



夏天对我们来说,最重要的水果是什么?肯定是西瓜。每个夏天,南京都会设置西瓜的临时销售点,这样的待遇是其他水果没有资格享受的。进入“西瓜季”,作为一个合格的吃货,先来学习一下关于西瓜的那些知识吧。

现代快报记者 乐媛 吴双 宋新晨

吃西瓜的时候 想过这些问题吗



快报云媒ios版



快报云媒安卓版

更多内容
详见现代快报网
www.xdqb.net
或扫描二维码
下载快报云媒客户端

为什么现在的西瓜普遍比以前甜?

有人说,是因为现在市面上的瓜大都是皮薄的大棚瓜,以前的多是皮厚个大山地西瓜。大棚内温度高,昼夜温差大,糖分保持度好。

这样的说法,南京农委臧国成并不认可。“如果品种相同,大棚瓜没有山地瓜好吃。”现在西瓜普遍比以前甜,是因为品种优化,南京市场上较多的横溪小兰西瓜和8424都是比较甜的品种。西瓜甜不甜和管理水平也有很大的关系,但最主要的还是品种。

黑籽瓜最好吃?

以前的品种,瓜子变黑的时候是最好吃的。臧国成说,现在的品种,瓜子还没有完全变黑的时候才是最好的状态。等到全变黑就熟过了。

无籽西瓜是什么瓜?

无籽西瓜是一个单独的品种,又称作三倍体无籽西瓜,是采用人工诱导多倍体的方法种植而成。臧国成说,因为无籽瓜容易长出厚皮瓜,老百姓不太买账,所以目前推广得并不好。

西瓜为什么中间最甜?

同样是球形的水果,为什么苹果和梨的果肉,越靠近中心,甜度越低;西瓜则相反?



本版均为资料图片

这是和果实构造以及积累糖分的方式有关。简单地说西瓜的营养从瓜蒂进入,然后输送到西瓜各部位,中间是运输要道,积累的营养和糖分也就最多了。而苹果和梨的结构则不同。

为什么美剧里几乎看不到吃西瓜的画面?

一位在美国勤工俭学的留学生说,可能是因为西瓜收割的时候不能用机器只能靠人工,不受当地已机械化、规模化农业的欢迎,再加上西瓜自重大,买一个价格不菲,和其他水果比起来,普及度不高。美国的西瓜基本上都是无籽的,通常比较甜。

虽然美剧里西瓜出现的画面不多,但一些视频里却少不了西瓜的影子,尤以爆打西瓜的画面居多,知乎网上还有专门针对“西瓜是碎裂而不是被子弹穿洞”的讨论。舍不得吃却舍得打,想想也是醉了。

为什么西瓜切成块吃不了几片,用勺子挖却能吃下半个?

曾被这个问题困扰的请举手,肯定不止我一个人。解释有很多种。

有人说是心里有数和心里没数的区别。

有人说是因为用勺子挖先吃的都是最甜的部分,停不下来。而切块吃要经历几次循环,没耐心,最主要的是懒。

生活中其实这样的例子还很多,比如吃一根玉米不会嫌撑,但把玉米一粒一粒剥下来,估计没人吃得完。

如何自制西瓜霜?

在《全国中草药汇编》一书里可以看到传统西瓜霜的制作方法。制作西瓜霜的时间多在农历8月后,这时候天气凉爽,瓜不易烂。方法如下:较生的西瓜切开一小口,挖出部分瓜瓤,芒硝放入,然后将瓜皮盖好,用绳吊在阴凉

通风处,等芒硝往西瓜外面渗出时,析出的白色结晶粉末就是西瓜霜。

西瓜霜的另外一种做法在《中药学》里也有介绍,把西瓜皮切碎,和芒硝以2:1的比例拌匀,装入黄沙罐内,盖好,挂于阴凉通风处,等砂罐外面有白霜冒出,用干净毛笔或纸片刷下,就可以装瓶备用。

目前药店里西瓜霜多是以西瓜霜、煅硼砂、黄柏、黄连、黄芩、山豆根等为原料做的粉末药品,和传统的白色结晶粉末不一样。

西瓜能清热解暑,芒硝能清热泻火,多用于咽喉肿痛,口舌热疮。

为什么很少有西瓜果酱和西瓜罐头?

在某宝上分别搜索西瓜果酱、西瓜罐头。结果发现很少有西瓜果酱和西瓜罐头。

这应该有两个原因,一是因为西瓜水分多,一整只大西瓜只能做一罐果酱,熬干花的时间比较长,除了成本高,还要有耐心。二是由于存储的时间短,做了也很难保存。网友“祁圆圆”试过做西瓜果酱,“一周不到的时间,颜色就变了。”但味道还是不错的。

西瓜除了被吃还有什么生存意义?

- @刘玩玩:被王婆夸。
- @银叫兽:被人敲。
- @小懋:进化成一件精美的艺术品,修炼成一项防署的帽子、进军建筑界、引领人类的时尚、启发人类的创意。
- @云上彩:养活了一大批理发师。
- @郑Amber:和西瓜一起自拍显得脸又小又尖。
- @野合菌:甜过初恋。
- @胖小星:夜黑风高,去瓜田偷西瓜也是蛮有趣的哦。
- @小松鼠:夏天抱着睡凉快,冬瓜太大了,占床。

西瓜的另类吃法

作为一名合格的吃货,吃西瓜也应该加点创意。西瓜可以做成披萨、奶油蛋糕,甚至还可以烤着吃。

西瓜冷盘披萨



做法:

1. 将西瓜切成圆形;
2. 在瓜瓢上边涂上酸奶或者果酱;
3. 撒上草莓、樱桃等其他水果。

西瓜奶油蛋糕

做法:

1. 将西瓜去皮;
2. 瓜瓢表面涂上一层厚厚的奶油;
3. 奶油上放点巧克力和其他水果。

西瓜冰棒



做法:

1. 将西瓜切成小片;
2. 在切好的西瓜上插上木棍;
3. 放入冰箱冷冻。

西瓜烧烤

做法:

1. 将西瓜切片,保留瓜皮;
2. 撒点盐并淋上一些橄榄油调味;
3. 放在烤架上5-6分钟。

西瓜大数据

1. 2015年,南京将设立800多个西瓜临时摊点,这些摊点将于6月6日开放。

2. 今年南京本土出产的新品种“西瓜苏蜜8号”上市,这种瓜不易裂开,中心含糖量接近12%,每个在1.5至2公斤。零售最高能卖到9元1公斤。

3. 南京市面上靠模具培育的异形西瓜的成功率只有30%左右,因此价格比较高,每个售价80—100元。

4. 今年横溪西瓜种植面积达5.5万亩,可为市民提供16万吨优质西瓜,而西瓜的价格会比去年略有提高,预计每斤4.5元左右。

5. 2014年时候,受产地自然灾害影响,西瓜的价格比2013年上涨了6.2%,但到立秋前,西瓜的日增加依然有100多吨,当时最便宜的西瓜卖0.85元一斤,较贵的在1.5元一斤以上。

吃龙虾一定要

扎堆

2015年5月28日 - 6月7日 17:00-21:30

仅限现金、银联、积分储值卡结算

万人龙虾宴 让你吃过瘾

49元/斤

49元/斤

38元/斤

49元/斤, 89元/斤

400-661-5551

虾吃 虾玩 虾送爽 龙虾啤酒大赛无门槛报名火热进行中

真知味·汉中路店

营业至凌晨2点

上海路站(汉中路156号)

真知味·河西店

奥体东站(江山路150号)

真知味·迈皋桥店

迈皋桥站(迈皋桥348号)

真知味·月牙湖店

首信园站(月牙湖52号)