

“不要敲西瓜了，它们真的不会回应！！” 意大利一家超市贴出的告示网上疯传

不让敲是不是怕把西瓜敲坏？有可能敲坏吗？ 敲西瓜判断生熟到底有没有科学道理？ 除了敲还有什么靠谱的办法挑个好西瓜？

记者 张超 摄影 严嘉俊

前天上午，快报官微转发了一条消息，意大利一家超市立了一块牌，写着“尊敬的顾客，请您不要再敲西瓜了，它们是真的不会回应的。”一时传得非常火热。（见右图，我们请懂意大利语的同事翻译了一下，确实是这个意思。）

所有转发的消息来源，都是网友@孤岛守护者6月19日发在新浪微博上的一段话一张照片：意大利超市立了个牌子：“尊敬的顾客，请您不要再敲西瓜了，它们是真的不会回应的！！！”

昨天我发私信给@孤岛守护者，问了他好几个问题，他只是回复了一句“我也是转发的”。

“西瓜的微博是转载并非原创，前两天在米兰的朋友圈和微博中传得比较火就原文转到了我微博上。不知我发上来怎么火了，已经是很旧的梗了。议论太多，原微博已删，谢谢”。

不过敲西瓜的话题瞬间引爆了网络，从回复帖看，绝大部分网友是认同敲打挑西瓜的。

“它们真的会回应的！”

“谁说不会回应？‘嘭嘭’就是我熟了快挑我快挑我，‘嘭嘭’就是我没熟别吃我。”

“你们哪懂大自然的声音？敲西瓜是我们和大自然和谐交流的方式。”

……

其实老外也会敲打选西瓜

有网友提出疑问，这家超市并没针对中国人，不光中国人，很多外国人也会敲西瓜。

“并不是只有中国人才敲瓜，我认识的很多歪果仁（外国人）也会敲。”

“在美国生活五六年的我告诉你，美国人也拍，到意大利一个月无数次看到白人在拍，绝不是我们的专利。”

网上还有讲着流利英语的老外教大家挑西瓜的视频。

其中一个视频里，穿蓝T恤的老外说，“首先你要看它的外表，要用上你的感官直觉，拿起一个来，第二点，看瓜底部黄色的部位，这代表西瓜已经完全成熟了，第三点就是敲打它，听到有点空洞的声音就是好的……”说完他左手叉开五指托起西瓜，右手半握成拳，用关节从西瓜侧面敲了几下。

另一个视频里，一个穿红色T恤的老外也在示范挑瓜，不过他是左手从下面托着，右手从上向下拍打。（见下图）



敲西瓜判生熟，有没有科学根据？

昨天我请教了一位资深行家 and 一位水果专家，他们从实践和理论两方面做了解答。

小张，江西人，杭州某大型水果连锁批发店店员，小张家世代瓜农，从小耳濡目染，有很丰富的挑瓜经验。

小张说，来他们店买西瓜的人，大部分都要敲几下听声音。“熟西瓜敲一敲声音比较闷，没有完全熟的果肉发白的西瓜，敲起来声音比较清脆。不过一般人不太听得出来，我们接触过那么多西瓜，有实践经验，才听得出来。”

范敏，博士，浙江省农科院研究员，西瓜方面专家，他对敲西瓜的做法做了科学解释。

“简单点说，西瓜成熟与否，果肉的密度是不一样的，生西瓜果肉密度比较高，敲起来声音发脆，熟西瓜果肉密度相对较低，敲起来就比较闷，拿一生一熟两个西瓜，轻轻拍一下或敲一下对比，就能听出来。”

国外的瓜都是大规模种植其实不用挑是真的吗？

昨天我在网上搜到一篇帖子，网友“圆的脸滚滚的眼”微博发表于2011年7月9日，标题叫“海外中国男最猥琐就是超市拍西瓜”，大意是在美国超市，看到中国人拍西瓜挑选，很多老外好奇围观，有人问“Are you ok?”（你还好吗？），还有风趣的老外走过去说：“Nobody's inside（里面没有人）”

这位明确反对拍西瓜的网友讲了一个国外买瓜不用敲的理由：“美国西瓜都是统一大棚，一批种子，同天授粉，一样施肥一样浇水一样温度，收货进货都有QC（质量标准），同批西瓜没啥区别……”

这个说法有道理吗？

范博士说，这位网友的解释有一定的合理性。

“一般情况下，同一批次的西瓜，90%-95%成熟率差不多。国外可能是因为规模化种植，所以也不用刻意去挑选。我们这边，主要可能是因为种植规模不一样，大的基地种植，同一时间成熟量大，又有品牌，能够保证上市西瓜成熟度，但这样的基地毕竟比较少，大部分还是小面积种植，而且比较分散，经销商收瓜，一车瓜可能有三四家农户的，各家采收标准不一样，价格高的时候肯定想多卖一点，感觉差不多就收起来卖掉，这就难免有比较生的瓜掺进来。”

看来有些网友说的“拍打挑瓜是典型的传统小农经济产物”，也有几分道理，呵呵。

超市会不会是怕把西瓜敲坏？

为什么这家意大利超市不让顾客敲西瓜？会不会是怕把西瓜敲坏？西瓜会敲坏吗？

范博士说，这种可能性是有的，敲坏也可能有两种情况。

“就拿江浙市场上比较多的8424西瓜来说，品质好，脆甜，缺点是不耐裂，运输中有点磕碰，就容易裂瓜。”

“敲瓜手势有几种，有人用弯曲的中指和食指在瓜皮上弹，有人用手指关节或手掌敲或者拍。皮厚的瓜敲一敲无所谓，但是像8424这样的，敲得太用力，可能把瓜敲裂。因为敲西瓜太用力直接敲裂的，其实不少见，可能个别卖家就会不太高兴。”

“另外一种情况，就是大家你敲一下我敲一下，对西瓜内部可能也会有影响，储存期限缩短，烂得快——这也是一种可能性。”

真正的行家挑西瓜

已经不靠敲而靠眼了

范博士还说，普通人通过敲判断生熟，而专业人士没有时间一个一个敲过去，大部分农户和经销商，可以完全通过观察，判断西瓜成熟与否。

昨天我在路边采访了骑三轮卖西瓜的老杨。老杨车上四个大筐装的都是大西瓜，插了一块手写牌子，“本地瓜，2元一斤”。

老杨卖西瓜二十多年了，最初在南京，前几年到的杭州。

“我每年这个时候，都去乔司农场进西瓜，这些都是8424，好吃得很！”老杨“2”不读“二”，而是“两”。

老杨说，这么多年卖下来，他已经很少拍西瓜了，基本上看纹路就知道瓜的好坏。

“也有人来买西瓜，‘啪’一下拍裂的，这有啥？说明瓜好呀，有人喜欢就直接买下了，我们也不强买强卖，几块钱的生意，没必要！”

正聊着，一个女孩来买西瓜。女孩不会挑，老杨帮她挑了个大小适中的，托在手里拍了拍，西瓜发出“嘭嘭”的声音，女孩点头满意，上秤，18斤，36元。

老杨回头跟我说，“拍一拍是给他们听一下，他们满意才行，其实我们拿来时候全看过了，都是好瓜……”

除了敲，还有什么方法挑个好西瓜？

水果店小张首推看花纹。

“花纹清楚，说明阳光充足，如果花纹不清楚，说明阳光照射不好，可能被挡住了，这种西瓜切开果肉会泛白，甜度比较低。花纹不清楚，也可能是挂果期还不到。”

很多人说的看西瓜蒂头直弯和底部圈圈（肚脐），小张觉得并不靠谱。

“蒂头主要是西瓜茎，是直是弯主要看当时西瓜开花状态，有些受地势或者其他因素影响，底部的圈圈，也是因为西瓜花授粉和掉落方式不同，不影响生熟甜度。”

这一点也得到了范博士的认同，“看西瓜蒂头带的茎或者底部的圆圈，其实没什么依据。”范博士还介绍了一种比较少见的方法：水浸法。

“拿个桶，如果西瓜沉底了，说明果肉密度高，还是生的，完全浮起来了，那就是太熟了，最好是半浮不浮的。”

看光泽和瓜腹。

“现在西瓜品种多，有淡绿有深绿，甚至像冬瓜一样墨绿，还有新品种黄皮的，有些表面没有条纹，从条纹可能看不出来，这时候可以看瓜皮光泽度，不成熟，瓜皮表面比较糊、毛糙，甚至还有绒毛，成熟的看起来‘红光满面’的，色泽亮丽。”

“也可以观察一下瓜腹，就是西瓜挨着地面那个部位，如果发黄了，就像农户说的‘肚子黄了’，基本也是成熟的标志。”范博士说。