

# 海滩挖出“海知了”惊煞游客

连日照本地人都称:这种特产很少见了

本报3月8日讯(记者 寇润涛 见习记者 田宗媚)“听说万平口附近海滩能挖出‘海知了’，专程从两城坐车来万平口挖……”3月8日，日照万平口附近海滩上出现了6位拿着铁锹挖“海知了”的两城镇居民。由于这种日照特产越来越罕见，一些从来没见过“海知了”的游客惊呼：“挖出怪物了！”

3月8日下午1点半左右，在万平口广场附近的海滩，三名来自泰安的游客围着一位拿着铁锹在沙滩上不断挖坑的人。“快看！这是什么东西？跟怪物一样，从来没见过。”游客曹长伟从挖坑人身旁的塑料桶中拿出一个类似小螃蟹的海生动物。

看着曹长伟和其他两位游客满脸诧异，挖坑人放下手中的铁锹，笑着说：“没见过这种东西吧，现在越来越少了，挖了一上午了，才挖了不到20只。”原来，挖坑人名叫张德山，家住两城镇。此次坐车来万平口附近海滩，他一行六人就是为了挖这种名叫“海知了”的日照特产。

张德山拉了拉陷进沙子里的雨靴，然后又往浪头来的方向挖了一铲，还是没有挖到“海知了”。张德山往身旁的塑料桶看了一眼，然后摇了摇头说：“半个小时了，没有挖到一只，桶里的都是上午挖的。”

“‘海知了’到底是什么呢？”海滩上围观的游客越来越多，他们都说没有见过这种外表像虾又像蟹的“海知了”。张德山告诉记者，“海知了”是日照市两城镇特产，20年前他经常在海边捡到“海知了”，它的味道比螃蟹还鲜美。但是，随着



人们拿着铁锹不断在沙滩上挖寻的东西，正是这种“海知了”。 本报记者 寇润涛 摄

“海知了”的市场需求越来越大，而且“海知了”又不能人工养殖，现在“海知了”已经越来越少了，个头也比较小。

“现在因为稀少了，‘海知了’在饭店能卖到120块钱一斤。”张德山说，他们挖了“海知了”，然后有商贩专门从他们手中收，“我们卖给那些商贩，一斤基本上能卖到40块钱。”

随后，记者拿了一只“海知了”

在一些沿海餐店走访发现，由于数量稀少价格较贵，多数小餐店已经不再卖“海知了”。开海鲜排挡的老板孟杰是日照本地人，他一眼就认出了记者手中的“海知了”。

孟杰告诉记者，2009年夏天，他还卖过“海知了”，那时候平均每斤价格就已经达20元至25元。“不过现在很少见了，价格也贵，一般只有大饭店才卖这种海鲜。”孟杰说。

## 相关链接

“海知了”，学名蝉虾，山东日照两城镇特产。它形似陆上幼蝉，体分两节，多足，壳薄。蝉虾主要产于两城镇安家村近海海滩，范围极小，因此产量较少，因稀而贵。蝉虾经锅煎炒后，入口香脆无比，鲜美异常，富含钙磷钾等矿物质。

## 289人通过 导游资格考试

同比增七成

本报3月8日讯(见习记者 张永斌 通讯员 赵福存 刘虹)今天从日照市旅游局获悉，去年全国导游人员资格考试结果近日公布，289人成绩过线，人数较去年增长了7成。

8日，市旅游局培训科负责人告诉记者，2010年8月份进行的全国导游人员资格考试结果近日公布，共有289人成绩合格，较去年公布的170人通过2009年全国导游人员资格考试相比，人数增长了70%。市旅游局将在4月上旬为合格人员办理证书及组织岗前培训。

据了解，2010年日照市共有877人参加全国导游资格考试，与2009年报考574人相比增长了52.7%。该负责人分析，日照市旅游业的快速发展是造成报考人员增加的主要因素。

据了解，日照市2010年全年实现旅游总收入122.6亿元，增长20.5%，2010年末全市拥有星级宾馆、饭店36家，旅行社117家，工农业旅游示范点12个。