

# 过桥米线如何更“出圈”

## ——来自云南省红河州的调查

本报记者 管培利

米线是云南人的日常美食，过桥米线则是云南众多米线中最具辨识度、知名度和美誉度的品种。作为颇有声誉和品牌基础的地方特色饮食，过桥米线能否像兰州牛肉拉面、柳州螺蛳粉等一样“出圈”？如何融合发展走向更大市场，让更多人品尝其鲜美？

云南省红河哈尼族彝族自治州蒙自市  
被誉为“中国过桥米线之乡”

蒙自过桥米线制作技艺

▶ 2014年被列入国家级  
非物质文化遗产代表性项目名录

蒙自市现有各类米线

● 经营主体 **1800**余家  
● 从业人员约 **2**万人  
● 年营业收入近 **10**亿元

精致的摆盘、丰富的配料、鲜美的汤底、优美的故事、充满仪式感的自助式桌面“无火烹饪”……云南的过桥米线有“金汤银线”和容天下之鲜于方寸之间的美誉。

云南省红河哈尼族彝族自治州蒙自市的过桥米线历史悠久，距今已有300多年历史，被誉为“中国过桥米线之乡”。在蒙自市，过桥米线不断传承创新发展，获得“蒙自过桥米线”地理标志证明商标。2014年，蒙自过桥米线制作技艺被列入国家级非物质文化遗产代表性项目名录。据统计，蒙自市现有各类米线经营主体1800余家，从业人员约2万人，年营业收入近10亿元。近年来，红河州积极推动蒙自过桥米线走出去，在更大的市场中提升其品牌度、知名度，为区域经济发展赋能。

### 传承创新 擦亮品牌

今年69岁的王丽珠仍然坚持每天凌晨3点多就起床，为的是熬煮一碗地道的汤。与过桥米线打交道50多年，作为蒙自过桥米线制作技艺传承人，王丽珠看重过桥米线制作的每一个环节，尤其是汤，“汤是过桥米线的灵魂”。每天凌晨起床后，王丽珠就会赶到自己的店里，把选好的筒子骨、五花肉、鸡肉等食材放入锅中熬煮四五个小时，作为当天过桥米线的汤。

大开眼界、味道鲜美、回味无穷……这是很多人对云南过桥米线的评价。关于过桥米线的起源，有一个传说。据说在清朝，一位书生在蒙自的南湖上苦读，其夫人过南湖桥给他送饭，携罐提篮带着鸡汤、肉片、米线等，偶然发现可以将肉片和米线放入依然高温的汤中，吃起来很鲜美，故叫作过桥米线。

“对于过桥米线的发展，我们倡导传承不守旧、创新不忘本。”蒙自市过桥米线协会会长刘雯琦介绍，蒙自有上千家米线店，每家都有自己的特色。作为国家级非物质文化遗产，蒙自过桥米线具有艺术性和文化性的内涵价值，不仅是一道美食小吃，更是文化礼仪习俗的交融与传承。人们在品尝过桥米线的过程中，也能深入体会“有一种叫云南的生活”。

为做好过桥米线的传承创新、擦亮金字招牌，近年来，蒙自市整合资源，深入挖掘过桥米线文化内涵，不断丰富过桥米线的形式和内容，推进对外美食交流和商贸往来，持续提升蒙自过桥米线的知名度、美誉度。

曾到昆明开店的王丽珠1999年回到蒙自开店，在激烈的市场竞争中，经过摸索，创新推出了加入菊花的过桥米线，很受消费者喜欢。目前王丽珠已传承带徒300多人，最大的心愿就是让蒙自过桥米线的传统技艺发扬光大。

“我从小在‘米线堆’里长大，妈妈就在米线厂工作。”蒙自市吴记榴乡菊花过桥米线负责人王怡远表示，在蒙自过桥米线的制作经营过程中，吴记榴乡设立了蒙自过桥米线传承点，传承制作技艺与文化。通过积极带徒，蒙自过桥米线制作技艺传承队

伍不断壮大，吴记榴乡现已带出徒弟50余人。徒弟们学成后，在全国各地独立开设蒙自过桥米线店，丰富了各地的饮食业态，也传播了过桥米线的品牌文化。有的还走出国门，把店开到了新加坡、马来西亚等国家和地区。

蒙自市特色产业产业发展中心主任孙静表示，蒙自市持续做好蒙自过桥米线技艺的传承保护，扶持蒙自过桥米线非遗传承人和过桥米线企业建设非物质文化遗产保护工作平台，鼓励和支持国家非遗传承人多带徒、带好徒，壮大非遗传承人队伍。

在蒙自天源大酒店，红河州阳光国际旅行社导游黄云带着30多位越南游客品尝过桥米线。同行的越南游客裴忠孝说，越南游客很喜欢中国的特色美食，像过桥米线这种又好看又好吃的，就更愿意品尝，不少多次来中国的游客还会反复品尝。

在传统过桥米线的基础上，天源大酒店将鸡蓉蛋花融入过桥米线，经过不断改进烹饪技法，研发出鸡蓉蛋花过桥米线，受到游客好评。此后，厨师团队通过对比筛选石斛品种，选出铁皮石斛作为制汤辅料，开发出天膳源养生石斛过桥米线，成为很多东南亚游客到蒙自旅游品尝美食的选择之一。蒙自天源大酒店行政总厨张永贵表示，将一如既往地传承和创新过桥米线，从营养学等角度研究和改善制作技艺，更加注重文化内涵的发掘，将蒙自过桥米线的金字招牌擦得更亮。

### 延链展链 提档升级

经过一代代传承创新，过桥米线不仅成为蒙自人生活中不可或缺的美食，更延伸出一条相对成熟的链条，并不断推进标准化规范化生产。

走进红河州蒙自桥之源食品有限责任公司，员工在生产线上生产各种类型的过桥米线。“我们主要从事蒙自过桥米线的研发、生产和销售。”公司生产总监张乐告诉记者，公司积极发挥行业带头作用，整合了蒙自市6家米线生产企业，主要建设鲜米线、鲜卷粉、干（半干）米线生产线，项目建成后，可日产100吨鲜米线、50吨鲜卷粉、20吨干（半干）米线，项目预计年内建成投产，将助力蒙自市米线加工行业的规

范化、标准化。

《关于加快推进蒙自过桥米线产业高质量发展三年行动计划（2023—2025年）》提出，到2025年，实现制定出台覆盖生产、管理、销售、服务、质量追溯、品牌保障等环节的体系标准，培育授权“蒙自过桥米线”品牌店，实现蒙自优势特色过桥米线全产业链产值超100亿元，带动就业3万人以上。

在蒙自市新安所食品园区的蒙自云味米线食品有限公司内，经过多道环节，一袋袋保鲜米线依次下线发往外地。“蒙自是过桥米线的发源地，为了让过桥米线更好地走出去，公司加大创新力度，从干米线迭代至保鲜米线，不断将保鲜米线供应链做大做强。”蒙自云味米线食品有限公司总经理张宁告诉记者，公司去年8月份生产出第一批合格的保鲜米线，实现了蒙自市保鲜米线量产“从0到1”的突破，也为蒙自过桥米线方便米线的生产打下良好基础。目前公司具备10万包/日的设计产能，每天生产七八万包，还推出了自己的过桥米线品牌，也为多个方便米线品牌提供大批量的合格保鲜米线，产品供不应求。

蒙自过桥米线串起了一条集吃、住、游、玩于一体的全产业链。近年来，蒙自市将过桥米线产业纳入全市重点发展项目，成立了由市委书记、市长任“双组长”的蒙自过桥米线产业发展工作领导小组，设立了蒙自市特色产业产业发展中心，出台了《蒙自市促进过桥米线产业健康发展实施意见》《关于加快推进蒙自过桥米线产业高质量发展三年行动计划（2023—2025年）》等多个政策文件，强化统筹推进，力争较快实现过桥米线百亿元级产业目标。

孙静表示，蒙自市不断推动米线产业发展提档升级，延长产业链

条，推进项目建设，打造蒙自过桥米线产业集群；建立完善食品安全追溯体系，发布《蒙自过桥米线品牌授权店管理规范》《蒙自过桥米线品牌授权店建设与服务规范》等标准，打造跨行业、跨领域、跨层级的发展协调机制，凝聚政府、协会、经营主体等力量，一起做大做强做强过桥米线产业。

蒙自过桥米线也正在成为促就业、促增收的“金名片”。在红河州蒙自市可馨花卉种植有限公司的基地里，多个大棚里的食用菊花成熟上市。公司总经理万江涛告诉记者，公司专门生产配料食用菊花已有10多年，专供过桥米线店使用，每天新鲜采摘约5000朵供应发货，其中有五分之一销往重庆、成都、长春、苏州、长沙等省外城市。公司下一步将探索延伸产业链，以种植、加工、销售一体化的模式带动更多村民增收。

“过桥米线是云南的一张名片，集中体现了丰富的原料、精湛的技术和特殊的吃法。”云南省过桥米线协会会长李代彬表示，要做大做强，必须充分挖掘过桥米线的产业功能、经济功能和文化功能，推动过桥米线不断迈向品牌化、标准化、规模化。

### 多向发力 强化支撑

沈阳人蔡博伦在云南大理经营一家客栈，很看好过桥米线市场，认为过桥米线最能代表云南的饮食文化，因此早就计划在自家客栈旁开一家过桥米线店。为了向游客呈现地道美味，今年6月份，蔡博伦特地到蒙自市王怡远的吴记榴乡店学习。如今，蔡博伦的过桥米线店已经营业，能同时容纳80人左右就餐。

“我们正积极推进蒙自过桥米线‘走出去’。”孙静介绍，蒙自市持续推动品牌授权店工作，培养并授权一批注册在蒙自、分布在全国各地的米线品牌连锁店，进一步提升蒙自过桥米线的品牌影响力。同时，依托蒙自海关指导企业运用国际贸易“单一窗口”平台进行快速申报，并开通“绿色通道”，实现“即报、即检、即放”，挖掘优势让蒙自过桥米线实现“卖全球”。红河州蒙自南湖缘过桥米线有限公司销售经理杨媛媛告诉记者，公司此前生产的一批过桥米线已出口至北美地区，主要进入当地商超，这也是蒙自过桥米线企业首次成功实现产品出口。

蒙自市持续加强品牌培育，完善产业标准体系，发布了“蒙自过桥米线”区域公共品牌，挂牌成立“蒙自过桥米线商标品牌指导站”，搭建蒙自市过桥米线产业服务平台，建立完善多元、长效、立体的品牌宣传体系。

走进蒙自香飘园，建筑古朴、民族歌舞表演别具特色，来自全国各地和东南亚地区的游客纷纷来这里品尝过桥

米线。因为从小就喜欢吃过桥米线，蒙自香飘园餐饮文化有限公司总经理何姝彤大学毕业后，就选择回到蒙自专门经营过桥米线店。何姝彤说：“我们开发了‘步步高升’‘才子桥’等8种摆盘，并在就餐体验中融入民族歌舞表演，深受游客喜爱。很多游客品尝过我们的过桥米线后就问有没有能带走的，所以我们正与其他公司合作开发速食过桥米线作为伴手礼，让更多人品尝到蒙自过桥米线。”

“品尝过桥米线已经成为到蒙自旅游的一个经典环节，很多游客到蒙自也是为了吃一碗正宗的过桥米线。”蒙自市文化和旅游局副局长白佳告诉记者，每天都有越南旅行团和游客到蒙自品尝过桥米线，旅游业与过桥米线产业发展相互促进，通过深度融合，进一步传播扩大过桥米线的品牌效应。

为更好助力行业发展壮大，蒙自市着力强化人才支撑，重点培育打造“蒙自过桥米线制作师”劳务品牌，将过桥米线制作作为职业技能培训重点，以技能提升促进产业发展。蒙自市公共就业和人才服务中心主任龙玺如表示，蒙自市持续举办“过桥米线制作”职业技能培训班，积极推进“技能蒙自”建设，将过桥米线作为推进产业发展、助力乡村振兴的重要培训项目，开展过桥米线直播带货网络创业培训班，培育了一批过桥米线制作传承人。

红河学院商学院（数字经济产业学院）副院长李发告诉记者，红河学院成立了国际米线产业学院，助力推动米线产业升级和服务产业走出去，实现人才培养和创新创业教育，推动区域特色美食文化资源转化，促进蒙自米线产业高质量发展。

“想要‘走出去’，就要创新加强实操型人才的培养。”蒙自市职业教育中心主任周明芳表示，蒙自市立足产教深度融合，积极探索“职教融通”合作模式。国际米线产业学院蒙自分院积极推进过桥米线新品研发，打造过桥米线产业协同创新中心，深化教学模式改革，开展教材提质行动。下一步，将继续创新“过桥米线+职业教育”发展模式，推进米线产业转型升级。

为更好满足过桥米线生产、加工、餐饮全链条的金融需求，农行红河分行与红河州各县（市）餐饮与美食协会主动对接，确立餐饮行业金融综合服务方案，积极提供融资服务，高效推进业务办理，并为红河州米线等餐饮类客户开辟绿色通道。农行红河分行党委书记、行长李宇鹏表示，将持续聚焦过桥米线等特色食品产业，发挥“金融+美食”力量，组合用好特色金融信贷产品，加大信贷投放力度，助力过桥米线更好走出红河州，香飘四方。为助力营造优良营商环境，守护好过桥米线的“百年味道”，当地税务部门建立“即问即答”智能服务模式，实时在线为米线经营企业政策辅导、纳税申报、发票开具等服务，帮助企业用足、用好、活用政策红利。

据了解，下一步，蒙自市将围绕过桥米线“百亿元级”产业目标，集全市之力补链、延链、强链，完善产业标准体系，进一步打造“蒙自过桥米线”区域公共品牌，布局建设产业集聚区，打造品牌聚合优势。同时，以产教融合为基点，探索“专业学习+非遗传承+创业”的人才培养模式，培养一批门店管理和米线制作人才，为过桥米线产业发展提供更好支撑。



游客在蒙自香飘园品尝过桥米线。

马秋菊摄

### 调查手记

## 全链条发力创新发展

作为传统知名小吃，在激烈的市场竞争中，兼具视觉、味觉和仪式感的蒙自过桥米线独具特色，但也长期面临叫好不叫座的问题。要想突破发展瓶颈，就要全链条、线上线下齐发力，不断强化品牌效应，提高消费者认知度，在保证品质的基础上创新发展。

随着餐饮行业的发展、消费业态的丰富，消费者更加关注品质和健康。过桥米线要走向更大市场，就要在严格标准规范的基础上，保证食品安全并不断提升品质，这是长期健康发展的基础。

要找准市场定位，不断创新发展。过桥米线的魅力很大程度上源于其高汤的原生态和丰富的配料。在日趋激烈的市场竞争中，过桥米线的创新发展必须注重准确的

市场定位。在保证品质的基础上，丰富过桥米线的高汤以及配料选择，给消费者提供多样化的餐饮体验，从而保持长久吸引力。

要坚持线上线下共同发力。堂食方面，要注重挖掘更丰富的消费场景，推动过桥米线与其他产业的有效融合。各类互联网渠道为过桥米线更好“出圈”提供了机遇。要瞄准方便速食市场，尤其是线上方便速食市场，加强科研创新，丰富产品种类。无论是保鲜米线还是各种配料的生产加工，应更好满足消费升级趋势，以保鲜、保品质、保口感为标准，研发各类便携式包装产品。此外，还要注重培育和发挥龙头企业的品牌效应和牵引作用，推动过桥米线产业规范化、规模化生产运营。



过桥米线传承人王丽珠(中)在店内指导教学。

马秋菊摄