

网上疯传挑选西瓜四诀窍,专家解释——

# “挑瓜宝典”可参考 “弹指神功”最靠谱



日前,“80后”小吴去看望丈母娘,为了表现一下,他参考“挑瓜宝典”挑选了一个自认为汁多味甜的西瓜。结果一刀切下去傻眼了,名副其实的西瓜蛋,味道就更不用提了,这让小吴很尴尬。

小吴很纳闷,难道“挑瓜宝典”传授的秘诀是骗人的?小吴所说的“挑瓜宝典”源自时下网络流传甚广的一条微博——“四招教你挑选甜西瓜”。那么,究竟这“挑瓜宝典”的可信度有多高?

## 【网传】 四招教你挑选甜西瓜

近日,一条关于挑西瓜的微博蹿红网络,文中提到4种挑西瓜的方法。

第一,西瓜脐部的圈越小越好,脐部圈大的西瓜皮厚难吃;第二,颜色最好挑青绿

色,不要雾白的;第三,西瓜的蒂头若是直直的一条线,不要选,若是卷曲起来的就很甜;第四,西瓜纹路整齐的是好瓜。

口说无凭,记者亲自做实验。

## 【实验】 “挑瓜宝典”并非全靠谱

按网上介绍的挑瓜方式,记者购买了8个中牟西瓜,特征分别为:脐部圈小、脐部圈大;青绿色、雾白色;蒂头弯、蒂头直;纹路清晰、纹路杂乱。

全部切开品尝后,脐部圈大的西瓜比

脐部圈小的甜;瓜皮青绿色的也没有瓜皮雾白色的好吃;蒂头弯的西瓜皮厚红瓢味道很甜,蒂头直的西瓜不甜;看纹路挑瓜的方法也不靠谱,因为纹路清晰和纹路杂乱的西瓜味道相差不大。

## 【专家】 “挑瓜宝典”部分可以参照

随后,记者走访了省农科院园艺研究所西瓜甜瓜研究室的赵卫星博士。在赵博士看来,“挑瓜宝典”传授的方法并非完全不靠谱,有些方法在特定条件下还是有一定依据的。

记者通过实验证实,脐部圈小的西瓜并非都比脐部圈大的甜。针对这一结论,赵博士推算,记者选取的两个样本瓜应该不是一个品种。因为如果选取相同品种的西

瓜,脐部圈小的瓜应该会比脐部圈大的瓜甜一些,品种不同脐部圈大小也存在差异。

根据瓜蒂弯曲程度判断瓜的甜度是有一定道理的。赵博士说,从蒂部的弯曲程度,一般可判断出是第一茬瓜还是第二茬瓜。第一茬瓜的瓜蒂是弯曲的,营养吸收比较充足,光合作用较强,含糖量高,口感好。第二茬瓜的瓜蒂相对直一些,口感不如第一茬瓜,个头也没有第一茬瓜大。

“单从瓜的色泽和纹路就断定瓜的味道,是不准确的。”赵博士说,不同品种的西瓜颜色不同。同样,“纹路清晰”也不好界定,不能作为挑选依据。

## “弹指神功”最靠谱

“外观上并不能看出西瓜的甜度,判断瓜的甜度,只能看它的成熟度,同一批次的瓜,成熟度越高,甜度就越高。”赵博士说,最靠谱的挑西瓜方式还是靠听声音来判断成熟度,将西瓜托在手里,手指轻轻敲,如果发出“咚咚”的清脆声,并且托瓜的手有震动感,就是熟透的瓜。

通过比重量也能判断西瓜的成熟度。赵博士说,凭肉眼判断,两个品种相同、大小一样的西瓜,托起来较轻的瓜就是成熟度高的瓜,反之瓜越重成熟度越低。

如果遇到畸形西瓜,外观呈葫芦状,狭窄的部分吃起来味道会不好。

## 吃冷藏西瓜 最好将表面切一层

或许您还不知道,就算西瓜放入冰箱,其表面也会滋生细菌。赵博士提醒,西瓜最好现切现吃,切开后的瓜,表面容易滋生细菌。若将西瓜放入冰箱冷藏,最长不要超过24小时。吃冷藏瓜之前,最好先将接触空气的西瓜表面切掉一层。(据《大河报》)

## 男子下河电鱼 电晕自己溺亡

据郑州晚报消息 用电瓶电鱼,不想倒在河里再也没起来。19日下午,在郑州北郊的索须河,一男子身背捕鱼电瓶,趴在水中死亡。据附近村民介绍,该男子很可能是电鱼时不慎电晕自己导致溺亡。

郑州市民刘先生称,当天上午11时左右,他看到死者背着个电瓶,胸前挂个鱼篓,趴在水中电鱼。“等下午3点多再过来,人已经死了。”

附近居民告诉记者,前一段时间,索须河水大,比较深,这两天可能是放水了,水比较浅,鱼很多,比较好捞,很多人都来这捞鱼。

事发后,附近派出所民警和120急救人员赶到现场,但因惧怕水中有电,无人敢上前打捞。

据附近居民讲,如果是电鱼的话,电不死人,该男子应该是被电晕后,面部朝下溺水而死。

死者是郑州市庙李人,姓李,约50岁,当天中午到河边电鱼。具体死亡原因正在调查中。



### 东风日产十周年 全系抄底抢购会

# 威佳13载

### 鹤壁宏利6月22日15:00 十重礼遇巨惠全城



### 订车即可尊享新车48小时免费使用权 抄底抢购 优惠由您来定!

### 东风日产鹤壁威佳宏利专营店

### 地址:淇滨大道与金山路交叉口向西100米

### 电话:0392-3218111