



知味甘肃

水晶杯盏里的软儿梨

文张子艺



下了薄薄的一层雪，窗户外面的梨被冻得硬邦邦的。

原本是娇俏漂亮的鹅黄色，被这冷气一浸，变成黑黝黝的一团。人倒不是很惋惜，反而欣喜地捏了捏：“再冻得扎实一些，就能吃了。”

这是北方冬天的恩物。

东北或西北，此前信息不畅的时候，人们不约而同用冷冻的法子，将梨予以保存。滴水成冰的日子里，人们也能将这流淌着果汁的果子，给日子一些甜和水的滋润。

在西北，这种专门冻起来才好吃的果子，各地的叫法都略有不同。“香水梨”“软儿梨”“软儿”，没有统一的命名。至于冻梨，这是东北冻梨在全国火了以后的名字。

于右任先生路过兰州时，曾赋诗：“冰天雪地软儿梨，瓜果城中第一奇。满树红颜人不取，清香偏待化成泥。”后来在穿越河西走廊的时候，又赋诗一首《河西道中》：“山川不老英雄逝，环绕祁连古战场。莫道葡萄最甘美，冰天雪地软儿香。”

遥想当年，先生一定是冬天来到西北，没有什么新鲜果子，当地人就将这冬日里最常见的水果端上来迎客。他从京城到兰州，可能初尝了软儿梨，尚有好奇心，又走了几百里去河西走廊，当地也无甚水果，端上来的还是这黑黝黝的冻果子，不过那时候，他兴许也已经习以为常了，但每地都以自己的最为正宗，先生只好都留下了诗句，以示公平。

小时候，我妈冬天回娘家，总会在街边的水果摊子上，细细挑选一兜儿软儿梨。要圆形的、没有伤疤的、没有破口皱巴巴的。天寒地冻，我手里撑着塑料袋，耐心地等她将一枚枚果子放进去，手指冻得僵硬，脸蛋冻得通红。

不多会儿，光滑圆润、硬得像秤砣一样的黑色果子就将袋子坠得沉甸甸的，在这种潜移默化的大量食用之后，连五六岁的孩子，也对软儿梨有了一定的心得体会，那些皱皱巴巴的一定是不好吃的，一定是冻好又消了冻，果汁早就顺着一个个小小的破口流了出来，只剩下一个干瘪而酸的梨核儿，被薄薄的一层果肉包裹着。那时虽然没有读过金圣叹

的：“莲子心中苦，梨儿腹内酸。”但梨子核酸得令人皱眉头这个知识点，大家似乎都是知道的。

过去的日子很慢，人们会耐心地等着这一枚冰球，慢慢地融化成室温，成为一种甜津津、软绵绵的甜品。

这当然是有讲究的。软儿梨要洗干净上面的浮土，放在日常的容器中，再倒进去干净的凉水，把里面的冰和凉气“拔”出来，这是很生动的一个词儿，就像拔萝卜拔火罐一样，人们自自然然地相信，凉气是可以被拔出来的。不多会儿，凉水变得冷冰冰的，梨全身的寒气果然被“拔”出来了，在表面结成一个冰壳子，这在孩子们看来，就像变魔术一样，有一种彻底超脱出日常生活的趣味。

等到冰壳达到一定的厚度，敲开冰，就会有两个透明的半圆，完整地剥下来。里面的软儿梨已经完全缴械投降，变得娇滴滴、软绵绵，这时拔掉上面的果柄，将嘴巴凑在果子上深吸一口气，冰凉酸甜的果汁顺着嘴巴流进喉咙，连最苛刻的人，都要美滋滋地感叹一声：真甜啊。

但软儿梨并不是一开始就是软儿梨的。这句话听起来有点拗口，但这确实是千万万确的真理。

在秋天的时候，它们娇憨的青少年期，是挂在树上黄澄澄的梨，阳光照射过来，给它们的脸上打上浅浅的红晕，于是梨们一定以为自己快熟了，就像隔壁的苹果一样。到了采摘的季节，苹果被人采摘后，会妥帖安放，放在清凉透气黑暗的地窖里，可以保持上半年清新的口感。

但是眼看着隔壁的苹果树上光秃秃的，再隔壁的石榴树上也光秃秃的，甚至连柿子树都挂了霜后，被摘下来了。

梨树还一动不动。或许它们面对这个局面也是很困惑的，完全不知道自己做错了什么。

再冷一点，它们被随便地摘下来，胡乱地放在院里的筐子里，就那么扔在户外，秋霜落了又落，眼见着冬天来了，人们似乎还是没有把它们妥帖保护的想法。最多有几个嘴馋的孩子，看着黄澄澄的

梨，随手塞到嘴巴里，刚咬一口就吐出来：“皮太厚了，没有一点水分，就跟木头渣渣一样。”

真是令人心酸的遭遇和命运啊。

到了初冬，一片一片的雪花落下来了。

城里的人欣喜地看着雪花拍照，发朋友圈：今年的第一场雪。院子里的梨悲伤地闭上眼睛，看来我是被嫌弃的水果吧。

雪一片一片落在梨的身上，它感觉自己慢慢地变硬，身上黄色的衣裳变黑了，寒气使它变得越来越僵硬。

天气又暖和一些，冻僵的梨跟着大地一起摇摆，冬天也不是没有好的日子，和煦的太阳也会一览无余地照遍世间万物，人们整理过冬的衣服，浆洗床单被套，整理仓库里的库存，依稀盘点，今年过年还需要磨多少斤面，粉条的数量可足否？还有做肉丸子的淀粉、清油还需要榨几桶？

地窖里也翻腾盘点了，还有几百斤苹果土豆子，几十斤洋葱萝卜，大白菜整整齐齐码成一排，地窖里有一种冷而清新富足的味道。

这是要过年啊。

但是梨不知道这一切。

被置于户外的软儿梨在苏醒和昏厥之间不停切换，在融化和冻僵之间左右摇摆。在清醒的时候，作为一枚梨，它或许会思索，为什么它要经历这样一段黑暗寒冷的时光。

人们不会回答，软儿梨也并非真的想要一个答案，冷以更加迅猛的姿势来临，软儿梨一头坠入这沉甸甸的夜色当中，没有醒来。

等到它又恢复意识，已经是人头攒动的城市餐厅了。

透明得像水晶一样的高脚杯里，端端地摆着一枚已经黑得辨不出来的梨，人们惊喜地看着这冬日里冰冰凉的馈赠，软儿梨！软儿梨！被轻轻地剥去外皮，银色的汤汁轻轻地舀了一块，甜滋滋的汁水在热气中分外地清新、冰冷，这是迥异于工业文明产生的雪糕、冰淇淋的口感，软儿梨充沛的糖分使人们嘴巴上黏糊糊的，配着大口吃的烤肉、火锅。软儿梨，作为冬天最爽口的食物，获得了人们真挚的爱和珍惜。

那些秋天寒冷的遭遇好像已经过去，软儿梨闭上眼睛，心满意足地想起那些在地窖深处的苹果们：兄弟，不是每一种水果都能在水晶盏中度过这一生的高光时刻啊。

征服南方“小土豆”的冻梨，到底咋来的



没有什么水果，比梨更适合中国人的冬天。从下雪的东北，到温热的广东；从一望无际的华北平原，到驼铃阵阵的鸣沙山下。虽然地域和气候天差地别，一颗颗清甜的梨子，滋润了每一个中国人的冬天。

而每到冬天，一种神秘梨子又会成为全国网友们好奇的焦点，那就是北方人冬天在茶余饭后接来一盆凉水，里面泡着的几个黑色的果子——冻梨。

看着通体黝黑的果子，南方的小伙伴不免疑惑：世上竟然有黑色的梨？是不是坏掉了？到底是怎么做到的呢？

冻梨的起源

进入十一月之后，北方整体气温就会降到零度以下。而气温再度回升，要到第二年的三四四月了。如此漫长的寒冬，使得北方地区，成了一个天然的“冰箱”。这样的环境中，人们也就有了“冰雪饮食”的习俗。其中的典型代表就包括冰糖葫芦、冻柿子、冻梨等。

北方地区吃冻梨的习俗追溯起来至少有一千年的历史，辽代的契丹人就有吃冻梨的习惯。据文献记载，契丹人将秋季野生梨果实采集后，置于寒冷的户外，用冰雪覆盖，将其冻实，冻藏起来，以便在冬季食用。除此之外，地处西北的甘肃、青海、宁夏等地，也有关于冻梨的记载。

梨是怎样变成冻梨的？

不同地区气温并不完全相同，所以制

作方法也略有差异。以黑龙江省为例，一般是选用九月末到十月初成熟的晚熟梨品种，如冻南果梨、冻尖巴梨和冻花盖梨，采摘之后装入纸箱或塑料筐中，储存于背阴的凉棚或通风良好的室内。也有直接在地面铺塑料布然后直接置于其上，或者成堆贮藏，等到进入冬季气温下降，自然冷冻。

在冷冻过程中，梨的香气成分、糖分、有机酸成分、质地等特征都会发生变化。

相关研究显示，经过冻藏后，这三种冻梨的香气变淡，单糖、单酸组分含量有变化，但总糖含量无显著性差异，总酸含量呈下降趋势，冻花盖梨、冻尖巴梨的表现尤其明显。

冻藏过程中，冻梨的细胞结构被破坏，细胞中的多酚氧化酶与氧气结合，在多酚氧化酶作用下发生酶促褐变形成有色物质，这就是冻梨表皮为黑色的原因。经过冻藏，冻梨的硬度大幅度减小，果肉变成浆，可以咀嚼，也可以咬开一个口吃着吃，对老年人也比较友好。

冻梨用的是什么梨？

其实没有标准答案，一般都是当地产梨就冻啥梨，比如在延边，冻梨就是用苹果梨做的。很多人以为苹果梨是苹果和梨嫁接的产物，其实它只是长得像苹果的梨，略带苹果香气，但本质还是个梨。苹果梨属于脆梨，果肉有些粗糙，除了直

接吃或者做冻梨，延边人也经常以梨入菜，冷面、辣白菜里就经常出现苹果梨的身影，此时的梨是菜里的点睛之笔，提供了一种果香馥郁的甜意。

而到了吉林南边的辽宁，有一种梨叫南果梨。辽宁身处北方，为何叫作“南果”？原因很简单，南果梨是相对东北三省中南方的辽宁卖给辽宁相对北方的吉林和黑龙河的梨，所以叫南果梨。南果梨完全成熟后浑身散发着美妙的果香，且果香浓郁、经久不散，在早市里远远就能闻到这股香味，买回家中，家中便全是南果梨的香味。南果梨到手后要先放一段时间，等到果肉变软再吃，此时的南果梨沙软，汁水饱满，还散发着酒香，十分美妙。

西北也有冻梨！同样在北方，同样有着冬日里极寒的气候，在地理空间的巧合之下，西北也诞生了冻梨。西北的冻梨叫作软儿梨，是本地香水梨经过长时间冷冻发酵后的产物，软儿梨的吃法和东北冻梨不同，冻梨嚼汁，软儿梨吃肉。香水梨经40多天冷冻后，果皮变褐返砂，果肉发酵软化，甜度增加，此期称为“化心”或“糖心”，且随着冷冻时间增加，香味更加浓郁。

冻梨怎么化冻？

在东北地区，冻梨一般是用凉水浸泡或者直接置于室温下化冻，现在也可以使用微波炉化冻。

民间一般将用凉水化冻的方法称为“缓”。由于冻梨果肉的冰点低于零度，所

以在“缓”的过程中，冻梨表面会形成一层薄冰。等到完全化冻后，用汤匙敲碎即可食用，敲冰壳的过程也不失为吃冻梨时的一桩趣事。

春节前后的东北地区正值寒冬，饮食上难免有大鱼大肉。饭后吃个冻梨，不仅有着醒酒解腻的效果，还可清热利咽、止咳平喘。

当然，冻梨也不是多多益善。例如脾胃虚寒、患有糖尿病的人就应该控制摄入量。以上内容在李时珍的《本草纲目》和众多民间史话中都有记载。

相关研究显示，啤特果(秋子梨)制作的冻梨含有氨基酸、矿物质、维生素等多种物质，营养丰富，在现代科学领域也得到了认可。

吃不到冻梨，能用冰箱冻吗？飞去东北吃路程太远了，直接把梨放在冰箱冷冻不就成了冻梨了？

冷冻的梨=冻梨，看着好像没毛病。但是这样冻出来的冻梨，口感会打些折扣。冰箱冷冻室的温度大概在零下18℃，但是在冷冻室里却做不出真正的东北冻梨，主要问题就是温度不够低。

东北的室外气温，通常是零下十几度到二十几度，甚至有时候会达到零下三十度，这种超低温是冰箱冷冻室达不到的。在这样寒冷的环境下，食物能迅速结冰，梨很快就会失水，皮肤变褐，形成表面黑内部白，这时，一枚冻梨才算真正完成了。