

人间



撰文·供图

郑艳 崔远东

美味是春盘

“细雨斜风作小寒，淡烟疏柳媚晴滩。入淮清洛渐漫漫。雪沫乳花浮午盏，蓼茸蒿笋试春盘。人间有味是清欢。”想当年，苏轼这首浣溪沙，将自己贬谪黄州四年后再迁移汝州时，自觉蜗角虚名乃身外之物，人生至味无外乎诗书下酒、居处有竹、春风伴食春盘的人生感悟表达得淋漓尽致！诗中的“春盘”更是给人们留下了深刻的印象。

圆面饼配以各式新春菜蔬，即为春盘。这种起源于汉唐、繁盛于魏晋的美食，历史渊源悠长。汉代，古人“立春日食生菜，取迎新之意”。至唐宋，则“立春日，唐人作春饼生菜，号春盘”，

“后苑办造春盘供进，及分赐贵邸、宰臣、巨珰，翠缕红丝、金鸡玉燕，备极精巧，每盘值万钱”。想来这种“值万钱”的春盘已超出了食用范围，观赏价值更高吧。宴席中所饰的“翠缕红丝、金鸡玉燕”是人们对春天寄予的热望。六朝则“元日造五辛盘”，“辛嫩之菜杂和食之，取迎新之意”。到了清朝，“新春日献辛盘。虽士庶之家，亦必割鸡豚，炊面饼，而杂以生菜、青韭菜、羊角葱，冲和合菜皮，兼生食水红萝卜，名曰咬春。”到这时，无论富庶贵贱，食春盘迎新春已成为国人饮食文化、节日文化中不可分割的一部分了。人们将美妙的春天





一盘子装了，去春困，爽精神，洗旧年尘埃，迎新春到来。

春盘传承至今，因地域、历史、民俗、风貌迥异，已衍生出了很多不同的品种，有柔绵富丽的春饼，亦有删繁就简的春卷。但无论春盘、春饼还是春卷，都有着相同的优点——以饼卷菜，食用方便、美味、健康！

先说春饼吧。春饼是用烙好的圆面饼裹菜、蘸酱而食。饼是两张薄圆面饼，讲究隔皮看菜，如玉裹翠衣，其形至美，是所谓“匀平霜雪白，熨贴火炉红。薄本裁圆月，柔还卷细筒”。夜雨剪春韭，配生菜丝、水红萝卜丝，清爽甘芳。新炊间黄粱，饼皮柔如春绵，白似秋练，洁白绵韧。食春饼把酒夜话，实人间一大乐事也。您瞧老北京人吃春饼，讲究菜色，须炒菜配熟菜。炒菜就是时令小菜，如菠菜、鸡蛋、甜面酱、葱一类，熟菜则是店里买的盒子菜，如各式酱肉烧鸭，或切丝或切块。

春卷则是用生面饼裹菜于油锅中煎熟，有些地方又称为“盒子菜”，早餐、休闲必备，皮儿酥脆浓香而不油腻，馅儿却新鲜香软，与皮儿相配，内酥里嫩。

春盘、春卷、春饼魅在其馅！种类繁多的馅儿，讲究一个“嫩”字，制作方法十分简易，但营养丰富、美不胜收。譬如春天里要养阳护肝，那自然少不了健脾暖胃的韭菜、健脾利水的荠菜。于是，辛辣耐食、美味发汗的韭黄芥末馅儿，止血明目、止痢降压的荠菜配上健胃发汗、祛痰散寒的芥末等制成的美味春盘系列便成了不可多得的春季应景的健康佳肴。到了夏天，熬上一锅清淡的粥汤，配上藕节肉丝、番茄丝瓜等馅制作的春卷系列，一家人的烦躁暑热在不经意间就被卷走了、冲淡了。还有秋天的雪梨百合莲子馅、冬天的萝卜肉丝馅，常见的豆沙馅、奶香蟹柳馅，可以润泽肌肤、抗癌止渴的京酱西葫芦馅儿……不由得您不向往这些美

味与健康并存的佳肴。

如今的春盘，或卷做春饼，或炸作春卷，面皮或大如盘或小如掌，馅儿或非黄蒿青或海参鱼刺。或端于盘内配菜配汤，或于街头巷尾休闲小吃。它不只是属于春天，不再局限于汉族！凡人所到之处则春色一卷，四季可食。想想吧，根据当时、当地的食材种类，根据自己的心情，根据自己的口味喜好，根据自己的身体需要，您那么随心所欲、那么潇洒如意地一卷，套用苏老先生的古诗，真可谓“调羹汤饼佐春色，春到人间一卷之。青蒿黄韭和春色，人间美味是春盘”。■

作者简介

郑艳，生药学博士，安徽师范大学教授、中药资源研究所所长，安徽省中药日化产品工程技术研究中心主任。

崔远东，安徽师范大学生命科学院在读本科生。

（责编 林月惠）