



本报记者 邓璇

“时间差不多了，开捉！”7月1日晚近8点，丰县凤城街道果园村的一群村民一手拎着红色小桶，一手打着手电，钻进了一片柳树林。

村民们这是要干啥？原来，他们是风雨金蝉养殖基地负责人张敬昂请来捕捉金蝉的周边农户。

金蝉，也就是蝉的幼虫（丰沛方言叫“结了猴”或“结了龟”），因其丰富的营养价值以及独特的口感，成为餐桌上的一道特色美食。每年这个时候，丰县农村的树林中总能看到手电筒的光点闪烁。

按照“结了龟”们爬行的速度，如果不出意外的话，将会在5分钟之内，爬到高处的树枝，然后在30分钟左右的时间，完成蜕壳、化蝉。

然而，当“结了龟”们爬到离地面80厘米时，意外发生了，一圈缠在树上的胶带挡住了它们向上的通道。它们非常苦恼——好好的路，怎么突然滑得能“劈大叉”……

面对困难，是乘势而上、再攀新高，还是踌躇不前、瞻前顾后？结果大不相同。

少部分“结了龟”迎难而上，奔向诗和远方；大部分“结了龟”前思后想，走入穷途末路。所以，“结了龟”一“思考”，人类就发笑！

就在这时，一束光照过来，一只手伸出，三下五除二，它们就被收入桶中，将成为炒金蝉、炸金蝉、干煸金蝉、烤金蝉……

“每棵树上都会缠一圈胶带，‘结了龟’爬到这就很难上去了，方便我们逮。”村民张大姐一边说着，一边伸手一撸，树上的五六只金蝉便被收入桶中，速度快得记者都跟不上。

为了防止金蝉蜕壳、化蝉，刚捉来的金蝉需要立即处理。张敬昂和工作人员将金蝉倒入清

水中浸泡，既能清除金蝉身上的泥土，也能保持鲜活状态，整个过程紧张有序。

与此同时，一场别开生面的直播正在基地里进行。“欢迎大家进入直播间，咱家的金蝉都是现捉的，个头大，有任何问题都可以打在公屏上。”镜头前，主播一边捞起刚捉到的金蝉展示，一边介绍养殖流程。直播不仅提升了销量，也让消费者更放心。

“今天怎么卖的？”正值夏季美食消费旺季，在距离基地6公里左右的沛县沙河林场，十余个临时摊位引来群众驻足询价。不少散户将刚从林子里捉到的金蝉倒在地上，10只一堆地数好，等待收购商前来验货。

“丰县出产的金蝉个头饱满，肉质鲜美，富含蛋白质和矿物质，油炸、干煸、烧烤都好吃，是夏日餐桌的必点菜。”收购商张浩边称边说。为何这里的金蝉品质好、个头大？这都得益于当地的土壤。沙土虽然种植农作物收益不高，但非常适合树木生长，这为养殖金蝉提供了得天独厚的资源和条件。

作为果园村的养殖大户，张敬昂目前已承包了500亩林地。“一晚上能捉到4万到5万只，高峰期一晚超过10万只，现在每亩收益可达1万元到1.2万元。”张敬昂说。

捉金蝉，这个曾经的农村夏夜传统，如今已经成了赚钱的好生意。除了销售金蝉，基地还开展孵化育种，延长产业链，吸引了众多外地客商前来洽谈合作。

金蝉撬动“金土地”，土里钻出“金疙瘩”。人工林下养殖金蝉，正成为当地一项富民产业，带动越来越多的村民走上致富路。



②



③



④

图① 破土而出的金蝉爬上树。
图② 夜晚的销售市场很是热闹，金蝉将从这里销往各地。
图③ 村民将捕获的金蝉进行分拣。
图④ 村民穿梭在树林里捕获金蝉。
图⑤ 村民将捕获的金蝉分拣归类等待销售。
图⑥ 将刚捕捉的金蝉倒入清水中浸泡，去泥又保鲜。
图⑦ 主播在基地里通过网络直播销售金蝉。
图⑧ 村民拿着手电筒在捕捉爬在树上的金蝉。 本报记者 孙井贤 摄



⑤



⑥



⑦



⑧