李品美说,现在生意不如以前,送人的少了,大多是买去自己吃的。

李品美分析,近几年知了销量有所下滑的原因,主要归结于知了年年水涨船高的身价。

太贵了!我们刚开始卖知了的时候才50元一斤,2010年的时候80元一斤,现在都涨到220元一斤啦。以前顾客买50元就有不少了,现在买50元只

能买到2两多。但是没办法呀,生知了的价格一直在涨。她说。

记者走访永城老牌卤味店板桥卤味时,店内员工也反映,高昂的售价吓走了不少买家。

这一点,从食客口中也能得到印证。市民阿杰是永城好几家知了专卖店的老主顾。当永康人兴起吃知了的时候,他就已经提前尝鲜。他告诉记者:以前更舍得买,现在照样吃,但买得少,解解馋而已。

李品美认为,看似街头巷尾的知了专卖店少了,但其实入局知了市场的商家反倒多了,市场竞争进一步加剧。知了炒制不需要繁琐的步骤,难在食材的新鲜、口味的调节和火候的把握。近几

年,越来越多小吃店、私人作坊闻风涌入,利用微信朋友圈打开销路,争相瓜分这一市场。另一方面,许多知了专卖店走上了多元化经营的路子,推出墨鱼嘴、蟹脚等卤味小吃,并且招牌上不再出现知了二字,大多用卤味二字代替,这造成市面上知了专卖店减少的错觉。

若论资历,德哥绝对是永城知了江湖里名头响亮的资深人士。在他看来,虽然价格高了,竞争激烈了,但永城的知了市场一直都在。2013年左右新河路一窝蜂开出的知了摊和知了店更像是一阵风,热度过后市场就会回归理智。与其说知了一条街,迎来倒闭潮,不如说这是市场发展的正常现象。他说。

今年新鲜知了即将下市

8月15日凌晨1时,当整座城市沉睡的时候,黄英德的知了处理点仍然灯火通明。几十名工人通宵达旦,手脚麻利地处理着一批批刚到货的知了,掐头去尾保留可食用部分。这些经过处理的知了,清晨就被送往永城知了专卖店、餐馆、大排档等地,也有一些被运往丽水等周边城市。

从事多年知了收购、批发生意的黄英德,是永城知了市场里的“老江湖”,他

对知了市场行情非常清楚。每年7月、8月的知了季是黄英德一年到头最忙碌的时候,每天晚上,他都会前往衢州收购知了,并连夜运回永康。之所以选择从衢州收购知了,用黄英德的话来说是因为衢州知了口感较好,并且从衢州到永康车程不算太远,能充分保证知了的鲜活。

知了的处理颇有讲究。知了摘头有大头和小头之分,所谓大头就是摘得不

是彻底干净的,一斤知了摘大头后,估计能剩5两左右,摘小头就只能剩4两了,因此,小头的价格要比大头贵一些。

我们现在平均每天批发出去两三千斤知了,量比以前少。黄英德告诉记者,知了是时鲜货,批发价是不稳定的,一直在变化。今天小头的价格每斤170元,大头的每斤150元。而且新鲜知了马上就要没了,这几天的批发价每

天每斤都往上涨10元。

市面上的知了都是用人工捕捉,现在,人工成本越来越高,因此我们收购进来的价格就不低,再加上还请了40多名工人专门负责给知了掐头去尾,这也是一笔不小的支出。这样算下来知了的批发价自然居高不下。黄英德透露,除了受人工成本影响,知了产量减少也是价格上涨的一大因素。

永康知了 走出去 仍任重道远

1000+,人气不低,好评也不少。

淘宝店一个月有上千单的量,但这不算多,有些客户是直接通过微信跟我们联系购买的。发到哪里的都有,经常有新疆的客户跟我们下单,运费都要几十元甚至上百元,还有的客户希望我们能发到国外去。应长水告诉记者,在越来越“卷”的知了市场里,进一步打开线上渠道变得尤为重要。他的淘宝店已经开了四五年,由儿女帮忙经营。

记者调查发现,同样都是知了美食

地,永康知了似乎不如丽水知了那般名声在外。

应长水告诉记者,永康知了,师出丽水。知了最先是丽水人开始吃的,永康吃知了的氛围没有丽水浓。在丽水的很多市场里有不少摊贩售卖生知了,许多丽水人喜欢买回家自行加工。但单从炒制后的熟知了销售情况来看,永康人消耗的知了量以及从永康销出去的知了量并不比丽水少。

与水哥知了一样,还有一些永康的知了专卖店不再把目光局限于本土,

而是投向更广阔的外地市场,纷纷迈出尝试的脚步,譬如开放加盟,在小红书、抖音等社交平台上推广销售。但取得良好效果的只是个例。永康知了要想走向大江南北,在外地打响金字招牌,仍有很长一段路要走。

知了,这道地方特色美食,既能在大排档里氤氲烟火味,也能登上大雅之堂。在永城的知了江湖里,我们期待解锁这道风味美食的“出圈”密码,也期待见到更多创新与变化、生机与活力。

融媒记者 张曼欣