



捕蝉神器上的知了

带上捕蝉神器 抓知了去吧 这份属于夏日的快乐 你抓住了吗

对于不少 80 后 90 后 来说 ,记忆里的夏日总是从蝉鸣声中开始的 ,每年暑假在乡下呼朋唤友的时光 ,回忆那声声蝉鸣总会敲开我们的心扉。立秋过后 ,炎热渐退 蝉鸣渐弱 ,这份属于夏日的快乐你抓住了吗 ?

父女齐上阵 捕蝉乐趣多

8月的高温天让许多市民出门都需要莫大的勇气。不过 ,前些天的一个午后 ,在东城街道下店午村 ,记者发现了两个有趣的身影。

每到周末就只能躲在家里吹空调 ,着实有些无趣。当天 ,趁女儿午睡 ,市民王先生与妻子闲谈 ,还来了一波 回忆杀 。

王先生说 ,自己小时候最开心的莫过于放暑假去外婆家避暑 ,跟着小伙伴一起漫山遍野地捕知了 ,忆往昔不如趁现在 ,王先生是个行动派 ,于是等女儿睡醒后 ,他便拿上家里闲置的黏黏乐等 ,带着三岁的女儿小葫芦 (小名)到家楼下去回味儿时的快乐捕蝉。

爸爸小时候可是抓知了的高手呢 ,看爸爸给你露一手。只见王先生慢慢拉长鱼竿 ,在顶端缠上黏黏乐 ,在家周边的树木间循声寻找知了的身影。小心翼翼地拨弄开树叶 ,王先生发现枝干上一只知了叫得正欢 ,一个眼疾手快 ,它便被黏住动弹不得 ,只得乖乖搬入新家 小葫芦 手

里的塑料瓶。

约莫过了2个小时 ,王先生收获颇丰 ,抓了十余只知了。这两天知了不多 ,今天的工具也不够称手。显然 ,王先生对自己的战绩不是很满意 ,他告诉记者 ,如何捕蝉也大有学问 ,可以在地上找洞口 ,如果洞口小且表面土壤特别薄 ,那里就一定有蝉 ,用手把洞挖开将其揪出即可。

此外 ,称手的工具也是让捕蝉事半功倍的关键 ,小时候的捕蝉工具都是心灵手巧的外婆给王先生做的。用上家里多余的布头缝出布袋子 ,在袋口绕上一圈铁丝并用针线固定好 ,再加根细竹竿子 ,就是一个捕蝉神器了。这种神器不仅能抓知了 ,用来捕萤火虫和捞小鱼都非常好使 ,这让他的伙伴们那叫一个羡慕嫉妒恨。

短暂的捕蝉让王先生重新回味了儿时的快乐 ,让 小葫芦 也体验了一把父亲的童年。时光倒流 ,夏日的记忆 ,总是如此清晰 ,仿佛欢快的蝉鸣总回荡在耳畔 ,空气中的草木香气会偷偷闯入鼻息。



喷喷香的知了要出锅啦

【知了是害虫吗】

蝉属于半翅目蝉科动物 ,又称 知了 ,有两对膜翅 ,头部宽而短 ,具有明显突出的额唇。

知了是一种危害园林的害虫 ,蝉幼虫躲在土下面 ,靠吸食植物根部的汁液维持生命 ,而成虫靠吸食树汁和树浆为食 ,这样会削弱树势 ,使枝梢枯死 ,影响树木生长。

蝉约2000余种 ,包括蚱蝉、鸣鸣蝉、草蝉、斑蝉、薄翅蝉、黑翅蝉、红眼蝉、龟纹、秋蝉等。大部分知了都生活在地下 ,即使树上的知了全部被捕捉 ,树下还有更多幼虫 ,大量捕捉知了不会破坏生态平衡。



小葫芦 手里的塑料瓶装了知了

【炒知了的步骤】

知了是夏日限定美味 ,还没过瘾的市民不妨跟着大厨提供的步骤炒起来。

- 1.锅中加入足量的油 ,油热后加入八角茴香、桂皮、生姜碎、蒜瓣 ,喜辣的还可加入干辣椒。
- 2.待香料炸出香味后 ,倒入洗净的知了 ,持续煸炒 ,直至知了的水分炒干。
- 3.按自身口味加入适量盐、酱油调味 ,再加入冰糖增鲜 ,最后加啤酒焖煮入味。2公斤的知了需加入两大瓶啤

酒 ,差不多与知了齐平的量。

- 4.加盖焖煮 ,期间需开盖翻拌几次 ,这可让知了入味更均匀。大约烧制40来分钟 ,等所有水分炒干 ,知了便可出锅啦。



融媒记者 胡莹璐 实习生 任思涵

立秋蝉鸣尽 且吃且珍惜

你的小时候有知了的味道吗 ?在记者的记忆里 ,知了是带有柴火味的。依稀记得儿时和小伙伴抓了知了 ,会摘掉翅膀洗净后用小木签串好 ,趁着外婆做饭时 ,就挤在柴火灶边上 ,原汁原味烤着吃。哪怕知了外壳被烤得碳化 ,肉只剩一点点 ,双手和嘴边都吃得乌漆麻黑 ,仍觉得那是人间至味。

如今 ,知了成为卤味热销品 ,价格也不断水涨船高。要是去店里买现成的 ,没个上百元还真吃不过瘾。8月14日 ,记者探访了在我市经营一家知了铺

的资深大厨应冬翠 ,帮大家揭秘这热销15年的知了烧制方法。

天才蒙蒙亮 ,应冬翠就忙碌起来了 ,每日畅销的生意需要她尽早把50多公斤的知了烧制好。来自衢州的知了味道比较鲜美 ,价格自然也就相对高些。过了立秋 ,知了便越来越少 ,要吃新鲜的得趁现在了。应冬翠说 ,按照往年经验 ,这个时间段的知了价格基本上是一年中的谷底 ,等天气再冷一点 ,想要过瘾 ,哪怕愿出高价也只能吃到冷冻保存的知了了。



杭州第19届亚运会
The 19th Asian Games



迎亚运 讲文明 树新风

永康市融媒体中心 宣