

滇琼西瓜入长沙，一口甜透早春时光

价格不亲民，每公斤12至20元 建议：购反季瓜尽量选品牌货源



扫码看视频

俗话说“清明前后，种瓜点豆”，而如今在长沙，清明节时就已经能吃到西瓜了。“没想到现在就吃上了西瓜，尝了下，还挺甜，提前过夏天喽。”市民张先生感叹。

近日，记者走访长沙多家水果店了解到，目前已有西瓜上市，这些西瓜大多产自云南、海南等南方地区，由于上市时间较早，目前价格不算亲民，每公斤高达上十元。针对春日上市的头茬西瓜，业内人士建议选择品牌货源西瓜。

■文/图/视频 三湘都市报全媒体记者 全若楠



长沙一市民正在超市内选购西瓜。



长沙一超市内，正在售卖可食用鲜花。

云南和海南西瓜占主导，有的卖到每公斤25元

4月5日，记者走访发现，不论是超市还是水果店都有西瓜的身影，圆滚滚的，部分品种西瓜的个头还不小，有些水果店会将切好的西瓜摆在门口展示其内瓤鲜红程度。

在超市里，西瓜也成了卖场的主打水果，盒马超市将西瓜集中摆放在“时令瓜果季”的招牌下方，其中冰糖小西瓜售价29.9元，大约1.2公斤，约合25元/公斤，一个4公斤以上的麒麟奶油瓜售价59.9元，约15元/公斤。

记者走访发现，水果店现在的西瓜价格每公斤在12元至20元不等，体积多为中等偏小，个头稍大的可以卖到上百元。E佳水果(蔡锷北路店)老板告诉记者，“价格差异主要在于瓜的品种和清脆程度，其中特小凤品种西瓜是黄心的，价格相对更高。”

“虽然上市早，但现在西瓜多产自云南和海南，那边的气候已经进入夏天，西瓜成熟度足够了。”绿叶水果(兴汉门公寓店)店员表示，“过年的时候海南西瓜卖到了18元/公斤，以往到9月份每公斤应该能降到6元。”

“现在的西瓜皮薄，内瓤属于又脆又甜的那种，我们专门切开了一些，让大家品尝。”蔡锷北路绿源水果店员说。

“这个季节基本没有黑籽瓜，可以吃个新鲜，价格7元左右就是良心价了。”市民梁先生说。

建议：春日西瓜选择品牌货源

春日头茬西瓜价格为何身处高位？业内人士表示：“春天上市的第一批西瓜品种为较早成熟的麒麟瓜，由于其上市早、甜度高，身价自然也颇高。”

“西瓜自然成熟期为夏季，即5月至8月，清明节前售出的西瓜要么是温室种植，要么则来自热带地区如海南等外地。”业内人士指出，这类西瓜虽然上市早，但水分充足，且口感清脆，“部分反季节的西瓜甜度可能稍低，果肉偏硬，还有的可能用了催熟剂，因此购买时建议选有机认证或品牌货源”。

部分消费者认为海南温差不够大，西瓜成熟快，甜度不够。对此，有业内人士表示也可以等等当地的季节西瓜，“相对而言，头茬西瓜甜度和质量可能不如二茬西瓜，因为头茬瓜成熟时，瓜苗还处于快速生长期，吸收了一部分水分和养分，进而导致西瓜的甜度和品质受影响。”

此外，在社交媒体平台，不少瓜农还分享了挑选西瓜的实用技巧。“西瓜要选条纹颜色深且清晰均匀，轻按表皮无软塌或疤痕的。”一位瓜农表示，“一般轻拍发出空心声为熟透，闷响可能未熟，脆声可能过熟。体积差不多的建议选更重的，水分更足。”

做一名“花吃”！让味蕾也来“踏个青”

春日流行“吃花”，价格还不便宜 提醒：食用花卉需保证安全



扫码看视频

三湘都市报4月5日讯 “清炒栀子花”“凉拌菊花”“油炸玫瑰”……鲜花除了能观赏和泡茶，现如今又开始上餐桌。在长沙，部分超市和菜市场可食用鲜花也纷纷上市，并将它们归纳在蔬菜区域，打上“春菜”的标签。在社交媒体平台，这些可食用鲜花做法多样，被揉进面团里、做成汤、炒鸡蛋甚至被油炸，加上小米辣还能成为“湘”式特色菜。

鲜花被当成蔬菜卖后价格如何？长沙地区可食用鲜花销售情况如何？食用鲜花又有哪些注意事项？4月5日，三湘都市报记者展开了走访和调查。

多为时令限定，每公斤高达上百元

4月5日，记者来到盒马(华创国际广场店)，进入蔬菜区域，五颜六色的鲜花格外抢眼，记者看到上架的可食用鲜花品种丰富，包含金雀花、鲜玫瑰花、鲜菊花、黄瓜花、魁花……其中菊花还被泡在玻璃瓶中展示，最上方“春田花尝一口”招牌列举并介绍了不同鲜花的特点。记者换算后发现，鲜玫瑰花和黄瓜花每公斤分别为169元和86元，菊花和石斛花每公斤售价高达398元。

在开福区荷花池生鲜市场内卖菜的阿姨告诉记者，目前最常吃的是韭菜花，一小把售价约5元。“前面的花苞不用摘，直接炒着吃，鸡蛋和肉都能炒，还可以放些小米辣，口感比韭菜更脆更嫩。”记者走访市场内暂时未看到栀子花的身影，“栀子花、茉莉花要等到农历三月底去了，不过我个人觉得味道不好。”一位摊主说。

“栀子花是初夏时令鲜花蔬菜，要等到天气再热的季节才有，一般就是树上采摘的。”长沙马铁活鱼馆店员解释，等到了季节，会推出这道时令鲜花特色菜。“四月在长沙的可以摘洋槐花吃，回家和鸡蛋一煎就好。”长沙市

民吴女士分享。

有人喜欢花瓣清香，有人直言“吃不惯”

小红书平台话题“可食用花卉”和“可食用鲜花”分别有199万和171万的浏览量，话题下方不少网友分享了自制鲜花美食，不同鲜花所偏爱的做法不尽相同。小红书平台上“叮咚买菜”官方还特意整理了可食用鲜花的“花式”吃法合集，从涼拌、煎煮、热炒再到涮烫和煲汤，各鲜花的推荐制作方法一应俱全。

超市内，还为鲜花标注了可制作的菜谱及制作方法，粉蒸槐花、黄瓜花凉拌豆腐、玫瑰花水果沙拉、石花养生汤……做法多样，部分成品进行了摆盘展示。

此外，部分湖南餐饮店曾推出鲜花“湘”式做法，“栀子花加入韭菜和本地辣椒一起清炒就行。”马铁活鱼馆店员说。而一浏阳网友表示，小时候一到夏季会吃辣椒炒木槿花，“吃起来又滑又脆，别有一番风味，倒还挺爽口。”

鲜花美食味道如何？对此网友们的评价褒贬不一。网友茜茜（化名）说，“本来想买来泡水喝的，突发奇想，决定把这份新鲜‘浪漫’揉进了馒头里，鲜玫瑰花比干花更新鲜，味道更清香。”还有部分网友直言吃不惯，“感觉绝大多数鲜花用于装饰，有趣但不一定美味，我买了菊花，回家洗净后加蜂蜜、花生、芝麻拌开，浅尝一番发现味道好像一般。”

业内人士提醒：食用花卉需保证安全

“以往鲜花多被用作美食摆盘装饰，比如西餐、蛋糕可以作为点缀。还有我们平时爱泡的茉莉花茶、菊花茶也是花被制作成饮品的代表。”业内人士指出，鲜花与美食越来越多样化的结合，体现了人们对于独特美食口味的探索。

不过，业内人士特别提醒，不是所有花朵都适宜食用，“即便是那些可食用鲜花，味道也可能因品种而异，有些可能并不契合个人口味偏好。”该业内人士还建议，如果是第一次尝试建议少量，避免过敏，“在尝试新的花卉前，务必了解植物的正确信息，并查阅可靠的食谱，确保选用的花既不存在安全隐患，又不失美味。”

■文/图/视频 三湘都市报全媒体记者 全若楠