

皮厚 不甜 成熟不均匀

# 本地西瓜难卖 愁坏瓜农

遇到烦心事  
这里来说说

眼下,正是西瓜大量上市的季节,然而让人意想不到的是,6角一斤的本地西瓜没有市场,还要看“外来客”的脸色生存的现状,让本地瓜农一片唏嘘。



## 冰镇西瓜“撂倒”一家三口

医生:放置过久易滋生细菌

24日下午,滕州市民黄先生在下班回家的路上买了一个14斤的大西瓜,“我平时就爱吃西瓜,一个人吃六七斤的西瓜不成问题,我们家的西瓜都是当天就解决了。”黄先生介绍道,看24号预报连着几天都有雨,于是决定买个大的西瓜,吃不完放冰箱里,可以随时拿出来过过瘾。

当天晚饭后,黄先生一家三口吃了半个西瓜,将剩下的半个西瓜裹上保鲜膜放到冰箱冷藏室里。“当时我老婆说这样放可别吃了拉肚子。我根本没当回事,还一本正经地告诉她,甜的食物越凉越甜,冰镇之后的西瓜更爽甜可口,放心,肯定没事!”黄先生信誓旦旦地说。

第二天中午黄先生下班后就直奔冰箱取出西瓜,美美地吃上一口,黄先生说:“冰镇西瓜确实甜,吃着可过瘾了,我一个人吃了大半个,只给他们娘俩留了四块。可到吃午饭的时候,我的肚子就开始不舒服了。”刚开始肚子阵痛,跑了几次厕所,后来,肚子变得绞痛连胃也跟着痛,疼得我蹲在厕所起不来了,最后折腾的连午饭都没吃。黄先生的妻子和儿子饭后也有一些腹泻,但情况不严重。

随着黄腹痛和腹泻的加重,他向单位请了假,一家三口到社区门诊找大夫。经诊断,黄先生患的是急性胃肠炎。医生断定问题就出在那半个冰镇西瓜上。原来,从表面上看,西瓜放入冰箱是为了保鲜,但其实这会让西瓜提前“衰老”。冰箱里含有厌氧菌,随着时间的延长,厌氧菌的数量会越来越多,附着在切开的西瓜瓤上,会破坏西瓜所含的维生素、矿物质等营养成分。虽然已经覆盖了保鲜膜,但这只会加快细菌繁殖而已。如果冰箱长时间未清洗,那么此时的冰箱已经是成千上万细菌的繁殖乐园了。

滕州杏坛路某医院的徐医生说:“隔夜西瓜会滋生很多细菌,加上冰箱内细菌本身就很多,不宜放置时间太久,隔夜的西瓜最好是在常温下放置一段时间之后再吃,要不然太凉会伤害脾胃。此外,西瓜属于生冷食品,任何人吃多了都会损伤脾胃,导致消化不良及胃肠抵抗力下降,引起腹胀、腹泻。”

(记者 王晨曦)

## 外地西瓜“来势汹汹”

24日,记者走访了水果批发市场、龙头、立新、新华等农贸市场及部分超市发现难寻本地西瓜的踪迹。在鲁南蔬菜批发市场附近,一车车西瓜很是诱人,十多个瓜贩都将事先切好的西瓜放在瓜堆上,熟透的西瓜,瓜瓤鲜

红,还没等记者走近,三五五个商贩便招呼起来:“买瓜吗?地道的潍坊西瓜。”记者注意到,瓜贩用来装西瓜的车辆,很少有挂着鲁D牌照的,有的挂着鲁R、也有的挂着鲁J和鲁G牌照。

记者了解到来自菏泽、

潍坊、烟台等外地的西瓜报价在七八毛钱一斤,这些西瓜身上大都贴着标签,除了产地一目了然外还有自己的品牌,这类西瓜占据了西瓜市场的半壁江山,几乎在每个水果超市、水果摊上都能找到这类西瓜的身影;本地西瓜

的价格在五毛钱一斤,但在水果超市、水果摊上都很难见到,只是在农贸市场、小区门口三三两两的瓜贩开着三轮售卖;袖珍西瓜的价格在1.5元一斤左右,这类西瓜的价格普遍较高,但销量还算不错。

## 商贩:比外地西瓜便宜的多也卖不动

“我卖的瓜都是外地瓜,山亭、滕州、薛城、台儿庄等地也有大面积的西瓜种植,但我却不卖本地瓜,虽然本地瓜要便宜一些,但并不受市民待见,外地瓜口感好,尽管价格高一点却很受市民欢迎,我这一车西瓜一上午就卖得差不多了。”

一位水果商贩说,“都说本地西瓜不太好吃,不仅不甜,皮还格外厚,成熟也不均匀,有时半边红半边白的,有时还会遇上空心的,本地西瓜卖不动,光靠咱本地市场也很难消化这么多西瓜。”

在外地西瓜的冲击下,

当地西瓜在市场上毫无地位,外地瓜不但在农贸市场占据优势,在综合商场、水果超市里更是畅销。在振兴路一家水果超市记者发现,顾客在店里选了半天,往往最后还是倾向外地瓜,有的甚至一听是本地瓜,掉头就走。记者在青檀路的

水果批发市场发现,本地产的西瓜价格大都低于外地瓜,即使这样,商家也不大愿意进本地西瓜。不少瓜贩表示,虽然从外地批发来的西瓜成本较高,但因为含糖量高、口感好、走量大,卖价高还是有利润。

## 瓜农:本地西瓜新鲜 采摘当天运往市场

“村里人都说西瓜进市区会好卖些,可进了城才知道不仅卖瓜的商贩多,而且卖瓜的地方也不好找,价格也低,只好在路边摆了个摊。说是6毛钱一斤,但有人买的时候,价格还要再低点,即便是这样,买的人还是很

少,能卖几个是几个吧,总比烂在地里强呀。”在解放路附近,瓜农王先生说:“本地西瓜新鲜,往往是采摘当天运往市场,不使用保鲜剂,再则本地瓜便宜,可就是得不到市民认可。现在运输方便了,外地瓜大量涌入,本

地西瓜没有出路。” “本地西瓜以农户分散种植为主,除了西瓜自身品质的原因,西瓜种植总量较多,瓜农的销售方式又受到制约,主要依靠外地商贩到田头批发,果农很少主动出击拓展市场。像王先生这样的瓜

农,卖的都是自家种植的西瓜,不好卖的时候还可以灵活调整价格,但对于一些水果摊贩来说,多数西瓜要从批发商那里购得,中间有道转手环节,卖本地西瓜没有优势。”一位瓜贩说。

(记者 张莉萍)

## 雨伞“缺胳膊少腿” 市民无处修

# 振兴中路有个流动修伞摊



最近经历了几次狂风暴雨后,很多市民的雨伞、遮阳伞都变得“缺胳膊少腿”,丢了觉得可惜,想修一修,却找不到修伞铺。“想修伞,找了很多地方都没找到修伞摊!”前几天狂风骤雨,吹坏了李女士的遮阳伞,几乎有一半的伞

骨与伞布脱了节,虽然都是些小毛病,但用起来费劲也不美观。李女士想修一修,可就是找不到修伞匠,问了不少配钥匙、修鞋的师傅,得到的答复是:不修伞。有的师傅直接告诉李女士,这年头谁还修伞,一把伞值不了多少钱,坏了就扔掉,修

来修去麻烦。“我今年刚给我的电动车装了把太阳伞,六十多块钱,前几天下雨的时候,大风把我的太阳伞刮坏了,我去安装遮阳伞的地方去修人家不给修,找了很多地方都没找到修伞摊。”市民孙女士说。

在青檀路新昌批发市场,只有一家卖伞的商铺承诺三个月免费维修、终身保修,但只是伞面、中棒不在维修范围,并且坏了的伞需寄回厂家,而其他卖伞的商家则表示,只卖伞不修伞。

“如果买十几元一把的伞坏了,我认为没必要修了,只要能一季就行了。”家住广场花园25岁的苏女士坦言。“超市里最便宜的塑料伞只需几块钱就能买一把,用一两次伞面就会出毛病,基本上是一次性用

品,只能扔了。”

难道修伞这一行当已经从我们的生活中消失了吗?记者跑了五六个月鞋摊,终于在振兴中路找到一个流动的修鞋摊,摊主兼营修伞业务。“现在只有在雨水多的季节才有一些来修伞的,平常基本没有,修伞利润薄、太麻烦。”70多岁的刘师傅说。刘师傅算了一笔账,一把伞换一根支撑架不过五元钱,就算再加上手工费,修一把伞不过五六块钱,修一把电动车的遮阳伞也不超过二十块钱,除去成本修伞挣钱很少,但是二十元修把伞一般人也接受不了。“如今卖伞的多,十块、八块就能买一把新的,电动车遮阳伞一把也不过五六块钱,谁还愿意去修?”刘师傅说。(记者 邵士营 实习生 陈君 文/图)

## 跟随表姐学艺十多年

# 甘以凤: 我的辣豆腐色香味俱全

“我娘家是滕州市羊庄镇,上面的三四辈人都是做鞋的,传统的铲鞋、绣花鞋、虎头鞋等都做,至今父母还在老家制作鞋子,在市场上销售。我从小受家庭的影响也会做鞋,区市里的非物质文化遗产展览都参加过,并且现场表演过做虎头鞋的技艺呢。”记者见到甘以凤时,她还在招呼客人,停下手里的活计,这位46岁的老板娘向记者讲起了她的一些经历。甘以凤说,她20多年前嫁到了山亭区西集镇,丈夫在矿上工作,自己在家除了做鞋就是看孩子种地。后来表姐在市中区开饭店,主打菜就是辣豆腐,因为人手不够,将她叫来帮忙,在表姐的饭店里她一干就是十多年,不光掌握了特色美食辣豆腐的制作方法,也学会了其他的菜式。

甘以凤说,豆腐营养丰富,含有铁、钙、磷、镁等人体必需的多种微量元素,枣庄辣豆腐已有百余年的历史,是枣庄地区的传统小吃。为了保证质量,他们的豆腐都是自己加工,选用本地产的优质黄豆,经泉水浸泡后采用传统的手工制做而成,纯天然无污染。在制作辣豆腐时,将豆腐切块,经过熬煮,再添加热油熬干的红辣椒及各种香料后,盛到碗里,放上香菜点缀,使辣豆腐色香味俱全。辣豆腐营养丰富,吃的健康,辣的够味,每碗价格仅十元左右,很受食客们的青睐。甘以凤说,曾经有两位邳州客人,在下雪天专门来品尝辣豆腐,也曾有八九位济南客人一大早就过来,等了两个多小时,为的就是品尝辣豆腐的美味。

前年枣庄辣豆腐制作技艺被批准成为区级非遗项目,甘以凤希望通过自己的努力,提升辣豆腐的知名度,让枣庄辣豆腐不断传承下去。

(记者 孔浩)