

# 抓知了的19岁小伙月入三四万元,余杭一家饭店推出“知了拌川” 今年知了生意旺得出乎意料

知了一叫,三伏来到。每年夏天,作为最常见“网红”——知了,最近再次登上热搜。传闻今年知了价格持续走高,每斤高达400元,可能创了历史新高。



## 有饭店推出“知了拌川”,每天卖四五十碗

浙江余杭的小陈嗅到了商机,最近推出“新品”——“知了拌川”。很多人慕名而来,最小的食客才十岁。

小陈的面馆开在余杭苟山村,依山傍水,位置比较偏僻,尽管如此,最近每到下午,店门口仍停满了车。食客们都是为“知了”而来。

下午一点多,我刚走进面馆,就看见墙上菜单上写着“知了2元一只”,尽管过了饭点,但店里仍坐满食客,有几位专程从市区赶来。

面馆厨房案台上,摆放着已处理好的几百只知了。黄绿色,大拇指般大小,小陈说,知了处理好要冷冻起来,可以保存更久。

小陈是“90后”,面馆开了三年。他说自己第一次吃知了是在朋友家,感觉味道很不错,于是就想到在自家面馆中加入炸知了,一推出就大受欢迎。

知了集中在夏季,每年七月底过后,炸知了和知了拌川也会慢慢从菜单消失。这段时间是吃知了的高峰期,小陈粗略算下来,最近每天能卖出四五十碗“知了拌川”。

说到知了制作方法,小陈来了兴致,边说边现场演示起来。起锅烧油,知了焯水,此时知了软趴趴的。“不能用大火,大火会把知了炸黑,油要多,油温不能高,油温高了就会碎掉,低温时放下去炸,才能

炸得又酥又脆,还不碎。”炸完的知了,由黄绿变成金黄,凹陷的尾部变得非常饱满,脆弱的翅膀也保留下来。

“炸完的知了很香,撒点椒盐就很好吃了。”小陈把炸好的知了捞出,简单撒点调料,装盘上桌。

知了拌川,通常是在做好了的拌川里加几只炸好的知了,轻轻拌匀,保证酥脆口感的同时,还能和拌川味道融在一起。

“附近只有我一家店做知了拌川,基本是老客带新客,来吃的有大人有小孩,小孩子嘛最小的好像十岁,大部分都是中年人,钓友摩友比较多,想吃都要提前电话预订的。”

## 麻辣、十三香 知了吃起来像薯片、小龙虾?

另一位陈先生在网上刷到小陈家的知了拌川,特意从杭州市区开车40分钟赶来尝鲜。

刚上桌没几分钟,一盘知了已经吃了一半。

“我之前就吃过知了,但市区一直没看见有炸知了,嘴馋得很,刚好网上刷到这地方有,就带小孩子一起来了。”这是陈先生七月份第三次过来吃知了,“一只知了两块钱,一盘也才几十块,他们抓知了也很辛苦,这个钱不贵的。”

陈先生这次带了孩子过来,小朋友说第一次吃知了也是爸爸带着来的。“第一次吃感觉很害怕,后面吃就不怕了,吃起来有点像薯片,脆脆的,就是尾巴有点苦,但是这样我也觉得好吃。”

2018年,记者和同事们还专门做过实验,尝试吃各种不同口味的知了。那天尝试了多种口味,其中麻辣、十三香最受欢迎,至于口感,有人说吃起来酥脆,有点像吃小龙虾……

## 有小伙上山抓知了 月入三四万元

前段时间,杭州的知了还上了热搜,据说在杭州美食市场一度“霸榜”,价格也水涨船高,甚至传言要400元/斤。

小高,19岁,虽然年纪小,但已经抓了五年知了,是名副其实的老手。

前晚记者跟着小高一起上山抓知了。长袖长裤胶鞋,几个装有盐水的塑料瓶,头灯——这就是上山抓知了的全部装备。

晚上山路不好走,白天看起来并不高的山,夜路自然增加了难度,这几天动不动下雨,山路泥泞,一路上不是杂草就是泥坑,伴随着踩断树枝的吱呀声,更让抓知了的路途充满危险和未知。

小高说这次带记者去的地方,知了可能不多。知了大多待在比较高的山上,不熟悉地形的人爬上去很困难,这次考虑到安全,只爬些好爬的山坡。

上山路上,偶尔看到棕褐色蝉壳挂在灌木枝上。小高说,刚开始他只是单纯想吃,便上山抓些回来解解馋,近两年发现知了能卖钱,而且价格还很贵,便每天晚上都上山。

“七点多就可以进山,抓两三个小时累了就可以回去了,一晚上少说也有一两百只,最多一次一晚上抓了一千多只。”在小高眼里,抓知了如同摘葡萄,没有什么技术难

度,只要眼睛够尖就有收获,抓到的知了放进装有盐水的塑料瓶中,“知了碰到盐水就死掉了,盐水也可以保证知了在短时间内不会坏。”

大概爬了半个小时左右,小高收获了第一只知了。

“抓知了要趁着刚蜕壳,这时候是最嫩的,过几个小时,就变成树上那种黑知了。”小高抓到的这只,浑身呈青绿色,挂在刚蜕完的蝉壳上,摸起来非常柔软,带点弹性。“这片地方有人来过了,今天晚上的收获可能很少咯。”

小高平时主要在家附近十公里左右的山林里抓,最远去过宁波,那次外出收获颇丰。

“知了现在价格很高的,我最多一次四个晚上赚了快一万元。”小高说自己不止抓知了,还收其他人的知了然后转卖出去,不少人找他预订,主要是商家,除了杭州,还有江苏、上海的人找他买,一个月赚三四万不成问题。

当晚考虑到安全,小高收获两只知了便和记者返回山下。

“抓知了不仅累,危险也很多,昨天我就遇到好几条毒蛇。”小高说,抓知了都要等天彻底黑透才开始,不熟悉地形的人很可能迷路,而且晚上毒蛇出没,他一般会叫个伙伴一起去,更安全。

## 每年有关部门都会号召抓知了

知了每年七八月是产卵高峰,会挑柳树等植物嫩枝产卵,产过卵的地方,树枝会枯死。

杭州市一位绿化工程师介绍,知了交配后产卵,对植物的危害很大,会造成枯枝。每年夏天,相关部门都要安排园林工人捉知了,但是人少跟不上知了

的繁衍节奏,最好的解决方法就是寻找天敌,即螳螂和鸟类。可要说最大的天敌是谁?就是爱吃知了的人。

每年夏天杭州有关部门都会发起号召,请大家帮忙抓知了,他们说不要操心知了会绝种,会影响生态平衡,知了繁殖能力惊人,是根本抓不光的。

## 知了美味又营养丰富 但不是人人都能吃

通常,知了的若虫阶段——知了猴,民间还把它比作“唐僧肉”,刚刚褪壳的知了猴是口感最嫩的时候。

“知了的翅膀和身体中有很多的蛋白质,营养还是很丰富的,我去年吃了一个暑假从130斤胖到了160斤。”说到这些,小高不好意思笑了出来,他说知了一次性不能吃多,吃多了的确会容易长胖。

蝉体含营养物质非常丰富,蛋白质含量在70%以上,维生素及各种有益的微量元素均高于一般肉类,氨基酸含量居所有动植物食品前列。

昨晚,“健康杭州”也发出提醒:这碗(知了)拌川最近火了!医生却说,并非人人都能吃。

过敏体质者:知了体内的异型蛋白质含量大,引起人体过敏反应的概率高,而且容易出现严重的过敏反应。

肾病患者:知了的蛋白质可以增加

肾脏负担,应限制食用。

痛风患者:知了蛋白质含量高,嘌呤含量也高,痛风患者食用可加重病情。

肝病患者:部分知了含有少量有毒物质,人体摄入后需要肝细胞来解毒,肝功能不全的患者可能出现中毒。

一般来说,每天食用知了最好不要超过5-8个,过多的话很有可能引起身体不适。

知了会携带寄生虫之类的病原物质,在清洗时应去头、脚和翅膀,最好是用淡盐水冲一下再晾干(最好能用盐水泡一夜),且烹调时一定要煮熟、烧透。

知了的常用做法就是油炸、油煎、翻炒和烤,用油量较大,如果在一段时间内经常吃,热量摄入就很容易超标了,对于有心血管疾病的人来说,尤其要少吃。

(都市快报)

## 帕金森新技术填补临床“空白” 首开帕金森特色专科病区 全国“帕友”千里来求医

上周末,江西帕金森病友谢老伯没出高铁站,就向无锡易可中医院“魏氏脑病中心”预约了中心创始人、上海曙光医院脑病科魏江磊教授的号。

谢老伯患帕金森病7年,为看病全国各地跑,药不停换、量不断加,但身体僵硬却不断加重,双腿无力、易摔跤,严重失眠、便秘,人非常难受。3年前,经一位患病17年的资深“帕友”推荐,他在无锡找到了魏江磊。

依据最新《帕金森病中西医结合诊疗共识》,经过“脏腑辨证”论治,魏

江磊教授为其制订了个体化的“住院一站式”治疗方案。出院时,谢老伯走路明显稳当,人也精神。

近期,中心创新打造了2000多平方米的帕金森特色专科病区,按“五脏辨证”分区诊疗,不同病症选用对应的导引、食疗处方,填补了相关领域空白,更因规模和技术首屈一指、异地就医便捷等,吸引国内“帕友”前来。

“异地就医方便,我定期来院复诊,顺便和老伴来无锡旅游!”谢老伯说。(江南)