

常见榴梿品种挑选指南

■ 成 澄

为主,果肉、果核也呈圆状,皮为青绿色,刺多而密,果核大,果肉少但细腻,且味道浓郁。因为产量极其稀少,泰国皇室会将它用来作为馈赠之品。

马来西亚猫山王榴梿

马来西亚猫山王榴梿为了保证最好的品质和味道,均是遵循“瓜熟蒂落”的自然规律,让榴梿在树上自然成熟后从树上掉下来,即“树上熟”。自然成熟的榴梿与从树上摘下来后再闷熟的榴梿相比,在品质、口感上都要优异许多。

对于爱吃榴梿的人来说,马来西亚猫山王榴梿绝对可以称得上是极品。其肉厚、核小,色泽金黄艳丽,气味浓郁,果肉甘香清甜、细腻嫩滑。但需要注意的是,“树上熟”的榴梿一般在掉落后的一两天就会裂开,能存放的时间十分短暂,在马来西亚之外的地方通常只有冷冻的,完整的“树上熟”榴梿很少见到。

马来西亚D24苏丹王榴梿

马来西亚D24苏丹王榴梿是比较

大众的马来西亚榴梿,也是最为畅销的榴梿品种之一,其产量多,曾经一度在新加坡大肆流行。它的香气浓郁,果肉色泽较浅、嫩滑细致、质地软绵,味道清甜中带着浓郁的奶油味。美中不足的是果核较大,个别榴梿甚至能占果肉一半的重量。

马来西亚金凤榴梿

马来西亚金凤榴梿也被称为“东甲王”,其果实较小,果肉呈白黄色或接近牛奶的颜色,吃起来口感湿润,带有些许酒香,苦中带甜,后味有淡淡的花香。

马来西亚XO榴梿

马来西亚XO榴梿在新加坡很常见,这种榴梿的外壳呈棕色,皮薄,果肉呈淡黄色,口感非常细腻柔软,微涩,有法国白兰地一般的酒精香气。在挑选马来西亚XO榴梿的时候,应当选择更成熟、更多水分的,这样吃起来会更香。



相关链接

“奇葩”榴梿品种 你知道几个

红壳榴梿

红壳榴梿原产于婆罗洲,偶有种植,在产地外难以一见。其外壳呈红色,并长满了长长的毛刺,乍一看宛如一颗巨大的红毛丹。据说这种榴梿的臭味非常浓烈,甚至能够飘荡一公里穿越丛林。但从另一方面来说,红壳榴梿拥有最臭的气味,也拥有最甜蜜的果肉。它的肉质很软,口感如同添加了糖粉的酸奶,吃完后嘴里还会有类似薄荷的余味。

大花榴梿

大花榴梿原产于婆罗洲。民间有个说法,即榴梿开什么颜色的花就会有什么颜色的果肉,但这种说法是毫无根据的,因为大花榴梿开的是白花,果肉却是深红色。

臭榴梿

臭榴梿是婆罗洲最受欢迎的榴梿种类之一,在市场广泛销售。虽然名字叫“臭榴梿”,但味道反而比较清淡,并不浓烈。它的果肉呈桃红色或者橘黄色,肉质很厚,几乎没有什么特殊的味道,甚至许多人将它比作牛油果。

龟榴梿

龟榴梿在婆罗洲的丛林中生长,据说这种榴梿,是因为有着独特的生长方式——果实离地面极低,甚至乌龟都能咬上一口而得名的。还有另一种说法,是因为这种榴梿的强烈气味很像麝香龟发出的味道。龟榴梿有着十分强烈的味道,这让许多人都认为它不可食用,其实,它的果肉为焦糖黄色,口感也是清淡而甜美,有一种菠萝味焦糖奶油糖果的味道。

奥氏榴梿

奥氏榴梿是一种身材娇小,浑身长满绿色毛刺的榴梿。它的体积娇小,外观看起来更像是一个绿色的海胆,重量很少超过500克,从来不会超过1公斤。其果肉为乳白色或者灰黄色,几乎没有榴梿特有的气味,这使它在那些不喜欢榴梿的人群里也很受欢迎。

泰国金枕榴梿

目前市面上流通最大的榴梿品种名为“金枕”,满足了国内80%以上的需求量,产自泰国。其实泰国榴梿有两百多个品种,但是普遍种植的只有五六十种。为我们所知晓的基本只有金枕。

泰国金枕榴梿的果体大,果壳黄,核小,有尾尖,刺较尖。肉多且甜,果肉呈金黄色,初尝有异味,续食清凉甜蜜,回味甚佳。因为气味不会太浓,很适合初尝者“入门”吃这种又臭又香的水果。购买泰国金枕榴梿的最佳时间是5—6月份,这时的泰国金枕榴梿口感最佳、产量大,价格还便宜。

泰国青尼榴梿

泰国青尼榴梿的形状呈蒸笼状,即果实中间肥大、头细底平,瓣槽较深,果蒂大而短,肉质细腻、呈深黄近杏黄色,口感甜润,核小且少。泰国青尼榴梿以个头小、肉多、核小而受欢迎,在价格上也比泰国金枕榴梿更便宜。与泰国金枕榴梿相比,泰国青尼榴梿的气味和口感会更加浓郁厚重,对于偏爱味道重榴梿的人,会更加喜欢这个品种。在挑选时,应以果肉为深黄色的为佳。

泰国长柄榴梿

泰国长柄榴梿,顾名思义,就是因为这种榴梿的果柄比其他品种长而得名。该品种柄长且圆,整颗榴梿以圆形

科学辟谣

蚊子包越大蚊子的毒性越强?

■ 陈 雪

流言:蚊子包的大小,跟蚊子的毒性强弱有关。

真相:蚊子包的大小是因人而异的。

我们经常说的“被蚊子咬了个包”,其实严格来说,这个“咬”字用得并不准确,因为蚊子的具体吸血过程是:将刺吸式口器刺进人体皮肤引起损伤,刺吸血液的同时还向人体内分泌唾液来防止血液堵塞蚊子的口器,它们的唾液中含有能够抑制血管收缩、血液凝结和血小板聚集的多种化学物质。这些注入人体内的物质会引起局部的过敏反应,使血管扩张、血管

通透性增加、局部组织水肿、引起瘙痒和局部炎症反应。

因为每个人的免疫系统反应的强弱不同,所以对蚊子叮咬的反应也不尽相同。有的人甚至可以毫无反应,但大多数人被蚊子叮后,皮肤会出现红斑、丘疹或风团,并伴有瘙痒。而部分过敏体质的人在被蚊子叮咬后,周围的皮肤会出现超乎常人的反应,如水疱、斑块、瘀斑、肿痛等,并且持续很长时间才能消退。另外,搔抓会让这种反应更加严重,这也就是为什么越抓越痒、越抓越大、越抓好得越慢的原因。

生活厨房 番茄水煮鱼

■ 康 峰

材料:草鱼800g、番茄一颗、干红辣椒50g、花椒50g、干红辣椒面30g、葱花3g、姜丝3g、蒜片3g、白糖4g、生抽4mL、食盐4g、淀粉4g、料酒3mL、香菜碎3g、食用油适量。



做法:

- 1.草鱼洗净,将鱼骨和鱼肉分开,切成大块。
- 2.鱼块中加入料酒、食盐和淀粉抓匀,腌渍20分钟。
- 3.番茄去皮切薄片,香菜切小段。
- 4.锅中倒入食用油烧热,放入葱花、姜丝、蒜片炒香,再倒入番茄片翻炒均匀后放入白糖、生抽以及适量开水。
- 5.水煮开后,先将鱼头和鱼骨放入锅中,加入食盐,煮五分钟后捞出;再将鱼肉放入,煮两分钟后捞出。
- 6.在盛有水煮鱼的容器里,铺上一层干红辣椒面。
- 7.锅中倒食用油,放入花椒和干红辣椒小火炒香后,再将辣油浇在干辣椒面上,撒上香菜碎即可。