

# 金蝉集中上市,市民尝鲜正当时

□牡丹晚报全媒体记者 孟欣

进入7月份中下旬,我市金蝉销售进入旺季,相较往年的金蝉价格,今年同期略显“低迷”,每斤仅80元左右,按只售卖也仅8角上下。7月18日,牡丹晚报全媒体记者先后来到水建街和青年湖附近,一探今年金蝉销售情况。

## 金蝉受“追捧”热度不减,部分散户日销5000余只

当日早7时许,牡丹晚报全媒体记者来到金蝉散户销售较为集中的青年湖东南角南顺城街附近,见到二十余个摊位分列街道两侧,一块塑料布或一个盆就是一个摊位主体,上面密密麻麻的金蝉正缓慢地爬行,而摊主也不时招呼过路市民前来购买。

“我买的不多,但最近一段时间基本上每隔两三天就来一次,一次买上三五十个,够一天吃的就行,反正离得也近。”家住附近吉祥小区的郭兴斌边挑选金蝉边告诉记者,“家里两个孙子和孙女都爱吃这个,大人也爱吃,自己摸又不够吃的,好在这里卖的都比较鲜活。”

记者发现,前来购买金蝉的市民络绎不绝,有少量购买的,也有一买就成千上万只

的,“店里虽然经营烧烤,但顾客要炸金蝉的仍不在少数,一般每周进两次货,每次一万只左右,周末消耗会大点,今天扫空了两个摊位才买全了。”在菏泽开发区某烧烤园内经营一家烧烤店的张桐兴告诉记者,“我一般都会来这里采购,不但供货充足,而且比水建街那边鲜活,吃起来口感更鲜。”

上午9时许,姗姗来迟的金蝉经销商张昊刚摆上摊位,便吸引多人前来询问、购买,“一晚上没停,前往郊区和各县区收购昨晚才出土的金蝉,个个生龙活虎得很,早上往杭州那边发了一批5000只的货,现在手里还有几百只,就想着过来零卖了,不然就得冷冻起来,这口感就不好了,还没来得及清洗,所以都带着点土,

但绝对新鲜。”张昊笑着告诉记者,“我收购、转卖这个有三年了,每年也就这几个月忙,挣点辛苦钱,其他时间会干点别的。”

相较于多数摊位销售的金蝉不同的是,今年刚刚加入金蝉销售大军的刘单夫妇则给顾客多了一个选择的余地,“咱这个是金蝉刚脱壳后的知了,别看现在是白白嫩嫩的,要是在自然环境下,不出半小时绝对会变黑变硬,也就无法食用了,这是金蝉变态发育最后阶段的初期,油炸后口感上更加鲜美柔嫩。”刘单边用手扯掉稚嫩的知了翅膀边告诉记者,“看个人选择,有人喜欢这个样的,也有人喜欢传统的金蝉吃法,不管是脱壳还是没脱壳的,炸着吃煎着吃,都十分美味。”

## 价格短时下跌,小众行业将持续发展

采访中记者发现,相较前段时间刚上市时95元每斤的价格,现今金蝉的价格回落至80元每斤,按只销售也从每只1元左右降至0.8元,但销量仍呈现供不应求的景象。

“价格的下降是多方面原因共推造成的。”在水建街兼营金蝉批发的商户孙陶告诉记者,“首先是金蝉大量上市,供应链没有初期紧张,再加上金蝉的蜕壳变态特性及市民接受情况,不少销售方为了当日销售完,价格自然会压低。”

“我市本地金蝉的大宗消耗还是来源于夜市烧烤摊,受今年近期持续高温影响,夜市

经济也缩水不小,需求窗口反而大量转向个人家庭散买。”孙陶说,“再加上最近几天持续降雨,不管是人工繁育的还是自然生长的金蝉集中大量上市,也是近期价格短时下跌的一大原因。”

记者了解到,人工繁育金蝉在我市仍不多见,“金蝉从幼体到成虫出土在自然环境下需要三到五年的时间,而人工干预下可缩短至两年,但环境依旧要保持和野生金蝉相似。”在菏泽开发区经营着一家金蝉养殖基地的吴建彬告诉记者,“人工繁育金蝉需要大量土地投入作为硬性支撑,还要种

植大量合适的树木植株,投入大、时间久,成活率还得靠个人钻研,不是个好入手的行业。”

“纵观近几年金蝉的销售区域分布来看,南方部分省市区域正在逐步接受金蝉这一美食,销路有所拓宽,不少从事金蝉养殖的商人也在寻求新的市场,走出去承包山林,引导当地居民食用金蝉。”吴建彬表示。



夜搜百余只金蝉上街售卖



采购金蝉的人络绎不绝



金蝉是夏天不可或缺的美食



鲜活的金蝉