

2025年8月22日 星期五 责编 叶红 版式 吕燕 校对 汪智博

T.A. NEW
天府新视界

在川北蜿蜒的金牛古道旁，坐落着一座浸润千年文脉的小城——绵阳梓潼。这里不仅有香火鼎盛的文昌祖庭，更藏着一碗令本地人魂牵梦萦、让外地人回味无穷的非遗美食——梓潼片粉。从古时小吃到现代烟火，这碗晶莹剔透、口感滑嫩的片粉，始终是梓潼最鲜活的文化印记之一。

1

从粉浆到片粉的神奇蜕变

自秦昭襄王二十二年（公元前285年）设县以来，梓潼这座小城便在华夏大地上留下了独特的印记。作为古蜀道上的重要驿站，梓潼见证了朝代的更迭、民族的融合，从秦汉的开拓进取，到唐宋的繁荣昌盛，再到明清的沉淀传承，每一段历史都在这里留下了丰富的文化遗迹。

关于梓潼片粉的起源，流传着几个脍炙人口的传说。尤为生动的当数清朝光绪年间的故事。相传梓潼东坝有一位仇姓厨师，在为人操办宴席时，偶然发现淀粉浆遇热凝结成晶莹透亮的薄片。这位颇具巧思的厨师灵机一动，将其切条调味，竟成就了一道令人回味无穷的美味。经过反复试验和改良，他以绿豆、豌豆、红薯淀粉为主料，加入井水和新鲜菜汁，最终创制出了这道让梓潼人引以为傲的片粉。

2011年，梓潼片粉制作技艺被列入四川省第三批非物质文化遗产名录，其背后是近乎苛刻的传统制作工艺。按照传统做法，匠人们需要将青菜汁、韭菜汁（主要取其鲜翠欲滴的色泽和天然清香）与绿豆（或豌豆、红薯）淀粉调制成粉浆，舀入平底圆形金属锅中荡平，放入沸水锅中轻轻摆动。待粉浆受热逐渐凝固成薄膜状后，将平底锅提出浸入凉水中冷却。这个过程中，火候的掌控至关重要：时间太短则“收汗”不足，影响粉皮成形和口感；时间过长又会影响口感和色泽。

冷却好的粉皮需要小心地从平底锅上分离，平铺在案板上。最后用刀将层层码放的粉皮切成约两指宽的长条，食用时一片片撕开，因其薄滑透明，故称“片粉”。

梓潼片粉色绿质嫩，柔滑而富有弹性，整洁而层次分明。食用时讲究调料搭配，多配以麻辣酸香调料，浇上豆豉酱汁、窝油高醋，佐以辣椒香油、大蒜芥末。观之绿盈水泛，食之麻辣鲜香，嚼之柔韧弹牙。无论冷食热食俱佳，清嫩爽口，阴阳相宜，鲜味独特。

梓潼这碗绿色，香迷糊了

□白云苍狗



梓潼县城随处可见梓潼片粉店。图据梓潼旅游



梓潼片粉很美味。图据梓潼发布



梓潼片粉晶莹剔透。图据梓潼发布

2

从小吃到伴手礼的工艺革新

无论是作为小吃还是主食，梓潼片粉都深受人们喜爱。炎炎夏日，一碗凉拌片粉清凉爽口，开胃解暑；寒冬时节，一碗热气腾腾的片粉暖身暖心。在梓潼的大街小巷，随处可见售卖片粉的小店，食客们围坐一堂，一边品尝美味片粉，一边闲话家常，浓浓的烟火气息弥漫在这座小城的空气中。

每年农历二月初三，在梓潼县文昌庙会的美食节上，片粉当仁不让地成为主角。非遗代表性传承人现场展示制作技艺，游客不仅能见证从粉浆到片粉的神奇蜕变，更能亲手体验摊粉皮、调酱汁的DIY乐趣。

据不完全统计，如今梓潼县城的大街小巷仍分布着200余家片粉店，其中不乏传承三代的老字号。过去，尽管梓潼片粉声名远播，却难以走出县城。究其原因，唯有梓潼当地特有的水质，才能成就片粉的独特筋道——抖而不散，食之柔韧。如今，随着工艺革新，梓潼片粉已开发出水片、干片等多种包装，不仅成为当地人日常享用的便捷小吃，更化身为馈赠亲友的特色伴手礼。

这道承载千年文脉的川北美食，正以崭新姿态走向更广阔的天地。当筷子挑起晶莹的片粉，酸辣鲜香在舌尖绽放的刹那，品味的不仅是粉皮与调料的完美融合，更是千年古道的马蹄声声、文昌宫里的祈福絮语，以及代代梓潼匠人掌心的温度。

据“天府新视界”微信公众号