

# 广汉金丝面：可以穿针的“神技”

□周旭

**TA NEUJ**  
天府新视界

在四川广汉的美食版图中，金丝面如同隐藏的秘籍，以极致的细腻与鲜香，演绎着属于这座古蜀名城的味觉传奇。不同于广汉干锅的热烈奔放，这碗细若发丝的面食，用精湛的工艺与悠远的历史，诉说着川味美食的另一重境界。

关于金丝面的起源，坊间流传着两种说法。其一，相传清光绪年间，一位宫廷御厨因战乱流落至广汉，为谋生计，将宫廷面点技艺与川味特色相融合，创制出这道金丝面。纤细的面条、鲜美的汤汁，一经推出便惊艳四方。其二，它诞生于广汉街头，当地的面食厨师在不断摸索中，精益求精，将面条擀制技艺发挥到极致，做出了这细若发丝的面条，金丝面由此诞生。

总之，不管是起源于宫廷御膳还是街头小吃，金丝面逐渐成为广汉家喻户晓的特色美食。过去，制作金丝面是一项“精细活”，多在家庭或小型作坊中进行，技艺靠师徒、家族代代相传。随着时代发展，它走出小作坊，走进餐馆、美食节，成为广汉美食文化的重要代表，吸引着八方食客。金丝面制作技艺（全蛋坐杠大刀金丝面）也于2023年被列入四川省第六批省级非物质文化遗产代表性项目名录。

1

和面不加一滴水 面皮下放报纸可看清版面

金丝面的制作技艺堪称一绝，每一步都凝聚着厨师的心血，每一个细节都彰显着传统技艺的魅力。其中，有“三大要诀”：全蛋、坐杠和大刀。

首先是和面，这是制作金丝面的基础，也是决定面条口感的关键。厨师会选用当地优质的面粉，这种面粉质地细腻，蛋白质含量高。在和面时，只加入鸡蛋和盐，绝不加一滴水。鸡蛋不仅增加了面条的韧性，还赋予其独特的蛋香；盐则起到调节面筋的作用，让面条更有嚼劲。厨师将这些原料放入盆中，开始反复揉制。双手在面团上不断翻动、按压，面团逐渐从松散变得紧实。

接下来的压面环节，就是俗称的“坐杠”，更是考验功力。厨师使用一根1米多长、碗口粗的竹杠，将一头固定，然后采用一条腿骑坐在竹杠上，另一条腿弹跳的方式，将全身的巧劲施加于竹杠，让它反复擀压面团，中途还需多次折叠。

压好的面团再用擀面杖反复擀压、摊薄，经过“三推四压”，面皮竟可以擀到厚度不足0.1毫米，真正的“薄如蝉翼”。一般3千克的面团，可以制成1米多宽、近30米长的面皮，卷起来，有如一匹丝滑的锦缎。面皮呈半透明的质感，在下方放一张报纸，隔着面皮也能看清版面的内容。

切面的步骤则需要加长、加重的特制切刀，比寻常菜刀长一倍还多，重量更是达到6斤以上。厨师手持大刀，凭借过人的腕力和娴熟的刀法，将面片切成均匀的细丝，仿佛精美的艺术品。最神乎其技的是，切出的面条细到可以轻松穿过缝衣针的针眼。



色香味俱全的广汉金丝面。  
图据四川文旅微信公众号

2

面煮至七八分熟捞出 高汤要经数小时熬制

煮面也有讲究，水要宽，火要旺。宽水能保证面条在煮制过程中有足够的空间舒展，不会粘连；旺火则能让面条迅速受热，锁住其中的营养和口感。面条入锅后，厨师会迅速用筷子搅动，防止面条粘在一起，时间的把握也至关重要。煮至七八分熟时，就要及时捞出。

捞出的面条放入碗中，浇上精心熬制的高汤。这高汤由老母鸡、猪棒骨、火腿等食材，经过数小时慢火熬制而成。在熬制过程中，食材的精华逐渐释放到汤中，汤汁变得浓郁醇厚，香气扑鼻。为了让高汤的味道更加丰富，有些厨师还会加入干贝、枸杞等食材。

最后，再搭配上蛋皮丝、火腿丝、青菜叶等辅料。蛋皮丝是将鸡蛋液摊成薄饼后切成的细丝，色泽金黄；火腿丝选用优质的火腿切丝，咸香可口；青菜叶则为整碗面增添了一抹清新的绿——一碗色香味俱全的金丝面便呈现在眼前。



坐杠大刀金丝面。  
图据德阳市商务局



厨师用精湛刀工切成细若发丝广汉金丝面。  
图据四川文旅微信公众号

3

真正的美味 从不浮于表面

金丝面的颜值令人赏心悦目。微黄的面条在高汤中舒展，宛如金丝绽放。搭配着红黄相间的蛋皮丝、火腿丝以及翠绿的青菜叶，色彩鲜艳。

品尝一口，面条口感爽滑筋道。醇厚的高汤顺着喉头流淌，鲜香在口腔中四溢，各种食材的味道相互交融，层次丰富。蛋皮丝、火腿丝的咸香，青菜叶的清爽，与面条、高汤完美结合，让人回味无穷。

在享用金丝面时，还可以根据个人口味加入一些辣椒油、香醋等调料。辣椒油为金丝面增添了一份川味的刺激，让口感更加丰富；香醋则能起到解腻的作用，使整碗面的味道更加平衡。金丝面，既可作为早餐开启活力满满的一天，也能作为正餐慰藉疲惫的身心。

从起源的神秘，到精湛的技艺，再到令人难忘的口感，广汉金丝面用最纤细的姿态告诉世界：真正的美味，从不浮于表面，而是历经时光打磨后，依然能穿透针眼的极致坚守。

据“天府新视界”微信公众号