

从“开盲盒”到“精准验”——

“验瓜师”火了,你“吃瓜”了吗?

本报记者 孔德晨

正值夏日,旺盛的“吃瓜”需求带火了一项新职业——只需拍一拍,3秒就能挑出你想要的“梦中情瓜”,“验瓜师”这个职业最近冲上热搜,引发网友热议。

近年来,中国水果产地大型专业市场日益活跃,

熟度、甜度和口感等一系列可量化指标成为消费者购买水果的重要依据。伴随着初级农产品的分级分类,“验瓜师”这一职业走进大众视野。

这一职业怎么干?消费者怎么看?记者跟随验瓜师去体验。

“精准拍出七成半到八成熟的瓜”

早上7点,在货车的喇叭声中,一箱箱西瓜正在瓜棚中过秤准备出货,这些西瓜都是刚刚从瓜园里摘下的。半人高的西瓜堆前,一个脸颊红扑扑、额头上还挂着汗珠的高个子姑娘张灵慧开始了一天的工作。

1998年出生的张灵慧来自河北邯郸,前几年她来到北京庞各庄,工作就是筛选出合格的西瓜。普通消费者难以分辨好坏,她看一眼或听一下,就能知道是不是可口的好瓜。

“每个瓜的声音都不一样。”张灵慧聊起西瓜来如数家珍,“生瓜皮硬没弹性,弹得手指头疼;熟过头的瓜声音闷,这种瓜切开后,往往瓜肉出了裂缝,放两天就会变质,不符合销售要求。我们要精准拍出七成半到八成熟的瓜,多半都不行,因为熟过头的瓜消费者买回家很容易就烂掉了。”这几天,合作社到了出瓜的高峰期。“订货量大的时候,我们每天需要拍上万个瓜。”张灵慧说。

像张灵慧这样的职业验瓜师并不少。来自河南省商丘市夏邑县的孙红凯说,验瓜并不是简单的“拍一拍”,需要丰富的经验和系统的技术。“我们得提前掌握不同品种、不同产地西瓜的特点,然后通过‘一看二拍三感受’的方法来判断西瓜的品质。”他解释道,“一看”是观察瓜蒂、纹路和底部颜色——瓜蒂卷曲、纹路扩散、底部发黄的西瓜通常成熟度更高;“二拍”是听声音,熟瓜会发出清脆的“嘭嘭”声,而生瓜则像拍石头一样沉闷;“三感受”是通过拍击的手感判断,熟瓜会传递轻微的酥麻感,类似拍皮蛋的触感。

“不同品种的西瓜,声音和手感都不一样。”孙红凯说,“比如8424西瓜糖度高,声音更脆,而黑美人西瓜则声音稍闷,需要长期积累经验才能精准判断。”他坦言,自己最初也是靠老师傅带,经过两三年的实践才真正掌握技巧。

“拍拍西瓜?我也行,让我来!”有网友调侃。但实际上,验瓜师的工作强度很大,在西瓜交易旺季,他们每天要检验6万至10万斤西瓜,相当于拍击上万次。一名好的验瓜师不仅要掌握丰富的西瓜种植知识,了解西瓜的生长周期、品种特点等,还要通过长期的实践积累经验,才能精准判断出西瓜的品质。验瓜师通常按件计费,每个西瓜收费2分到4分不等,高峰期经验丰富的验瓜师日收入可达1600元以上。

连接生产端与消费端的“品质桥梁”

“以前买西瓜就像开盲盒,切开之前不知道是‘报恩瓜’还是‘报仇瓜’。”北京消费者张晓燕在盒马鲜生十里堡店挑选西瓜时,习惯性地拍了拍瓜,笑着对记者说,“我们自己买瓜时也会拍一拍,虽然听不出什么门道,但明显感觉这几年买到的西瓜品质有了很大提升。现在有了专业验瓜师把关,更能买到‘梦中情瓜’了。”

谁在聘用专业验瓜师?记者了解到,除了专业批发市场外,各大生鲜平台也纷纷引入验瓜师。

某生鲜平台有关负责人告诉记者,消费者对西瓜的需求量在加大,购买要求也日益个性化,比如有的要买约4千克/颗的瓜,有的则要买1千克/颗的瓜,有的追求糖度在10以上,有的则认为8—10之间刚刚好。经过验瓜师专业分级的西瓜,虽然在验瓜环节增加了成本,但通过精准分级减少了损耗,整体销售更好,价格也不会因此上涨。“过去因品质不稳定导致的退货率高达15%,现在降至5%以下,供应链效率的提升也有助于让利给消费者。”该负责人说。

从消费者反馈来看,记者走访北京多家商超和菜市场,多数消费者认为验瓜师的存在极大降低了买到生瓜、烂瓜的风险,也有不少消费者感觉“现在随手买瓜都是个甜瓜”。

“以前买西瓜全凭运气,现在有的电商平台会标注‘验瓜师精选’,甚至能看到糖度检测报告,这让我更愿意下单。可能贵一点,但至少不会浪费钱买生瓜。”正在北京市三源里菜市场挑瓜的95后女孩王朗坤对记者说。

为对接消费者对品质的追求,部分生鲜平台已规划与主产区合作,聘请验瓜师驻点验货。此外,有的平台还推出了“西瓜溯源系统”,消费者扫码即可查看验瓜师信息、糖度检测报告及运输轨迹,进一步提升透明度。

怎样成为“验瓜师”?据了解,目前国内尚未设立国



▲浙江省湖州市长兴县夹浦镇发动农村青年、返乡大学生加入新农人队伍,引进新品种新技术发展效益农业。图为该镇滨湖村,年轻志愿者和瓜农一起直播销售今年首批大棚西瓜。

谭云俸摄
(人民视觉)

▶张灵慧正在展示自己挑选的西瓜。
受访者供图



家统一的“验瓜师”职业资格认证考试,但多数从业者通过行业培训、企业内训、实践经验积累等途径掌握相关技能,继而获得认可。“验瓜师这一职业的出现,不仅为西瓜产业提供了专业的品质把控,也为就业市场提供了新的机遇,成为连接生产端与消费端的‘品质桥梁’。”商务部国际贸易经济合作研究院流通与消费研究所所长董超说。

精准消费,“精细分级”

验瓜师的兴起,反映了消费升级背景下,市场对农产品标准化、精细化的需求,也折射出中国农业从“增产导向”向“提质导向”的深层转型。

消费端的需求从“有得吃”转向“吃得好”——

“过去消费者更关注价格,而现在,成熟度、甜度、口感等指标成为购买决策的关键因素。”董超分析,传统农业依赖批发市场层层分销,品质把控相对松散,水平不一。而验瓜师直接介入供应链前端,以专业分级为产品做把控,有效解决了传统农产品交易中的信息不对称问题。

“随着城乡居民收入持续增长,消费者对食品品质的要求显著提高。”董超说,“这种模式可复制到其他生鲜领域,如荔枝、芒果等,推动农产品整体品质提升。”

生产端从追求产量转向“精细分级”——

在西瓜上市季节,夏邑县专门组建了验瓜师队伍,在各个西瓜交易点配备一到两名验瓜师,为前来购买西瓜的客商验瓜。除了验瓜师,夏邑县裕丰种植农民专业合作社负责人武坤还引进了自动化的西瓜分级流水线。“我们现在设置的规格标准为一斤,五斤到六斤、六斤到七斤,只要把验好的西瓜放到流水线上,就可以实现精准分级。”武坤说。

在技术创新推广模式方面,夏邑县还采取“农技推广部门+科研单位+专业合作社+农户”推广模式,县农业技术推广单位先后与中国园艺学会、中国农业科学院郑州果树研究所、河南省科学院等科研单位联合建立综合试验站,开展技术研究和新品种、新技术试验示范,通过西瓜专业合作社组织西瓜种植大户、家庭农场代表现场观摩和培训等,鼓励带动更多农户开展新技术应用和新品种种植。

在创新技术推广模式方面,夏邑县还采取“农技推广部门+科研单位+专业合作社+农户”推广模式,县农业技术推广单位先后与中国园艺学会、中国农业科学院郑州果树研究所、河南省科学院等科研单位联合建立综合试验站,开展技术研究和新品种、新技术试验示范,通过西瓜专业合作社组织西瓜种植大户、家庭农场代表现场观摩和培训等,鼓励带动更多农户开展新技术应用和新品种种植。

当前,夏邑县现有西瓜种植户8000多户,西瓜经纪人200多人,职业验瓜师150多人,交易市场130余个。今年,夏邑县的西瓜总产量预计突破65万吨。

乡村全面振兴进一步催生了“新农人”群体——

人社部最近公示的17个新职业和42个新工种中,牲畜经纪人、农村集体经济经理人等涉农岗位占比显著。

市场实践中更涌现出乡村造梦师、AI训练师、天敌昆虫技术员等充满时代气息的岗位。“此类职业既吸引年轻人返乡,又推动农业向专业化、高附加值转型。”董超说,

“未来应加快建立全国性农产品分级标准,配套创业扶持政策,吸引更多人才投身农业新兴职业。同时,行业协会可牵头制定相关职业规范,推动行业向专业化、可持续方向发展。”

间资本投资创办为外籍人士提供医疗服务的机构;鼓励有条件的公立医院开设国际门诊,提供多语种、多方式预约就医服务。在落实教育保障方面,强调要做好湖南省外籍人员子女学校的规划协调、统筹管理,优化外籍子女入学流程等。

湖南省商务厅相关负责人介绍,今年1至4月,湖南实际使用外资3.19亿美元,同比增长25.61%。八大举措的出台,将进一步提升外籍人士在湘发展便利度。

湖南八大举措便利外籍人士创新创业

本报长沙电(记者杨迅)近日,湖南省商务厅等7部门联合印发《优化外籍人士来湘创新创业环境八大举措》,吸引更多外籍人士来湘发展。

在畅通入境通道方面,湖南将用好互免签证、单方面免签和240小时过境免签等政策,提供国家移民管理局12367服

务平台“全球一号全时联动”7×24小时多语种专业咨询服务。在优化工作流程方面,扩大外国人来华工作一站式服务试点范围,简化外国人来华工作许可申请材料、办理审批流程。在改善创业环境方面,持续推进国际人才创新创业服务基地建设,支持各地创建外籍人士创

中国北疆,内蒙古呼和浩特市,当地人的一天多是从一笼烧麦开始的。一壶砖茶,一两皮薄馅儿大的烧麦,再蘸上一碟香醋,是穿越时光依旧备受欢迎的搭配。

与此同时,在日本东京,食客也能品尝到这口来自中国草原的味道。“当地人爱吃,从顾客的表情、神态就能看出来。”刚从日本回来的老绥元行政总厨牛再雄打开手机相册,一张张介绍他在日本3个多月的见闻,为呼和浩特烧麦能在东京落地点赞。

不久前,承载百年历史与非遗技艺的老绥元烧麦在日本开出首家门店。牛师傅不懂日语,但透过热气腾腾的蒸笼,那一粒粒烧麦带给食客的妥帖感受,是他熟悉的。“新店生意很好,进店的中国人、外国人都不少。”牛师傅说。言语间,是老字号走出国门的快意。

在呼和浩特,烧麦是一个“耀眼”的存在。据不完全统计,呼和浩特现有各种规模的烧麦馆3000多家,这意味着全市1.2万余家餐馆,约1/4经营着同一种特色美食,可谓无烧麦不青城。

食客这般钟爱,背后有其原因。霍金玲是老绥元首席烧麦大师,她来到蒸屉和案板前,拆解一粒烧麦饱含的文化传承与技艺。手法早已烂熟于心:

面皮是关键,高筋雪花粉加冷水,和出的面团才能保持面皮薄而不破;擀制烧麦面皮要用特定的擀面杖,一推一撞,搓褶若干,拿起轻抖,如牡丹花瓣层层叠叠。

馅料有讲究,主打的馅料羊肉大葱,羊肉不能剁碎,而是0.8厘米见方的肉粒。等到皮馅备齐,将馅料放至面皮中央,拿木勺一顶,轻轻一扒,一朵石榴花似的烧麦便大方落成。蒸制8分钟,烧麦花朵般的形态依旧,馅料却已汁水丰盈,热气氤氲。

这是霍金玲用50年练就的手艺。从14岁起跟着母亲学习制作烧麦,到现在64岁,这一生就做了这一件事。霍师傅记得,做烧麦最难的,还是在擀皮儿上,要薄而不破,要压褶成花,“得找到那股柔软的劲儿,吃住这个劲儿,我学了好长时间才成”。

50载耕耘,当年的小雀成了霍师傅,她也一直在寻找技术改良的方法,怎样让徒弟们一学就会?怎样更好满足食客们日益精细、多样的需求?怎样让呼和浩特烧麦走向更辽阔的远方?

变化是有的,“以前为了吃得饱,馅儿里要加淀粉,现在都是用最好的肉制馅儿,去掉淀粉”“以前葱味儿浓,现在口味更清淡”“以前和馅儿讲究少,现在得用纯净水”;流程工艺上更是,为了让烧麦出品更加稳定,制作流程标准化,比如1斤羊肉配1袋料包,一张面皮得有24道褶……这不仅让烧麦的味道符合食客期待,也让手艺更好传承。

近年来,“呼和浩特烧麦制作工”这一劳务品牌也在当地政府大力扶持下快速发展。呼和浩特市人社局在劳务品牌培育中,依托老绥元技艺传承优势,制定专门的培训计划,以手把手教学、现场演示制作技巧、门店实训等方式提升烧麦制作品质;同时在培训中融入烧麦历史渊源、当地饮食民俗风貌等文化内容,凝聚“匠心”。目前“呼和浩特烧麦制作工”已培养传承人两百多名,劳务品牌直接帮助8000多人就业。在呼和浩特市,年产值超过50亿元的“烧麦产业链”已经带动近10万人就业。

“这也是为什么我们在日本也能做烧麦。”霍金玲说,通过培训、学习、竞赛,烧麦制作工艺在传承中的连贯性、稳定性正不断增强。

为了服务更多顾客的需求,这些年,霍金玲带着徒弟们尝试了很多创新,比如研发推出的羊肉沙葱烧麦、素馅烧麦、鲜虾烧麦,最近,她还在研发儿童烧麦,让烧麦口味更清淡、营养更丰富。未来,这一笼笼烧麦,将带给更多人舌尖上的满足。



老绥元首席烧麦大师霍金玲正在制作烧麦。

本报记者 李婕文图

从草原青城走向日本东京