



一天吃掉5吨 快递卖到全国 永康知了一条街为什么这么火

就像青岛人喝啤酒,在永康,消夏美食要数知了。据不完全统计,永康街专门炒知了的门店有三四十家(这还不包括酒店自制),其中一半以上集中在新河路,成了“知了一条街”。

最多的一天,永康能消化掉5吨知了,包括吃到本地人肚子上的,送到金华、义乌,甚至快递到外省的,还有冷冻起来的。

通讯员 鲍卫东 记者 应巧盈 文/摄

永康第一家知了馆老板李品美 请了十多个厨师 一天炒卖500多公斤

这一美味,并非永康人的传统小吃。知了一条街最老的馆子,叫姐妹知了,老板娘叫李品美,她是最早把知了作为美味引进永康的。

今年7月5月至28日,她一天要炒卖掉500多公斤知了,请了20多个小工,十多个炒制厨师。

李品美还在义乌开有分店,金华的一些饭店也由其代制。她的知了也爬上了永康一些大饭店,成了新永康特色小吃。

2006年夏天,李品美的女儿刚满1周岁,嫁到丽水的小姐妹来看她,带来当地名小吃——炒知了。尝了一下,大家都觉得味道鲜美,好吃得很。

小妹妹见她们一家人都很喜欢吃,回去后,就通过车子托运了10公斤知了。

打开箱包一看,全是活知了。这下完了,本想吃现成的,只能自己烧了。于是,李品美打电话向小妹妹讨来了制作方法。

如法炮制,先去头切尾,清洗干净,有2.5公斤的肉。不知道自己烧制的味道好不好,第一锅只烧了0.5公斤。

油里爆炒,加入生姜大蒜桂皮茴香,再加料酒,最后慢火煨干。出锅后,她怀着忐忑的心情,用小碗装着端给邻居吃。邻居们尝后都说:微微有点辣,味道鲜极了。她就把所有的知了,分四锅都烧了起来,叫来弟弟和朋友尝鲜,大家都说好吃。

第二年7月,弟弟又来向她讨知了吃。为了让大家都吃过瘾,这次,她让丽水的小妹妹买了100公斤。

父亲吃了她烧的知了,说闹饥荒时,要是知道知了可以吃了,多好!

她和姐姐两个人,几乎每天都要烧50公斤的知了,人也累得够呛。

第二年,不想烧了,但拗不过朋友们拿着活知了让她帮忙,还一定要塞钱给她。朋友们不好意思老让她倒贴。这样烧了一个月,赚了几千元,她第一次感觉到,炒知了可以赚钱养家。

2009年7月1日,经朋友们一再要求,她租了家小店面,请了工人,正儿八经开起了知了馆。姐姐也经常过来帮忙。

知了馆总得有个名字吧,于是就取了“姐妹知了”,后来还注册了商标,印制了专门的包装袋。

十来个工人,分拣、清洗、加料、炒制、上菜等,流水线作业。从上午8点钟,一直忙到晚上8点钟,每天都能卖掉100公斤的知了。

一个月下来,姐妹俩卖了3000公斤的知了。她们还把鲜知了肉冷冻起来,第一次把知了生意做到国庆节后。

现在,她的姐妹知了店,几乎一年卖到头。最火的时候是七八月份。

永康知了小吃一条街 清一色外卖 还快递到省外

昨天,李品美一个劲地请我品尝,我吃得饱饱的,胃又不大好,警告自己不能吃。可坐了半小时后,香味熏得我直咽口水,也顾不上客套,夹起知了,啜一口,那汁水,浓香而不腻,微微的辣味马上触发了味蕾,轻轻剥开壳,露出了满满的知了肉,咬一口,啧啧,怎一个鲜字了得!不由自主又去夹第二个、第三个……

正是知了肉的鲜美,姐妹知了馆一年做到头,生意一直很好。受其带动,新河路上知了馆一年比一年多,今年,这条不足500米的地方,有近20家知了馆,占了一半左右。

另外十多家,分布在离新河路不到1000米的街巷。今年,李品美的弟弟也自立门户,开起阿德知了馆。

说是知了一条街,知了馆前,清一色没有供顾客食用的桌椅。来买的都是说:“微辣,称50元的”(昨天售价是180元/公斤),称好后,带走吃。不时有饭店打电话来,要求送货。

还有快递。昨天下午4点,一个快递员正在放冰块打包,看了看上面的发送地址,有江西上饶、本省杭州,还有广东深圳。

王先生做小龙虾13年了,自去年起,他店里的主打菜从小龙虾变成了知了,“一天能卖出三四百斤知了,比小龙虾赚多了”。



在常山樊村收购加工点,工人们忙着加工,一天能赚100多元。加工好的知了半成品中放入冰块,再运往丽水。

永康批发商黄同兴 今年知了价格比往年涨了

黄同兴,64岁,2009年起,在永康第一个做知了批发商。

“最早时,一天卖个几百斤就不错了,最多也就500斤,现在吧,生意最淡的时候也比那时好。”

黄同兴说,今年知了上市较早,6月底就有了,7月达到高峰,一天能卖4000公斤。现在渐少,只能批发拿到千把斤的货。每年也就做40天的知了批发生意。

每天凌晨两点,他儿子就要起床去接货。4点半菜市场开门,夫妻俩带着小工,把鲜活的知了以最快的速度去头尾杀掉。

我在旁边看了看,鲜活的知了都用小网袋装,上面盖着冰块。四个女工手指头戴指套,飞快地掐头去尾。有不少马大嫂过来选购知了肉。

“吃知了讲究的就是个‘鲜’字,所以,要快速处理。放时间长了,知了就会变味甚至死掉。今天知了少些,多的时候,一天要30多个工人,才能在上午把所有知了杀掉。”

今年,知了价格比往年涨了。最贵的时候,要75元/公斤,便宜的时候,只要44元/公斤。一般是2.3斤鲜活知了,出一斤知了肉。

丽水批发商周伟红 永康卖的知了九成是从她那拿货

黄同兴的上家是丽水的周伟红,做知了生意已有十多年,是丽水三个知了批发商中做得最大的。今年,她批发量最大的一天有10吨,主要销往永康、丽水和温州、义乌等地。其中,丽水和永康各占四成。

“永康卖的知了,九成以上是从我手上批发的,最多一天批发近5吨。”周伟红说,知了的销售期在夏至到立秋这40天左右,其他时间,只有百来斤,甚至几十斤。一般量多的时候价低,

今年最低价是36元/公斤,最贵的时候是6月底,70多元/公斤,昨天是50多元/公斤。一般五到十天调一次价。

昨天,她批发了1000多公斤,马上就要立秋了,今年天气热,可以多卖几天。往年这个时候,已经很少了。

丽水九成以上的知了来自衢州。她一般在衢州收购价的基础上,再加上4到10元/公斤。如衢州收购价36元/公斤,她批发卖40元/公斤。