

中国人最优雅的「内卷」

从立春开始



1 北京,最认真过立春的城市

北京人的咬春仪式,大概是最讲究、最豪华的了。

一段相声《报菜名儿》,精准拿捏了北京人的讲究:酱肘子,泛油光;熏肘子,白里黄;大肚儿,脆又爽;小肚儿,灌肉忙;小香肠,蒜味香;烧鸭子,皮锃亮;熏鸡俏,酱肉酥,端上炉肉快进屋;一箸葱,一勺酱,小菜直往饼上放;收尾来碗罐儿汤,咬过春,好开张。大大小小二十多样小菜码在一起,真叫一个丰盛。

说京城春饼,离不开旧日酱肉铺、熟食店里一个“外卖”——苏盒,也叫盒子菜。酱肘子、烧鸭子、酱肉等各种京城名吃都被切成细丝、分别码进带有小格子的雕漆食盘里。从前京城的富贵人家,每逢立春、二月二都会叫盒子菜吃。

立春吃春饼,总不能光卷肉吃,于是就将春韭、春菠、豆芽儿,加点儿瘦肉丝、再来个鸡蛋,炒作一份,便是从什锦苏盒进化出来的炒合菜。

如今在北京饭馆,点一份炒合菜,配京酱肉丝和酱肘花卷春饼,便有万般春意心头。

2 春盘正统在贵州

古人新年爱吃五“辛”迎新,到了唐朝,五辛盘正式更名为“春盘”,在葱、蒜、韭菜、芸苔、胡荽五辛菜之外又增添了生菜、萝卜等更温和的蔬菜。

到了宋朝,春盘组合逐渐“离谱”,根据南宋周密的《武林旧事》中记载,彼时朝廷吃的春盘,“翠缕红丝,金鸡玉燕,备极精巧,每盘值万钱”,被南宋皇帝赐名“满园春色”。

贵州人咬春吃的丝娃娃,大约称得上是春盘的正统精神续作。

丝娃娃,顾名思义是吃起来丝丝缕缕。薄饼卷住素菜,又像极了襁褓中的娃娃。

春菜,自然是饼中绝对主角。黄瓜丝、豆芽、酸萝卜丝等蔬菜,新鲜爽脆是唯一的标准。夹入灵魂配料折耳根,裹进不过手掌大的面皮里。“一次不能塞太多,不然饼皮会破”,这份小心翼翼,让我们多了些吃丝娃娃的郑重。

最后倒入一勺爽辣而勾魂的蘸水,咬春仪式才算礼成。

象征生长与自由的春饼,自然不会只有卷饼形态了。过油煎炸之后,春饼就成了金黄酥脆、外酥里嫩的春卷。春卷的诞生,一般公认在宋元前后。

油炸,既丰富了饼皮口感,也让春卷的豪华的菜码,浓缩成精致的内馅,能居茶楼雅点一席,也能占街头巷尾油锅。

在扬州,春卷是一种时令,也是顿顿可食的早茶点心。

“调羹汤饼佐春色,春到人间一卷之。二十四香风信过,纵教能一也非时。”不时不食的扬州人,春天荠菜冒了头,他们就把这色如翡翠的绿包在春卷里;夏天,他们又把鲜嫩的韭菜包裹进来。

台上,评话里的人儿妙语连珠;桌前,春卷里的滋味超越了“春”的限定,联袂了四季的风物。对扬州人而言,只要有春卷陪着,立春每天都过。

在早市茶楼同样热闹的岭南,除了笋丝、木耳和粉丝的经典组合,精于创造的茶楼师傅,也以一手芙蓉蛋白博得食客的心。嫩比蟹肉的蛋白包裹虾仁,夹在饼皮间,外酥里嫩。

春卷的日常,在茶楼,也在街头。在潮州,绿豆、大蒜、香菇和猪肉组成春卷馅,经过油炸,会爆炸出海陆双鲜的风味。配上一杯单枞,是潮州人生意间隙里的闲适。

3 南北方人,在豆沙馅握手言和

广东人,也以广阔的物产,极强的创造力,拥抱着春卷的“馅料自由”。

天津人,用自己对豆沙春卷的热爱,颠覆了南甜北咸的格局。

在油锅里吸饱油脂的春卷,早已炸得金黄,甜味跃过咸香窜入嗅觉神经。咬开脆壳,软烂且还有些许颗粒感的豆沙,是这位钢铁侠脱掉战甲后,透露的温柔。

对在糖罐子里泡大的无锡人而言,甜糯绵软的豆沙馅,不过只是春卷的初级版本。想要成为合格的无锡舌头,你得吃得懂一口菜猪油馅。

菜猪油,由荠菜、猪油和糖组合而成。看似是一种极为雅致的素馅,却有着肉馅的香润。这种充满矛盾的食物,甜到极致,油到尽头,竟在甜里迸发出新奇的咸味来。

4 上海人:春卷,就是烂糊肉丝味的

上海人,则用咸口春卷,蘸起酸甜的辣酱油来了。

黄芽菜丝、肉丝、香菇丝,构成经典三丝春卷组合,讲究些的,可以再加点笋丝。外皮炸得焦而不糊,鲜味呼之欲出。

看似寻常的组合,却撑起来上海人共同的口感记忆。“烂糊肉丝”,将黄芽菜丝炒软加水焖至软烂,加入肉丝,再勾以薄芡,奶白油亮。

还必须得有一口微甜、微酸的辣酱油“噫汁”,才能将春卷的油香味烘托到极致。

“没有辣酱油,怎么算是吃春卷!”老上海咀嚼着口中的鲜酥,诠释着他们的“海派咬春”。

5 在闽南,春卷不油炸

他们对饼皮执着,也对名字执着。

不油炸的春卷——润饼,能称得上半个街头霸王。

看泉州人做润饼皮,也是超级解压的。面粉加水反复搅拌成面糊团,热好铁板,抓着面糊团在上边蜻蜓点水一圈,薄薄的一层润饼就烙在上面了,吹弹可破,如一圈涟漪。

在物产同样厚实的闽南,当地人喜欢用海蛎煎、鱼虾、肉丝等食材,搭配胡萝卜丝、豆腐条、炒鸡蛋、浒苔、花生碎和香菜等裹入面皮,圆圆滚滚的一大条,丰俭由人,有滋有味。

外表看起来就像是北方的春饼,但只要咬一口,饼皮上由西红柿、醋等调制而成的酸甜汁,会让你爱上这独属于闽南的酸甜滤镜。

泉州的甜润饼,润饼皮上铺满花生碎,再放两小条麦芽糖卷在其中,最后再铺一层薄薄的大蒜泥。清甜的麦芽糖,伴着花生碎越嚼越香,像一束柔光,不知照亮了多少泉州人的童年。

在广西的边境小城崇左,一种越式春卷,用它薄如蝉翼的米皮,稻米的清香,展露着它和传统中国春卷的不同。

不用于中国春卷多使用面粉皮,越南春卷的饼皮是用糯米浆制成。

鲜红的虾仁,碧绿的黄瓜,鲜香的猪肉碎……清新的组合透过春卷皮映出鲜亮的色泽,蘸着鱼露,清清爽爽。油炸后,米皮也独有一份韧劲儿。

楚薇

立春时节,采三五水灵鲜菜“咬春”,是不可或缺的仪式感。

宋朝吃货苏东坡“咔嚓咔嚓”,咀嚼出了一个“雪沫乳花浮午盏,蓼茸蒿笋试春盘。人间有味是清欢。”的春意来。

这清欢至味春盘,最早叫五辛盘,古人们通过吃五“辛”来迎新,即葱、蒜、韭菜、芸苔、芫荽。虽说是能“开五脏、去伏气”,但毕竟直接开啃味道还有点冲!于是乎,人们开始将春意卷进薄薄的饼皮,中和一下辛辣滋味,名曰春盘、春饼。春盘蔬菜的种类也随着时代变迁变得丰富,宋元前后更出现了今天包馅油炸的春卷。

今天,春卷既可以是早茶里的非季节限定点心,也可以是街头的油炸小吃,甚至可以是北方人独宠的一口豆沙味甜卷……



中国人,以吹弹可破的弹韧卷饼,包裹着春日的青绿;也可以将它摊开,成为席卷甜咸风味的一张“大”饼。

春饼是一份春日回归的启示,也是一份优雅的人生指南。

谁说人生非要在拥挤的赛道里卷到疲惫,像春卷这样,如果立志成为难忘的经典,便不忘初心地继承;如果想要寻找自由的出路,便在街头别处开辟风味。甜、咸、荤、素,都足以成为一方令人惦念的滋味。