



柚农实在受不了虫害 请饭店大厨开发虫菜 永康知了一条街为什么这么火

上接 A04 版

衢州柑橘合作社社长樊利卿 为了胡柚产量 发动工人去抓知了

樊利卿是衢州一个柑橘合作社的社长，收购知了十多年了。

他是常山人。常山有 13 万亩胡柚，知了是其中一大害。知了 6 月底从土地里爬出来后，就要交配产卵，其后七天死亡。这些知了把卵产在枝条上，整个枝条上的胡柚就要死亡，这些卵还会掉到地上，过几年重新出来变成知了。可这个时候，胡柚已不能治虫。

为了胡柚产量，他和当地政协委员、人大代表，带着三五公斤知了，找到丽水的某高档饭店，请他们创作成新的菜品。想不到，味道很好，当地人很喜欢吃。

他回去后，就发动工人去抓知了。刚开始，是 40 元/公斤的收购价，一个晚上抓不够一斤，也给 20 元。

后来，有的工人，一个晚上能抓到 1000 多元，少的也有 100 多元。于是，很多人就去抓了。

他说，知了主要有黑白两种，白的叫金蝉，也就是刚从土里钻出来，还没有交配，颜色较白，卖价较高，平均要 64 元/公斤，主要销往山东、广东。而黑的叫成虫，今年主要销往永康、丽水。



衢州“知了哥”3 小时的成果

当地人如何抓知了？

以前，是晚上抓得多，现在是白天多。

晚上抓是七八点钟，天黑下来后，提上一只强光灯，往树底下一放，地上铺一张塑料布，人爬到树上去，摇一摇，树上的知了就往有光的地方飞，人只要在地下捡就是了。因此，当地人把抓知了说成是“捡知了”。

知了多的时候，一棵树上，就可捡到五六公斤。

现在，由于有了“知了粘”，五毛钱一个，白天抓的人也多起来了，其中不少是学生和女人。只要用知了粘往知了翅膀上一粘，知了就跑不了。

以前，樊利卿收来的知了主要销往丽水，现在，除了丽水，还直接销往永康，并增设了一个知了收购点，今年，他已收购了一二十万公斤，平均每天有 5000 公斤销往丽水（丽水主要批发到永康）。

樊利卿说，现在知了一年比一年贵，知了市场越来越看好，以前只收四五元一公斤，现在均价收 50 元左右/公斤。

其中，最多的一对兄弟，一个月就抓了 2 万多元的知了。

林业专家说 抓知了对衢州是好事

樊利卿说，现在知了比十几年前少多了，但今年由于天热时间长，比去年多了一两万公斤。

衢州柑橘面积有 62.6 万亩。森林覆盖率 71% 以上，且树种丰富。

据衢州市林业局森防站站长介绍，这么好的条件利于知了生长繁殖。知了在地下有三年甚至十多年的时间，它在地下不断吸取树木和柑橘的树根营养，爬出地面后，又在树干上吸取营养，并把卵产在树枝上，树枝枯死，掉落到地上，又开始新一轮的繁殖生长。因此，当地人对它深恶痛绝。

实践表明，抓了知了后，柑橘的长势好了。

知了馆老板 推荐了家常炒制法

知了是上好的下酒菜。不仅夏天吃，秋冬天也吃。爱吃知了的徐仁伟说，吃知了主要吃的是个味，享受的是一份心情。

每当周末，请三五好友到家中，或到农家乐。吃知了必须一啖一挑一拨，急不得，慢不行，那种节奏，人自然而然放松下来。

而女性，更喜欢把知了当零食吃。

对于不会喝酒的朋友，还是就着粥、米汤最好吃。

李品美的知了口味，除了不辣、微辣、中辣、特辣，还有麻辣、糖醋、椒盐。永康人最喜微辣，因此，店面八成知了都是微辣炒制的。如果客人有特殊口味要求，可以订做，一般以炒为主。

如果喜欢自炒，李品美向记者透露了家常炒制法。

挑选那种头尾的知了肉，洗净沥干。一般一锅不要炒太多，不超过 1 公斤为宜（0.5 公斤约 200 个）。锅中倒入油，最好不要用菜籽油和橄榄油。当油温有七八十摄氏度时，倒入知了肉爆炒，到泡沫全变为水后，再加入调料（生姜、大蒜、茴香、桂皮是必须的，其他辣椒等可按个人口味放），盖锅烧到快干时，打开，搅动几下，把啤酒当水，倒到与知了相平，烧开后，用慢火煨，放入适当的盐，但不要放味精、鸡精之类的调料，免得破坏其原有的鲜味。整个过程不超过 1 个小时。

吃知了能不能清凉解毒？

有民间传说，吃知了能治夜尿和风湿，还能清凉解毒。

但有的人却因为吃知了，吃进了医院。

永康市中医院副院长王亦专说，近期，医院收过一些因吃知了腹泻、喉咙痛的病人，有的还发疹子。

为什么呢？

他说，知了壳性凉，可用作药材，有疏风散热、透疹、退疹、止痰、补肾、清热、解毒的功效。据《中国药材学》记载，幼虫有益精壮阳、止渴生津、保肺益肾、抗菌降压、治秃抑癌等作用，但现在人们吃的是成虫，且制作过程中，用高温、辛辣制作，因此，是热性的。

至于民间传说的吃知了能治夜尿和风湿的说法，在临床医学上并没有得到印证。知了肉属于低脂肪高蛋白、味道也不错，他建议少吃，对人体很有好处。

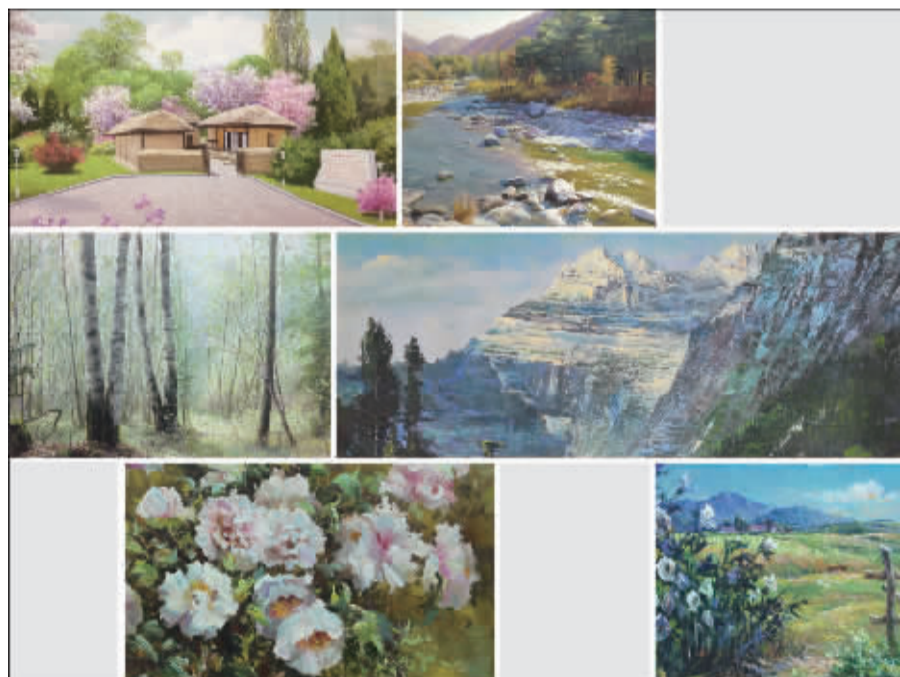
他说，知了一定要烧透，因为它有寄生虫。运输制作过程中易感染细菌，烧之前，要把死的坏的挑出来。感冒发烧肠胃功能不好时不要吃，一次不要吃太多，以一个星期吃一两次为宜。最好现买现吃，现炒现吃，如是外带，最好在一天内吃掉，吃前在锅里煮沸。



淘宝上卖的知了粘

知了粘的用法

取一根杆子（竹、木、铁、铝都可以）直径在 1.5cm 内，在一端插入一个知了粘或绑上两三个知了粘均可，只要不会轻易掉下就可，手握另一端，偷偷地伸向知了。



2013

庆祝朝鲜战争胜利 60 周年

조선전쟁승리 60주년을경축하여

朝鲜民主主义人民共和国图书/图片/美术作品展

조선민주주의인민공화국 도서 사진 미술작품선람회

主办单位：朝鲜民主主义人民共和国对外展览总局 都市快报社 中国国际贸易促进委员会宁波市委员会
承办单位：浙江都市艺术文化发展有限公司 辽宁丹东紫韵文化艺术有限公司 辽宁丹东四里街美术馆有限公司

展售时间：2013.7.27-8.05(最后 4 天)

展售地点：快意空间

(拱墅区小河路 334 号，登云路与小河路交叉点向北 100m，杭州工艺美术博物馆 A 区南侧)