

# 去年有“丑橘” 今年有“丑苹果” 样子难看的水果未必难吃

□记者 彭莹 文/摄

立冬前后，今年新鲜采摘的多品种苹果集中在宁波上市。一直以来，山东红富士备受宁波市民喜爱。而今年，来自云南昭通的一种样子不太好看的“丑苹果”成功逆袭，尽管价格不菲，但消费者购买热情仍然很高。

▶“丑苹果”



## 嘉年华、超市节、大厨教做菜 宁波美食节精彩还在继续

本报讯(记者 谢舒奕 通讯员 曹卓琼) 11月7日开幕的第八届宁波美食节，率先亮相世纪东方广场的精品美食展和传统美食文化展等，不过是第一波高潮。接下来，美食嘉年华、江东超市节、大厨教你来做菜等特色活动精彩还将继续，大家“寓乐于购”的同时，还能享受美食大餐。

记者从江东区商务局了解到，11月7日至11日，世纪东方广场门禁系统统计人流23.52万人次，车流30933辆次，“该数据不含外借的两个车场，两个外借停车场平均每天停车4500辆次。”

世纪东方广场上，99个展位实现销售额346.41万元。其中，区内13家酒店总收入48.36万元；区内14家餐饮总收入69.6万元；区外27家酒店、餐饮总收入102.3万元；54家东南亚、中华小吃总收入126.15万元，羊排烧、泰国榴莲酥当选“最受欢迎的小吃”，分别创下了日销售4.2万元和4万元的佳绩。

精品美食展的完美落幕，并不意味着本届美食节“吃”元素就此终结。11月15日，本届宁波美食节的重头戏之一——“大厨教你来做菜”活动将在宁波文化广场剧院广场精彩亮相。活动将招募多名热爱烹饪的市民，由朗豪、赛伦威尔、曼谷时光等酒店、俱乐部以及精品餐厅的厨师高手现场传授好看、好吃、易学的招牌菜秘籍。“食客在体会中华面食技艺的博大精深，发现西方美食文化妙趣所在的同时，更有美食文化、养生常识等现场问答，丰富奖品拿到手软！”江东区商务局人士提前“剧透”。

与此同时，“吃货总动员”美食嘉年华、“畅游江东”2014·第六届江东超市节、“乐淘江东”美食节专项网络促销活动、“爱生活·爱休闲”旅游文化惠民活动等也将陆续登场。据了解，美食节期间，整个江东区旅游景点进行集体门票折扣优惠活动，各大影院也会设置各类特色促销活动。

## 质检总局扮演“神秘买家” 电商产品抽检近三成不合格

国家质检总局日前以“神秘买家”方式抽查了主流电商502个批次七类产品，竟然有近三成不合格。皮鞋、毛绒布制玩具、羊绒针织服装、背提包、休闲服装、移动式插座和室内加热器等7种产品的不合格产品检出率均在30%以上，其中不乏名牌大牌身影。

质检总局此次抽检，采取“神秘买家”方式(工作人员扮成普通顾客)，从天猫、京东、苏宁、亚马逊、当当、1号店、凡客等电商平台抽取了359家企业生产的502批次电子商务产品。

接受抽检的502批次产品中，共有110家企业生产的131批次产品不合格。皮鞋、毛绒布制玩具、羊绒针织服装、背提包、休闲服装(机织)、移动式插座和室内加热器等7种产品的不合格产品检出率均在30%以上。

抽检结果中，广东容声电器股份有限公司生产的两款“容声”高级电吹风、深圳市康佳电器有限公司“康佳”室内加热器上黑榜。

被网友们认为“物美价廉”的凡客诚品，这次共有11批次产品被查出质量不合格，其中包括6款皮鞋、1款旅游鞋、两款手袋和两款牛仔短裤。两款“VANCL”牛仔短裤是因为纤维成分和PH值两个指标不合格；两款“VANCL”手袋则是因为振荡冲击性能、缝合强度不过关。

服装类产品，61批次不合格产品中有43批次“成分含量不实”。一些羊绒衫明示值都是100%山羊绒，实测只有部分羊毛以及锦纶、粘纤、兔毛等。

目前，质量部门已经督促电商平台企业对不合格产品采取处置措施，对于生产不合格产品的企业，尤其是不符合国家强制标准要求的，依法责令企业停止生产销售不合格产品。

据了解，国家质检总局近期仍将采取“神秘买家”直接从电子商务平台买样等方式进行抽样，以消费者投诉较多且2014年上半年电子商务产品质量国家监督专项抽查合格率较低的日用消费品为重点，计划抽查纺织服装、鞋类、背提包、小家电和玩具等产品。

据人民网

## 来自云南昭通的有机原生态苹果 价格不低买的人挺多

“水分多，比其他苹果更加酸甜爽口。”记者昨日在鄞州区四明中路上的水果超市里，遇到正在买苹果的张女士，“这星期已经第三次来水果超市挑选‘丑苹果’了。虽然有点贵，但是味道好。很多超市里卖的苹果外观越来越好看，但苹果味却变淡，还是野生苹果的味道更接近小时候的记忆。”

记者随手拿起一个“丑苹果”，看到苹果颜色不太均匀，一边深红，一边则是青色，青色的斑点零星散布在表皮上，有些还存在明显的疤

痕。跟其他苹果相比，它的个头偏小，外形也不太规则，但能很明显闻到苹果特有的清香。

“‘丑苹果’之前叫云南昭通野生苹果，但酸甜多汁，因为是不打农药，完全原生态生长，不打蜡抛光，外形就有点丑了。”阿亮是宁蔬果品批发市场中“丑苹果”的主要销售商之一，他告诉记者，这款样子难看的苹果，每天销量在40多箱，批发价在每斤4.5元至6元，相比去年同期翻番，年轻人尤其是喜欢尝鲜的年轻女孩买得比较多。

## 减少人工干预之后品相未必端正 自然生长的水果口味更好

“说起‘丑苹果’我马上就想到了去年的‘丑橘’，也是样子难看，味道超赞的。”市民杨先生感慨。

去年，宁蔬果品批发市场曾引进一种名叫“丑橘”的水果，丑橘有的像纺锤、有的像带把的葫芦，表皮不像普通橘子那样平，而是皱皱巴巴、凹凸不平的，看上去不大好看，其名字也由此而来。丑橘原产于日本，后被我国四川等地引进，是由葡萄柚与红橘杂交而来的新品种。由于其口味独特，很受市民的喜爱，在进入宁波后立刻火了起来。

专家告诉记者，其实不少难看的水果味道都很好，原因就是减少人工干预之后品相不好了。

“比如说，现在苹果种植大多采用套袋的办法，追求品相端正、色泽均匀，但套袋会使苹果的糖分积累受到影响。市场上的野生苹果主要产自四川、新疆、云南等西南山区，高山环境下污染少、生长周期长、日照充足、昼夜温差大，苹果糖分积累较高，所以口感会比一般苹果要好，但减少人工干预的代价就是品相不好。”市林业局林特产业处工作人员说。

## 一年两熟葡萄即将成熟 冬天也能吃到本地鲜葡萄

本报讯(记者 鲁威) 一般的葡萄都是一年熟一季，但在慈溪观海卫三塘头村美绿香葡萄园基地，历时3年培育，在2亩温室大棚里，红芭拉蒂、红袖两个品种一年能成熟两季。第一季葡萄8月份已上市；而第二季葡萄目前开始变色转红，将在12月中旬上市。

“双季葡萄是通过技术处理的，把冬芽的休眠期去掉，让本应在第二年结果的冬芽在当年‘梅开二度’。”种植户赵聪才告诉记者。2011年，从未接触过农业的他拜师学艺，尝试培育双季葡萄。三年间，赵聪才一门心思扑在葡萄园里，攻克双季葡萄种植技术难关。

昨天，记者走进葡萄种植基地看到，一串晶莹剔透的葡萄挂在葡萄藤上，部分绿色的葡萄已经变色转为枣红色。与普通大棚葡萄不同的是，一年两熟葡萄大棚里又覆盖了3层地膜。“地表温度一旦低于10℃，葡萄根部吸收养分的速度就会减缓，会导致葡萄长不大。因此，我们覆盖了三层地膜，同时覆盖上猪粪、鸡粪，将地表温度维持在31℃左右。而大棚的温度则保持在27℃左右，这样有利于一年两熟葡萄平稳度过秋、冬季。”

为了保证第二季葡萄的品质，赵聪才在大棚里铺上了比平时多两倍的猪粪和鸡粪。“地表好似一个培养皿，上一季葡萄成熟时吸收了地表大部分营养，目前地表营养成分还在恢复

期，到了下半年，我们得补充额外营养。”赵聪才笑着打了个比方。

与头季葡萄先膨大后转色不同的是，第二季葡萄则是先转色后膨大，个头较第一季葡萄大，而且第二季葡萄生长期处于干燥天气、早晚温差大，品质会更好。经过3年试种，赵聪才还发现一年两熟的葡萄采摘后，对于来年葡萄树生长没有太大影响。

“春节前后很难吃到新鲜葡萄，大都是冷藏的。”赵聪才告诉记者，那时候的葡萄有从外地引进，也有本地冷藏的，价格也不低。

“12月中旬，第二季葡萄成熟上市，正好是个空档，虽有冷藏葡萄，但和新鲜葡萄相比口感相差很大，而且第二季的葡萄因为温差大，硬度、糖分、香味都要比第一季的好，相对有优势。”据赵聪才估计，这两个大棚第二季葡萄产量在1200斤以上，可持续采摘1个月。每斤的价格至少比第一季葡萄价格贵一倍以上，这一点在其他试种成功的地区已得到证实。

赵聪才表示，明年将扩大两季葡萄种植面积，同时对其他品种的葡萄进行两季试种。记者了解到，下个月葡萄成熟时，宁波市葡萄行业协会还将组织我市葡萄种植户到该一年两熟葡萄园赏鉴，这项技术或可在全市各大葡萄养殖户中得到推广。