

杭州号召吃知了为民除害 永康一天5吨还不够吃

永康最火知了店的知了,记者给大家带回来了

本报记者 潘骏

这段时间,杭州知了成灾,杭州绿化管理站广发“英雄帖”,希望爱吃知了的吃货们行动起来,展现水煮、油炸、红烧等各种厨技,多多消灭知了,让杭州的树木少受些损害。

据说,离杭州约200公里的永康市,当地的知了爱好者,一天能吃掉5吨知了。

知了真有这么好吃吗?要怎么做才好吃?上周末,杭州吃货特意去了一趟永康“练练胆”,亲眼见证为知了疯狂的“永康依”(永康方言永康人)。



扫码下载“浙江24小时”APP,订阅“杭州吃货”,获取更多一手资讯。

知了怎么捉? 新鲜知了有一股树木清新的味道

从2013年开始,永康有一条出了名的“知了街”,名为新河路。

吃知了的“全盛时期”,一条约500米长的新河路,最多驻扎过14家专门炒知了的小摊。最多的一天,整个永康曾向外地发送了2吨知了。

在永康,如果你爱吃知了,你一定知道“德哥”。“德哥”全名叫李品德,这位已过不惑之年的胖老板,可是当地“知了界”响当当的人物。

在诗人的眼中,一树蝉鸣生动了整个盛夏,但在德哥这样的吃货眼中,一树蝉鸣撩动了整个味蕾。2009年,朋友从丽水带来的知了,彻底改变了德哥的生活。看似“暗黑料理”的知了,被炸出了外酥里嫩、口齿留香的口感,一只下肚,还能让人出乎意料地停不下口,德哥也从中嗅到了商机。2010年,德哥摆起了知了摊,加入到暗黑料理的队伍中,三年后,德哥还干了一件同行甚为不解的事

知了怎么吃? 掐头去尾,留下中间的躯干

知了主要的吃法是炸,永康人吃知了,捉的是成年知了,掐头去尾,就留下小小一块三角形胸肌肉,先油炸,再红烧,又辣又脆,还蛮下饭。

处理过的知了先在油锅里加入生姜、大蒜、八角、茴香、桂皮这些材料,再将知了下锅,大火爆炒,加入料酒、啤酒翻炒,焖到汤汁快干的时候,再用大火翻炒,直至汤汁收干出锅。

一想到“杭城尽是知了声”,不少人也动了念头,想在家DIY炒知了。德哥的建议是,知了可以先用冰水降温,这样炒起来肉质更好。然后去头去尾,再像淘米那样洗净知了,注意力气别太大,容易把蛋白洗没

——花血本开出一家知了专门店。

在永康市华溪北路德哥知了店不设堂食。本报记者看到,门店的后面是制作知了的车间,总共占两个门面,一个用来炒制知了,另一个则是用来真空打包知了以便发往外地。炒制间内,32口大锅一字排开,大师傅们不间断地翻炒,场面相当壮观。

德哥介绍,店里员工总共有32人,其中12名员工负责炒知了,“一个人要同时兼顾两三个锅。”

一盆盆中辣的、微辣的、不辣口味的知了,不断地向外散发着香味,刺激着过往行人的嗅觉,提醒着人们又到吃知了的季节。制作间的另一头,慕名而来的广东客商,特地赶到店里和德哥洽谈,希望把知了卖到广东。

每年的6月中下旬(夏至前后)开始到8月初(立秋前后),知了羽化成虫。德哥告诉杭州吃货,一般到了这个时候,吃货们的好日

了。待炒制完成可冷藏,冰一冰口感会更好。炸知了作为著名的暗黑料理之一,令吃货们闻风丧胆。对看一眼就怂了的吃货来说,这种“美食”的普适性并不算太高。

但对于勇于尝试的杭州吃货来说,一盆刚炒制好的知了端上桌,岂有不试之理?初次尝知了,难免要有一番心理战。

在德哥的指导下,我们终于找到了要诀。吃的时候一口咬开壳,露出的全是鲜嫩的肉。知了肉的口感细腻,肉质紧实。指甲盖大小的知了头,里面的肉完全被塞得满满的,感觉很像在吃高品质的小龙虾。

爱吃知了的人来自天南海北,德哥最远



知了店老板
德哥

子就来了。市面上的知了,多数是通过人工捕捉来的,来自丽水、衢州等地山区。能干的捕知了行家,挑一个静悄悄的傍晚,去捉刚刚钻出来的知了猴(知了的幼虫)。捉的时候,手电筒一照,头一次见到光的知了都蒙了,一动不敢动,手一捏就是一只。“知了一定要新鲜,主要靠闻,新鲜的知了有一股树木清新的味道。”德哥说。

一到夏天就是知了的旺季,生意好的时候,德哥一天要发出240多单快递,最少也是150单起。到了淡季,店里就会卖一些其他小吃。

一次发货到新疆,那位客人为了吃一斤知了,每次要多掏50多块钱运费也在所不惜。为了能常年吃上知了,有些老饕趁知了上市季,囤足一百斤的货,炒好后冻在冰箱里,吃上一年。



福利

扫描二维码,德哥知了送到家

有一个好消息是,现在“德哥知了”推出了异地快递配送,生意好的时候,德哥一天要发出240多单快递,最少也是150单起。也就是说,哪怕你身在杭州(仅限江浙沪地区),就能在家叫个知了外卖啦。

想不想练练胆?闭上眼睛尝一尝德哥炒知了,不辣、微辣&中辣3种口味,128元/500克,江浙沪顺丰包邮,扫描旁边二维码可进入吃货商城购买哦。



扫码
“为民除害”