

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 仝若楠



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。

消费新观察

NEW

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,从凉拌、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。”

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