

天然碧玉团，雪片簇冰盘。刚过4月，北京庞各庄西瓜已然摆上了市民的餐桌。

庞各庄每年出产西瓜约12万吨，为了让老百姓吃上好瓜，除了忙碌的“瓜把式”，如今田间地头还多了听着就新鲜的“拍瓜师”，他们每天要拍八九千个西瓜。



每天过手西瓜八九千 “拍瓜师”，是个什么职业？

故事

赛车手转职“拍瓜师”

自菜户营向南，大约30分钟车程，便是庞各庄。

下高速，庞安路，两侧满眼的蓝色大棚，西瓜正藏在其中，慢慢成熟。

喇叭声在庞农兴合作社的门前响起，送西瓜的来了——都是附近瓜园刚刚摘下的新鲜货。

卸货、清点，仓库的工作人员忙碌起来，李俊康走出办公室，来到仓库一角。

李俊康身边摆着一台电子秤，把西瓜拆箱拿出，先看果形，再用手拍上两下，听着发出的清脆“嘭嘭”声，他将西瓜交到身边的工人手上，全程不超过三秒钟。

拍过的西瓜，被称重分类——2斤半到3斤半、3斤半到4斤半，是不同的档位，将通过不同的渠道售卖。

有“问题”的瓜，被放在一边，退回供货商，或另作处理。

李俊康拍的，是庞各庄如今的主流品种——小吊瓜“L600”，这种吊挂在瓜秧上生长的西瓜，能更充分地接收阳光，使含糖量更均匀，口感细腻、清脆。三四斤的个重，也符合现代家庭的饮食习惯。

李俊康所在的合作社与周边数百家农户合作，负责西瓜的收购、宣传、售卖，不过，“不是来的瓜我们都要，只要不合格，农户就得拉走。”

怎么算合格？那就要看李俊康的眼睛和手了。

一是要看，瓜的果形得圆润，“歪瓜”不要，“满脸麻子”也不行，瓜蒂太软、流水儿，都是西瓜不健康的表现。

接下来得拍，别看只是两三秒，李俊康就能知道瓜的生熟程度，如今的电商物流，能让西瓜在一天内到达百姓的餐桌上，“太生、太熟都不行。”

实在拿不准的，只能切开抽查，用仪器测甜度，不能低于“12度”。不过李俊康很少切瓜，“拍就够了，这点儿自信我还是有的。”

“西瓜真的会回应。”每到夏天，这个段子就会有人提起。据说，只有中国人才会拍瓜。可李俊康有“秘密”——

“我家是当年下南洋的。”只要李俊康不说，没人能看出他的外籍身份，中学时随父母从马来西亚来北京生活，“就在二环边上的学”。

他与西瓜的缘分，始于2019年。在此之前，他是个拿过奖的赛车手，还与朋友一起开办改车行，忽然而至的疫情，让市场行情一度清冷。也正在此时，他通过朋友听说庞各庄的西瓜生意，于是成了一名“拍瓜师”。

4月中旬起，庞各庄西瓜陆续上市，作为美团买菜的供货方，合作社平均每天售出西瓜超过一万个。李俊康则至少要拍八九千个瓜，“一天一万个也拍过”。日复一日的弹拍，西瓜已在他的手上留下痕迹——修剪整齐的指甲，前端明显弯曲变形：“说不定哪天，大家就会吃到我拍过的瓜。”

对话

“生瓜弹着手疼，熟过头声音闷”

记者：干“拍瓜师”之前，对这个职业有了解么？

李俊康：没有，我之前没听说过还有这个职业，而且我都不怎么吃西瓜。

记者：那为什么选择跨度这么大的职业？

李俊康：也是巧合吧，我的性格比较随遇而安。感觉既然有机会，就去试一试，体验一下另一种人生也不错。而且这份工作比较稳定，符合我和家人的期待。

记者：从来都没学过，怎么知道瓜好不好吃？

李俊康：最开始不知道，就是在瓜田里拍完切开尝，当然还有懂

的人教，慢慢积累经验。切瓜、尝瓜大概有半年的工夫，我就有感觉了。现在一个西瓜只要过手两秒，我就知道好坏。

记者：什么样的瓜是好瓜？

李俊康：我们眼中的好瓜，跟消费者的标准差不多。

拍瓜是个经验活儿，生的瓜皮硬，没弹性，弹起来手指头疼；熟过头的瓜，声音会比较闷，这种瓜切开后，瓜肉间就有缝了。虽然没准儿吃起来还挺甜，但再放两天，缝就越来越大，瓜就要变质了，这样的瓜不符合销售要求。

还有些感觉上的东西，很难用语言形容，只能意会。消费者也许

看不出来，但懂瓜的人，单看花纹就能看出是不是头茬瓜。不过消费者可以放心，现在能在线上销售的西瓜，质量是有保证的，毕竟我们都替大家拍过了。

记者：每一个都拍过？

李俊康：几乎每一个都拍过，拍瓜是收购西瓜的前提，必须符合我们的品质要求才收。所以只要我在，每一个西瓜都要过手，过手后的西瓜再称重、分装。

除了我，我们公司还有三四个拍瓜师，如果我不在，他们也会保证过手。现在的消费者对品质的要求比较高，我们也有“客诉率”的要求。

“我对拍瓜的准确率很有信心”

记者：你的职业就是“拍瓜师”么？其他瓜园有没有类似的人。

李俊康：按照职位来说，我是公司的“采购”。但我只负责西瓜的质量问题，不管是西瓜送到我们这里来，还是我去瓜园挑瓜，都得拍一遍检验。至于收瓜的价格、未来的售价，这些我都不管。不夸张地说，我都不去问价格是多少。

为了保证西瓜的质量，每个瓜

园都应该有我这样的人。

记者：你拍瓜的这三四年里，北京的西瓜有什么变化？

李俊康：这三四年，能感受到西瓜的质量越来越好，这与大家的感受是一致的。但我还是得一个个拍，因为影响西瓜质量的，不光是品种。瓜把式的种植技术、水土情况，包括天气、温度、降水，都会影响西瓜最后的品质。

我们这里的规矩就是，如果质量不符合我们的要求，你怎么拉来的就怎么拉走，就算是合作伙伴的瓜也不行。

记者：那不是很得罪人的活儿么？

李俊康：应该是他们怕得罪我吧，哈哈，毕竟我才是“甲方”。不过我都是只看质量，我对自己拍瓜还是很有信心的，不敢说100%，准确率99%是没问题的。

“拍瓜就为体验不一样的生活”

记者：这个职业对你的生活有什么影响？

李俊康：工作的节奏与以前不一样，基本上就是每天早7晚5，旺季会忙一些，冬天就比较清闲。做车行虽然自由一点，但经营的压力很大。如果赛车撞了，修车也是不小的费用。我现在有老婆孩子了，他们也希望我稳定一点。

记者：那你以后还会做赛车手么？

李俊康：大概不会了，主要是我老婆不同意，哈。因为有孩子了，她老觉得我开赛车危险。对我来说，哪个职业无所谓，就是体验不一样的生活。车行还开着，只是我没有参与经营。我也不能保证我一直做拍瓜师，只是就这么干下来了。

记者：你的身份给你带来过不便么？

李俊康：我刚来的时候，老板就到处说“咱们这来了个外国人”，同事们都

很好奇，为什么一个马来西亚人来拍瓜。不过现在大家都熟了，已经没人问这个了。我偶尔出差，去农村选瓜，会有人问，怎么拿着护照来挑瓜。

记者：有没有想过把水果经营这份工作拓展到国外？

李俊康：不能说没想过，但也只是想过。

2023年4月25日 停气通告

因燃气施工需要，下列用户将按计划停气：新安花苑二区120-123、130-142号，停气时间为2023年4月25日07:30至2023年4月25日17:00，停气时长9.5小时。

无锡华润燃气有限公司
2023年4月23日

2023年4月25日 停气通告

因燃气施工需要，下列用户将按计划停气：景亭苑二期102#-104#，105#-107#，停气时间为2023年4月25日08:00至2023年4月25日17:00，停气时长9.0小时。

无锡华润燃气有限公司
2023年4月23日

(北京晚报)