

# 暖意梨汤

文 / 石头



据说清末明初的京城，常去戏院里给自己喜欢的角儿喝彩的戏迷们，最爱喝的不是茶，而是摊贩售卖的冰糖梨汤，一口下去，解渴去燥，仿佛一夜春风徐来，这违和的画面甚是有趣。

现在很多景点还能看到卖力吆喝着售卖梨汤的店面，一大锅的梨汤里青天白日就这么赤裸裸暴露着，实在是提不起一丝食欲，只能遗憾地走过路过。

梨生食清六腑之热，熟食滋五脏之阴。梨，我们再熟悉不过，梨汤，也不陌生。曾经在北京一家名曰“小吊梨汤”的馆子点了一壶，满心期待却满是失望，不知店家是不舍得放梨还是吝啬冰糖，寡淡得很，有失梨汤的本色。

前些日子去逛义乌宾王夜市，摩肩接踵的小吃摊里很醒目的一家梨汤铺格外吸引我。梨汤铺摊位前摆放着各种配料干货，靠近收银的大格子里冒着蒸气，紫砂陶盅泡在热水里，每一盅都严严实实地盖着盖子看不到里边是什么，放眼望去颇有些神秘感。人满为患的夜

市能坐的地方却不多，加之冷风一个劲地往衣服缝隙里生钻，受不了这么可怜巴巴站在冷风里享受美食，索性一一打包了迅速回到酒店。

满桌的小吃摆好拍完照了，这才一样样地开始品尝。七八道小吃里有值得点赞的，也有卖相满分吃了一口就非常失望的。唯独只有一份喝的梨汤本没有对它期待太多，特别是整个梨皮也没削，傻愣愣地就这么装在一次性的汤碗里，观感实在是有些粗糙。切片的红枣，几粒枸杞，更显得这碗梨汤一般般，却没想到喝了一口就停不下来。清甜可口，甜度适中，藏在碗底的桂圆肉算是小惊喜。试着连皮带肉挖了一勺梨肉，口感有些粗糙，好在梨的香气和甜味还保留着，也能接受这般好似古早的方式炖煮呈现的梨。

《本草衍义》谓：“梨，多食则动脾、少则不及病，用梨之意，须当斟酌。”梨性寒，炖煮或隔水蒸不仅降低了寒性，清热止咳，润肺化痰的功效才得以更好地展现。这也正是炒不如煮，

煮不如蒸这种料理方式的妙处。在蒸梨汤之前，加入提味的冰糖、红枣，亦或是枸杞子、川贝等药材，也是追求更完美的画龙点睛助攻之笔，梨汤则愈看愈美丽。

传统梨汤大多选用肉质略粗偏酸的雪花梨，随着肉质更好的秋梨品种面世，雪花梨便不再是首选。

以雪花梨为母本杂交培育的皇冠梨，河北赵县最为驰名，含糖量7%；梨梗部突起状似鸭头而得名的鸭梨含糖量9%；生或熟皆可食，味甜汁多的安徽特产砀山梨含糖量13%；原产于日本品质上乘的丰水梨含糖量16%。

肉质甜度不同的梨都可以呈现梨汤的甜美，只有口感绵软或颗粒粗糙之别。梨去皮后一分为二用勺子挖去核，或是稍稍费点功夫在梨的顶上直接挖去内核，几颗冰糖少许水一起放置在汤盅里上锅蒸半小时至一小时即可。

说话的这会儿功夫，灶上蒸梨汤的锅呼呼地冒着粗气儿，再过个半小时，甜丝丝软糯糯的梨汤就可以畅饮了。■