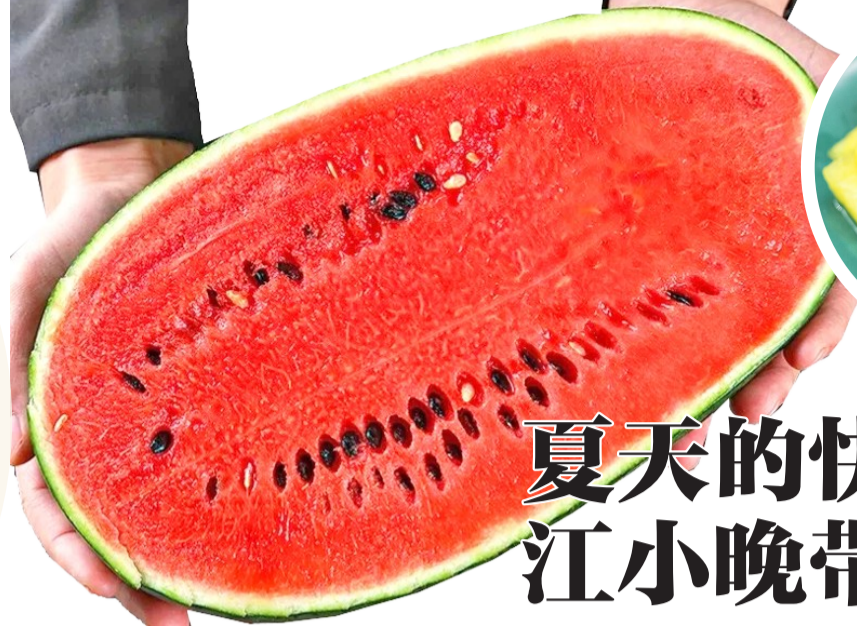


记忆里夏天最美妙的声音，莫过于切开西瓜时的那一声清脆的“咔嚓”声。手起刀落间，切开的就是一整个夏天！在燥热下午，毫无食欲的时候，来一个冰镇西瓜，清香袭人，满嘴甘甜润入喉，冰爽香甜让人解忧。近期，小晚优选商城做了好吃不贵的高性价比西瓜精品合集，让堪比冰激凌的特小凤、籽少瓜肉沙的“黑美人”、无籽超甜的爆炸瓜，带你走进盛夏之旅，共享甜蜜的快乐。赶紧下手，酷爽一夏！



夏天的快乐—— 江小晚带你吃好瓜

西瓜是夏天特有的快乐。每当夏日来临，人们的肠胃便发出信号：要吃西瓜！也难怪古人早已盛赞西瓜的美妙：“破来肌体莹，嚼处齿牙寒”“下咽顿除烟火气，入齿便作冰雪声”“嫩瓢凉瓠，正红冰凝结”，在那个没有冰沙、冰激凌等消暑食品的时代，人们就感叹于西瓜对炎热夏季的贡献。

充实丰盈的西瓜瓢，让其成为了一种社交型的水果。它植根于人间的

热闹，既是酒席果盘里雷打不动的主角，也是谈天论地时必要的水分补给，还是网络空间里“吃瓜群众”的标配，无论是待客还是私享，西瓜是永远不会出错的果品。在炎炎夏日，约上三五好友，齐齐瓜分一个大瓜，佐以八卦为料，这是多么简单而闲适的乐趣。当然，你也可以选择做一个“自私”的食客，将冰镇后的西瓜对半切开，配上勺子挖之，躲进空调房里大快朵颐。

自打小晚记事起，西瓜就是属于夏天的符号。那些与西瓜有关的回忆，总是带着旧时光的温度回溯脑海：买西瓜时须先东敲西打一番的妈妈，孙辈一来做客就赶忙去厨房切瓜的奶奶，一边吐籽一边吐槽作业太多的兄弟姐妹……西瓜，是那个一去不复返的夏天里永恒的见证。

时光荏苒，每一个夏天都在发生着不同的故事，唯有西瓜还是那般清甜。

原地封神的“冰激凌”——特小凤

想象这样的画面：炎热的天气里，怀里抱着冰冰凉凉的特小凤，顺便刷刷电视剧，别提多爽快了！小晚优选的这款特小凤就是瓜肉金黄、爽脆清甜、大小适中，一个人也不怕吃不完。

特小凤的瓜皮极薄，小晚用刀尖一碰就能听到咯吱咯吱西瓜破裂的声音，切开以后就能发现瓜皮薄到几乎可以忽略不计。要是特小凤说自己瓜皮第二薄，那没有西瓜敢说瓜皮第一薄了！操起大勺，一勺下去，除了诱人的瓜

肉，还留下一汪蜜汁，出汁率极高的特小凤，即使不用榨汁机也一样能尝到清爽的果汁。除了汁水充足，嫩黄多汁的瓢肉也是特小凤最大的特点，每一寸瓜肉似乎都散发着阳光的气息，轻轻一抿，就像是夏日里猛扎进海水里那般爽快！

小晚了解到特小凤产自江苏东台的种植基地，基地大棚种植坚持人工授粉，一藤一瓜栽培方式，确保特小凤的营养吸收。从育苗到种植再到采收，果农坚持生态种植，坚持自然成熟，不打甜蜜素。保证特小凤的养分，使得它有着别样的自然香甜。

特小凤不但能解暑、解渴，还具有丰富的蛋白质、游离氨基酸、胡萝卜素、维生素等营养成分。高营养、高水分的特小凤最适合夏天给孩子榨汁。丢掉冰激凌，扫描二维码进小晚商城抢单，一起来尝尝特小凤的美妙滋味吧。

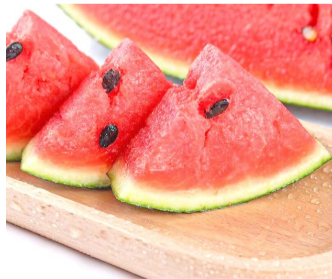


脆中带点沙的越南瓜——“黑美人”

骄阳肆意扫射肌肤的日子里，小晚就想大口大口地吃个瓜。想着清甜的西瓜在口中爆汁那种不言而喻的爽快，真叫人回味无穷。出了名好吃的“黑美人”，满足了小晚的愿望，盲选任一个，味道都不会出错。脆爽又微微带沙的口感，和它完全锁不住的果汁，让小晚念念不忘。

切开一个“黑美人”，瓜瓤鲜红，如热情奔放的火，美丽的深绿色偏黑的瓜皮，内里完全没有泛白的红色瓜瓢。籽黑但少，完美避开吃西瓜要多吐籽的烦恼，可以大块畅吃。当蜜甜爽口的汁水入喉，果肉在口中慢慢消融，小晚感受到了顶级西瓜带来的体验。

小晚还特意追溯了黑美人的种植情况，发现它对于光照、雨水和土壤的要求都相当苛刻。越南



人有一套自己种植西瓜的方法，种植的田园基本选择在土质松软、排灌方便、地势较高、阳光充足的腐殖土或是沙质土地。种植前要对土壤进行深耕处理，深度在30厘米左右，要保证土壤的湿度。一切工作都准备好了，才开始种植瓜苗。难怪能成就这一口夏日的美妙。现在，这个美妙滋味扫描二维码进入小晚优选商城就能品尝到啦。



源自日本的无籽瓜——爆炸瓜

小晚优选的这款无籽爆炸瓜由日本引进，采用日本水肥种植技术，连续三年获得西瓜评选大赛的中果型冠军品种。

这么厉害的瓜，小晚当然要来尝一尝。瓜肉粉红、纤维少，一口下去脆甜多汁，唇齿生津。爆炸瓜的甜度比普通的瓜要高3度以上，最高据说可以达到16.7°。

好瓜源自好产地，江苏东台是中国西瓜之乡，四季分明、雨量集中、日照充足，沿海的环境纯净宜人，自古以来这里就是西瓜成长的宝地。东台西瓜也是国家地理标志产品，这款爆炸瓜就来自这里。

周末休憩时，捧上半个爆炸瓜，朝西瓜中央那一处用力地舀上一勺，这才是最真实的满口飚汁的冲击感。作为一个热爱水果的“吃瓜群众”，小晚特别推荐你试试这个口感细腻的爆炸瓜，夏日甜蜜生活中的仪式感和幸福感，在简单的切瓜中喷涌而出，在躁动的日子里甜进心坎。当然，你也可以扫描二维码进入小晚优选商城购买到同样的乐趣。



扫码即可进入
小晚优选商城选购

吃瓜小贴士

西瓜放入冰箱最好不要超过12小时，最长不要超过24小时。还要注意的，在切西瓜时一定要事先把西瓜、刀具和案板清洗干净，西瓜最好现切现吃，吃不完直接放入冰箱冷藏。把冰箱里的西瓜拿出来吃时，可以先将表面约1厘米的部分切除。

真正到了炎热的高温环境时，无论是完整的半块还是切成小块的西瓜，如果没有任何防护，6个小时内就会长出“多不可计”的细菌。所以切开后的西瓜常温储存的时间勿超4小时，没吃完的尽量低温冷藏，并尽量保证完整。最好把西瓜放在冰箱冷藏室的最下层，这里的温度大约是8-10摄氏度，这个温度口感也最好。当然，冰西瓜吃多容易伤脾胃，也要尽量注意控制食用量，且要慢慢地吃。

遇有蛀牙和遇冷后即会感到酸、痛的牙过敏者、口腔溃疡患者以及糖尿病人、胃肠或肾功能不佳者就不宜吃冰西瓜。此外，因为西瓜中大量的水分会冲淡胃中的消化液，在饭前及饭后吃都会影响食物的消化吸收，所以西瓜不宜在饭前及饭后吃。

(亚梨)