本栏目文章转自果壳网（www.guokr.com），由果壳网和作者授权转载。

梨，可不那么简单

文_史　军



把梨和苹果切开，我们就不难发现它们的基本结构是相同的。它们的“果肉”绝大部分由花托发育而来，子房壁则变成了包裹种子的果核——这与由子房壁发育成果肉的“真果”（例如桃）有所不同，因此被称为“假果”。

因为果实形态的相似性，梨与苹果被一同分入了蔷薇科苹果亚科。但是梨的复杂性显然要高很多：市面上所售的苹果都是 *Malus domestica*，但是全世界梨的物种、变种、变型一度达到了 900 种之多，即便是在植物学家整理归类、大幅缩编了种类之后，依然有 30 多个种。野生梨属（*Pyrus*）植物的势力范围横亘欧亚大陆，东亚、中亚、欧洲、北非，到处都有它们的足迹，就连在北京郊区也能看到野生的杜梨（*P. betulaefolia*）。

当然，超市货架上的栽培梨会稍微简单一些，毕竟不是每种野生梨都好吃的。但是仅就我国栽培的东方梨来说，也至少存在着 4 个并存的种，包括秋子梨（*P. ussurienssis*）、白梨（*P. bretschneideri*）、砂梨（*P. pyrifolia*）和新疆梨（*P. sinkiagensis*）。当然，梨在我国的栽培史长达 4 000 多年，对品种的选育也使得这个家庭更加纷繁杂乱——虽然都能开出雪白的花朵，但是梨与梨之间的个性差异却也极大。

冻过的秋子梨才是好梨

在这 4 个种里，对东方栽培梨贡献最大的应该是秋子梨。



这种梨生性喜凉，抗冻，所以在广大的北方地区能够开花结果。但是秋子梨并不是一个完美的即食水果，它们挂在树上的时候，无论如何也与“甜美”二字扯不上关系。

新鲜的秋子梨需要一个“后熟”的阶段才能变得美味，实际上，很多水果都需要后熟的过程——最典型的是柿子，它们必须经过后熟以减少单宁含量，否则就会让人满嘴涩味。通常来说，把秋子梨放在一个容器里不管它们，一段时间后就可以享用了。不过在我国东北有一种特别的后熟方法，那就是冻梨。直接把采摘后的秋子梨放在零下 30 度的冰天雪地里，直到那些青黄的梨变成了黑乎乎的冰块，而要吃的的时候，只需要用一盆凉开水浸泡即可。待这些冻梨吸收了凉水的热量，盆里的水变成稳定的冰水混合物的时候，敲开梨上的冰壳，咬开果皮，就可以享用那奔涌而出的甜美汁液了。

黄还是绿？白梨与砂梨之争



因为吃起来还需要一个复杂的加工流程，秋子梨显然无法满足广大吃货的需求，因此它的继任者白梨成了梨家族的代言人，而且大有一统江湖之势。白梨的栽培之广可能超出你的想象：著名梨种包括京白梨、河北鸭梨、莱阳



茌梨、砀山酥梨、赵州雪花梨等等，统统是白梨家族的成员。白梨的特点是鲜食性能好，直接从树上摘下来，擦擦灰土就可以大嚼了。另外，它们还十分漂亮，亮黄色搭配小褐点已然是梨的“标准配色”——也不知道是好看让人觉得更好吃，还是好吃让得大家觉得更好看。

梨也不一定就是黄澄澄，粗放的砂梨家族就与细腻的白梨家族就形成了鲜明对比。云南宝珠梨外表青涩，而日本丰水梨甚至被包装在锈褐色的表皮之中——它们给人的第一映像往往是“还没熟？能好吃吗？”。当然水果也不可貌相，咬下一口之后就会发现它们的口感一点都不比白梨差。

不过最近的研究表明，砂梨也参与了白梨的物种形成，所以白梨那些黄澄澄的外衣下面可能还潜藏着一颗褐绿色的心呢。

异域风情的新疆梨

新疆梨，也叫香梨，进入大众的视野也就是近些年的事情。不过它们皮薄水多，很快就赢得了大家的喜爱。新疆梨表面不像鸭梨那样干爽，而是显得十分滑腻——人们一度传闻那是商贩为了保新涂的蜡。但实际上，那是果实自身分泌的果胶等多糖类物质，完全不用介意。



即使没有接触过植物分类学，也会注意到新疆梨与白梨的区别，最新的的分子生物学证据也表明它有着一个复杂的身世。新疆梨的体内不仅有白梨，砂梨的基因，还流淌着西洋梨（*P. communis*）和杏叶梨（*P. armeniacifolia*）的“血液”——很可能是这些梨种通过自然杂交，形成了新疆梨这个特别的梨品种。

新疆梨的异域祖先西洋梨与我们常见的栽培梨大不相同：它全然不像砂梨、白梨那样脆爽，倒是透出一种近似香蕉的软糯。而由此种为基础培育出的西方梨也就走上了一条与我们完全不同的道路。20 世纪初，西洋梨被引入我国的山东进行栽培，但是这种特殊的口感始终无法得到国



人认同，所以时至今日，巴梨等西洋梨在我国的种植区也还仅限于环渤海地区。

苹果梨是苹果还是梨？

苹果梨看上去泛着苹果的红绿色，但又有梨的麻点，吃起来比梨肉的粗糙有过之而无不及，但似乎也混杂了一些苹果的香气。为什么会出现这种介于两者之间的苹果？难道真是像传言中的那样，在苹果树上嫁接的梨树枝条，结出的果实就是苹果梨？

这个还是得从苹果的分类说起。在现代分类学鼻祖林奈眼里，苹果是梨属的成员，因为它们果实的结构过于相似，但是后来人们发现没有办法将苹果的枝条嫁接在梨树上，反之亦然，因此把苹果类植物从梨属中抽了出来，成立了苹果属——从此看来，传言果然是骗人的。而且简单的嫁接是不会影响到枝条的遗传组成，在柚子树上嫁接橘子的枝条结出的还是橘子，并不会有奇怪的橙子接出来。

实际上，苹果梨也是一种梨。经过遗传学分析，已经基本确认了它同秋子梨的亲属关系。相较于白梨和砂梨，苹果梨还有自己独特的遗传位点，并且这些特征可以稳定地遗传给后代。这样看来，这个味道奇异的种类，倒是自成一家更为合理。

梨肉里面的“小石头”

说到苹果梨果肉的粗糙，就不得不提到梨肉里的“石细胞”。这是梨类水果果肉中的一种特殊结构，在发育过程中，会有一些细胞的细胞壁上不断堆积纤维素，逐渐加厚，同时细胞内部空间被逐渐压缩，直到成为一个近乎小石块的结构。石细胞对梨的口感影响极大，不过，真正造成这种影响的并不在于石细胞的多少，而在于此类细胞的大小。通过测试发现，个头超过 250 微米的石细胞才会影响到口感，否则再多也不怕。

那么有没有什么方法避开那些大个头的石细胞呢？石细胞的发育过程和分布都有特别之处：在梨生长的初期，石细胞逐渐变多，待到成熟过程开始，石细胞的数量又会开始减少。这个现象告诉我们，不要去偷生梨子吃，否则要负担的不只是酸涩；而在果实不同部位，石细胞的分布也有差异，果实中心的石细胞含量最高，表皮附近次之，两者中间的石细胞含量最少，当然为了极致的口感专吃中层梨肉，就显得有些过于浪费了。

此外，不同种类的梨所含石细胞的差异很大，在我国的常见栽培梨中，白梨的石细胞个头最小，含量最少，所以我们能感受到鸭梨的细腻；砂梨和新疆梨的表现也不错；至于秋子梨和苹果梨，还是冻梨嘬汁吃吧。

哪些梨可以存得更久些？

梨作为秋冬季的常备水果，储藏性就显得非常重要。一般来说，包括鸭梨、酥梨在内的白梨家族是最耐储存的；秋子梨家族适合做冻梨，也可以看做耐存的标志；而砂梨家族的皮通常比较薄，所以很难长时间存放，所以如果买到好的宝珠梨和丰水梨，还是尽快享用。至于巴梨这类西洋梨更是怕碰怕捏，只有及时享用才不至于暴殄天物。

除了生吃，梨还有一种特殊的吃法：梨汤。

在童年时，我经常会上呼吸道感染，咳嗽不止。每逢此时，母亲就会挑选出大个鸭梨，挖去梨核，灌入冰糖蜂蜜上锅蒸熟，然后命令我连梨带汤全部吃完。长大之后，就再也没有吃过这样好吃的蒸梨了。只是，现在已经记不得当时吃过之后，咳嗽究竟是好了还是没有。

如今，母亲仍然会在秋冬季节给全家煮梨汤，并且每人必须完成任务。要不然就会听到她的唠叨声，“天气这么干燥，多喝点梨汤能润肺。”在喝下一大碗梨汤之后，每每都在想这东西补充水分不错，但是要润肺止咳怎么想也不够科学。

可能有朋友会觉得我抬杠，但是我真的去查阅了所有关于梨成分分析的文献。竟然没有找到一个关于止咳成分的研究报告。仅有个一个广告网页上，表示梨中的配糖体是止咳的成分，其实这里所说的配糖体的大名就是“苷”，它们是可以水解成糖的一类物质，在植物中广泛分布。并且，梨中的苷并没有什么特别之处。再仔细查阅一下莱阳梨止咳冲剂的药理作用，这才发现，这种药物的主要成分是麻黄碱，这种生物碱确实有镇咳的作用，而莱阳梨的成分，多半是为了平衡口感才出现的。

不难发现，大梨补充水分不假，多少能缓解因为干燥引发的咳嗽。特别是有咽炎的朋友，吃上两个鸭梨，补充水分，应该是有效的。但是论到止咳，还是找靠谱的药物比较保险。

不管怎样，即便“梨能止咳”是个传说，我还是会想念蒸梨的滋味，那里面浸透的可不单单是化学成分，还有不分离的期望。■