# 春卷的历史典故

来源：网络 作者：紫竹清香 更新时间：2025-04-20

*春卷，又称春饼、薄饼。是汉族民间节日的一种传统食品。目前流行于中国各地，在江南等地尤盛。民间除供自己家食用外，常用于待客。历史悠久，由古代的春饼演化而来。据古书陈元靓的《岁时广记》中记载：“在春日，食春饼，生菜，号春盘。”清代的《燕京岁...*

　　春卷，又称春饼、薄饼。是汉族民间节日的一种传统食品。目前流行于中国各地，在江南等地尤盛。民间除供自己家食用外，常用于待客。历史悠久，由古代的春饼演化而来。据古书陈元靓的《岁时广记》中记载：“在春日，食春饼，生菜，号春盘。”清代的《燕京岁时记》也有：“打春，是日富家多食春饼。”可见春日做春饼，食春饼的民俗风情由来已久。现在有关春卷的谚语很多，如“一卷不成春”，“隆盛堂的春卷---里外不是人”等等，春的意思在这里就是春天，有迎春喜庆之吉兆。

　　汉崔寔《四民月令》：“立春日食生菜，取迎新之意。”唐岑参《送杨千趁岁赴汝南郡觐省便成婚》诗：“汝南遥倚望，早去及春盘。”唐杜甫《立春》诗：“春日春盘细生菜，忽忆两京梅发时。”宋周密《武林旧事·立春》：“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。”《宋史.礼志》：“立春赐春盘。”《类腋·天部·正月》引《四时宝镜》：“东晋李鄂，立春日命以芦菔、芹芽为春盘，相馈贶。”清潘荣陛《帝京岁时纪胜.正月·春盘》：“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。”

　　春卷是用上白面粉加少许水和盐拌揉捏，放在平底锅中摊烙成圆形皮子，然后将制好的馅心(肉末、豆沙、菜猪油)摊放在皮子上，将两头折起，卷成长卷下油锅炸成金黄色即可。春卷皮薄酥脆、馅心香软，别具风味，是春季的时令佳品。

　　福建此物名春卷，在江浙有抹油子、饺饼筒等等，在上海春卷做的只有手指般粗细，在浙江、福建一带则做成长约10厘米的大家伙。当地人每逢节日都要吃这个东西，好像北方人逢年过节吃饺子那样。

本文档由范文网【dddot.com】收集整理，更多优质范文文档请移步dddot.com站内查找