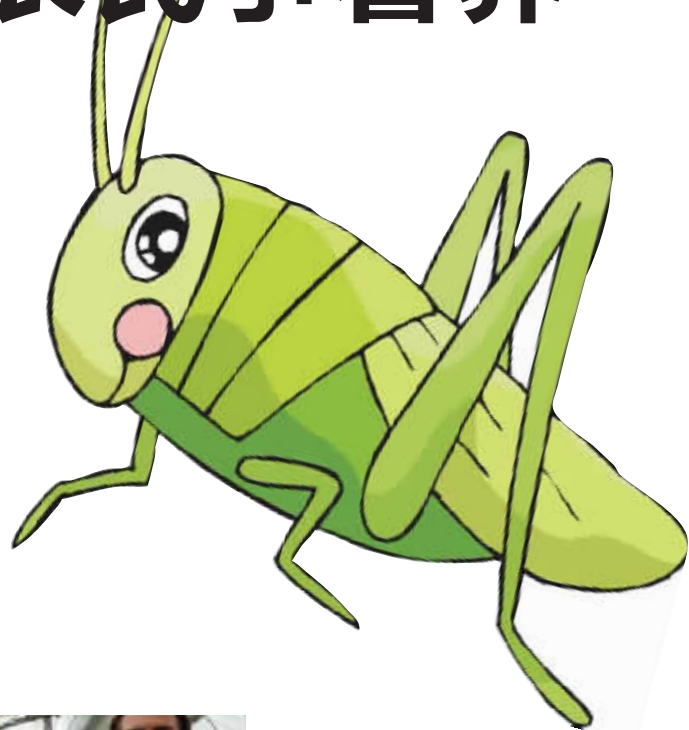


# 蝗虫成为“盘中新宠” 售价超小龙虾 农民争着养

中国自古就是一个蝗灾频发的国家,早在《诗经》里,蝗虫(或称蚂蚱)就被贴上害虫标签。但直到唐朝贞观年间,太宗李世民生吃蝗虫,才让这种害虫变成百姓的盘中餐。

贞观之后1000多年的当代,由于其低脂肪高蛋白的特性,蝗虫的食用功能被彻底开发开来,李世民的生吃早已被或油炸、或爆炒的现代烹饪手法所取代,不少人将这种美食奉为至宝,无论是网上,还是夜晚街边的大排档,食用蝗虫已渐成风尚。

由于田间野地的供应不足也不够稳定,甚至已经有农户专门养殖这种害虫,且获利颇丰。更令人意外的是,目前蝗虫的价格已经超过了火热的小龙虾。



## A 油炸蚂蚱价格超过小龙虾

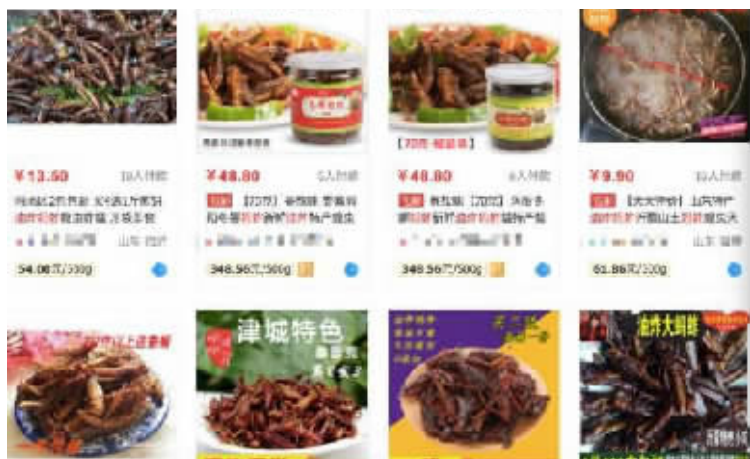
对农民伯伯来说,蝗虫是祸害庄稼的害虫。但是,曾经偷吃人类粮食的蝗虫,现在却成了人类的盘中餐。想必很多人都在美食节、夜市的路边摊和一些餐馆中看到过“油炸蚂蚱”这道菜,而在云南,素有“云南十八怪,蚂蚱当做出酒菜”的习俗。

近日,《中国电子报》就报道称,蝗虫成为了中国人的新宠,其火热程度不逊小龙虾。

现在中国人吃蝗虫,和唐太宗吃蝗虫的目的截然不同。因为蝗虫肉质松软,营养高,近年来已被科学家列为未来替代肉类的优良蛋白质来源。

云南十八怪中“蚂蚱当做出酒菜”就是油炸蝗虫,以其酥脆的口感佐酒。除了云南,中国其他地方的烧烤摊、餐厅也卖“炸蚂蚱”、“烤蚂蚱”,而且天气越热,民众点蝗虫的几率越高,受欢迎程度不逊于“夜宵之王”小龙虾。由于烧烤摊和餐馆需求量,野生蝗虫供不应求。

在路边摊上,一份油炸蚂蚱在20元左右。在餐馆里,一盘油炸的蝗虫约半斤,售价30元左右。但是,小编在某电商平台上发现,有接近200家电商在网上做起了油炸蚂蚱的生意。从价格上看,不同产品的价格差距很大,其中,50元左右一斤的居多,100元左右一斤的也不少,最贵的油炸蚂蚱价格高达350元/一斤。仅从电商平台上的报价来看,蚂蚱的价格普遍比火热的小龙虾价格还要高。



## B 害虫变成致富虫

市场价格高,需求大,让很多农户加入了蚂蚱养殖。

蝗虫养殖由于具有成本低、周期短、效益高等特点,因此被农民称为“致富虫”。蝗虫成长期为55天,5月中旬到9月可养两代,虫卵在土壤中过冬,等第二年培育秧苗结束后继续生长,几乎不需要特别照顾,但必须注意的是,养殖地点不能有农药污染。短短几十天,一粒浅黄色的卵就会成长为一只灰黄色蝗虫,它们会被油炸成为餐桌一道美味可口的下酒菜,或被打碎成为高档鱼类饲料,或被速冻出口到日本、欧美。

2014年1月,松岗村的李建坤与父亲在麻岗村地里搭起三个塑料大棚,买来20斤虫卵孵化。“建棚3000元一个,共9000元,虫卵6000多元,地是自己的,不花钱,前期投入1.5万元,到2014年7月,一共卖了第三批,400多斤,每斤45元,比养猪划算,风险小,又不辛苦”,李建坤说,半年回本,略有盈余。

据悉,蚂蚱大量上市是每年的6月~10月,市场价20元/斤,5月份上市的蚂蚱就能卖到26元/斤~27元/斤。

不过,因为蝗虫会祸害庄稼,有些地方不鼓励大规模养殖蝗虫。

## C 联合国:蝗虫营养价值高,要多吃

不要以为只有中国人才喜欢吃蝗虫这类奇奇怪怪的虫子。2013年,联合国粮食及农业组织在一份报告中称,世界上有1900多种昆虫可以食用,其中,在中国存在170种可食用昆虫。

联合国报告称,蝗虫占有昆虫销量的13%,是全球食用最广泛的昆虫之一,因为蝗虫遍布全球,容易捕捉;而且,蝗虫蛋白质含量很高,也没有什么怪味,所以很容易烹饪。非洲、亚洲、拉丁美洲是食用蝗虫的主要地区。

在非洲,很多人以捕捉蝗虫为生。例如,在乌干达,人工照明的普及有足于人们在夜间捉虫子,因此很多人要求电力公司通宵供电,电力公司甚至向这些捕虫人收取每月170美元的电费,要么就断电。这也影响了乌干达的蚂蚱生意。在乌干达,蚂蚱的价格比牛肉还高出40%,零售价达到了2.8美元/公斤。

此外,墨西哥也是蚂蚱的重要产地。2014年4月,墨西哥企业Inalim开始出口加工小蚂蚱到美国、加拿大和英国市场,包括脱水小蚂蚱和蒜味、柠檬味小蚂蚱,月出口额达1.54万美元。墨西哥小蚂蚱主要在米却肯州、瓦哈卡州和普埃布拉州采收。该公司目前希望把小蚂蚱出口到中国 and 印度,因为这两个国家有吃昆虫的习惯。

值得注意的是,联合国粮农组织还鼓励全世界人们都来吃虫子,因为可食用昆虫有很多优点,例如繁殖快、污染少,蛋白质和矿物质含量高,关键是它们还可以极大帮助对抗全球仍然广泛存在的饥饿问题。

来源:每日经济新闻



关注三湘都市报微信看E报。