

米线姑娘王丽珠

文 / 本刊主笔 张燕



“米线长长，情也长长，诱人的芳香醉了太阳，美在故乡，爱在四方，你就是我心爱的米线姑娘”……民风浓郁的歌曲里，蕴含着蒙自人对过桥米线难以割舍的情愫。

蒙自市，是云南省红河哈尼族彝族自治州首府，位于云南省东南部。蒙自是云南建县最早的24个千年古县之一，清末民初曾是云南省最大的对外贸易口岸，当时云南80%以上的进

出口物资通过蒙自转运。云南第一个海关、第一个电报局、第一个邮政局、第一家外国银行、第一条民营铁路、第一家外资企业、第一个驻滇领事馆、第一个火电站等诸多第一先后在这里产生。

香飘万里的蒙自过桥米线以及国家级非物质文化遗产云南蒙自过桥米线传承人王丽珠就是生于斯长于斯。

百年过桥誉百年，天下一碗香天下。近年来，蒙自市聚焦云南省打造世界一流“绿色食品品牌”决策部署，坚持守正创新，抢抓传统优势产业提质增效的契机，着力传承和保护非物质文化遗产，充分挖掘过桥米线的产业功能、经济功能、文化功能和社会功能，积极适应市场需求，让老味道香飘万里、老品牌今又生辉。

传承非遗技艺，绝不敝帚自珍

公开资料显示，王丽珠，女，汉族，初中文化，1955年12月生，云南省红河州蒙自市文澜镇人，蒙自过桥米线第七代传人。

王丽珠1971年参加工作，曾与父亲一起在“蒙自国营饭店”学习制作和经营过桥米线。1989年，王丽珠停薪留职后，在昆明市拓东路、明通路等地段开设过桥米线店。“那时中国城市发展迅速，我在昆明的店不断遭遇拆迁，先后换过三个地方，一直坚持传统技艺，换地不换汤，生意一直兴隆。”王丽珠说。

1999年，王丽珠回到蒙自开店，当时，蒙自有上千家米线店，竞争十分激烈。竞争压力

下，王丽珠在过桥米线中加入菊花瓣，黄色的菊花不仅美观，还可解除油腻，清热润肺。

首创菊花过桥米线的吃法，使得王丽珠生意蒸蒸日上。2003年，王丽珠到汕头参加全国名小吃比赛，“现场6900种小吃，中华饮食文化博大精深，我品尝了吉林香酥鸡、山东卤菜……如果这些放入过桥米线会怎样？”

传统过桥米线只搭配猪里脊肉片、鸡脯肉片、鹌鹑蛋、豆坨、酥肉、韭菜，王丽珠尝试加入松茸、鱿鱼、鱼片、虾仁、火腿……不断融合百鲜，迎合八方食客。

制作正宗过桥米线，汤是灵魂。王丽珠每天凌晨3点就起床熬煮高汤，选上好的排骨、筒子骨、五花肉、鸡肉放在大锅中熬炖，一边挥动大勺搅拌，一边拿捞勺捞出白沫，足足熬制5个小时。这是40年前，王丽珠传承自父亲的“秘方”。

而在40年前，王丽珠险些无缘过桥米线技艺。父亲坚持老规矩，手艺传男不传女。王丽珠数次苦苦央求，父亲才肯传授。

“到我这一辈，学徒不论男女，不论来自何地，只要能吃苦，我都愿传授。”王丽珠说，她先后教出上百名徒弟，他们来自四川、重庆、北京、福建、澳大利亚等地。过桥米线，最终走向了世界各地。

2005年11月，王丽珠被命名为红河州过桥米线代表性传承人；2008年12月，王丽珠申报注册了“蒙自王记菊花过桥米线有限责任公司”；2010年6月，王丽珠被命名为云南省过桥米线代表性传承人；2017年，王丽珠入选第五批国家级非物质文化遗产代表性项目传承人推荐名单；2018年，王丽珠获批第五批国家级非物质文化遗产云南蒙自过桥米线传承人。



王丽珠具有非常强的传承能力和责任感，她想方设法，做到多带徒，带好徒，把自己的大女儿吴蕾、二女儿吴璇作为过桥米线制作的传承人进行重点培养。在传承过程中，她始终坚持做到严格传承，耐心细致，一丝不苟，并把煨汤技艺在继承传统的基础上进行适当、合理的改进，有效的保持了高汤醇香、新鲜的口感。

王丽珠思想开明，把整套传统过桥米线制作技艺传给了侄女郭建波、黄三因和慕名前来学艺全国各地的 100 余名徒弟，以此增强传承实力，使蒙自正宗传统过桥米线制作技艺得以有效保护、传承和发扬光大。



一个人的盛宴

位于滇南大地的蒙自市是过桥米线传奇故事的发源地，“蒙自过桥米线”的故事就发生在蒙自市风光旖旌的南湖之中。

蒙自城外的南湖，湖水清澈如碧，湖畔垂柳成行。湖心有个小岛，岛上不仅有亭台楼阁，而且翠竹成林，古木参天，景色优美，空气清新宜人，是古代学子们攻读诗书的好地方。

相传有个书生到湖心的小岛去读书备考，但因为埋头用功，常常忘记吃妻子送去的饭菜，等到吃的时候往往又凉了。由于进食不规律，天长日久，身体日见消瘦，贤妻十分心疼。有一次，妻子杀了一只肥母鸡，用沙锅熬好后送去，并放入当地人喜欢吃的米线和其他作料，不但味道鲜美，而且很长时间仍然温热。书生很喜欢吃，贤惠的妻子就常常照此做好送去。

后来，苍天不负有心人，书生考取功名，衣锦荣归。书生念念不忘妻子的盛情，说是吃了妻子送的鸡汤米线才考中的。因为他妻子送米

线到岛上要经过一段曲径小桥，书生便把这种做法的米线叫做“过桥米线”，过桥米线的传说被民间传为佳话，不胫而走，竟成云南名膳。

后来，人们纷纷仿照书生妻子的方法做米线，过桥米线从此流传开来。经过后人的加工改进，过桥米线越做越好，越传越远。

“蒙自过桥米线”的传说不仅仅是一种美食的起源，也不仅仅是一段妻贤家兴的爱情故事，更折射出蒙自的人文历史，以及它曾经优雅高贵、鸿儒辈出、学风炽烈的往昔。

蒙自过桥米线堪称“一个人的盛宴”，比脸还大的海碗加上几十个装满食材的小碟子，还没吃，心里就已经有天下唯我独尊的快感。

蒙自过桥米线分为米线、高汤、拼盘三个主要部分。米线是基础，高汤是灵魂，而拼盘辅料则是米线的生命。过桥米线的拼盘辅料主要由各种优质肉类和新鲜蔬菜组成，是构成过桥米线的基本元素，为过桥米线的制作提供了丰富而优质的原材料。

一座城的盛宴

蒙自过桥米线早已不单是一种美食，一种文化，同时更是红河州“三千四百年”的品牌形象之一（红河州“三千四百年”品牌形象为：千年哈尼梯田、千年临安古城、千年建水紫陶、百年滇越铁路、百年开埠通商、百年云锡矿业、百年过桥米线）。

蒙自过桥米线距今已有 300 多年历史，生产制作技艺世代相传，绵延不绝，蒙自人对过桥米线的研究和探索也从未中断过。特别是近年来，蒙自市坚持在传承中创新，在创新中发展，推动过桥米线产业化发展迈出了坚实步伐。

2011 年，云南省标准化会议在蒙自召开，由蒙自过桥米线行业协会牵头，多家米线企业共同参与《过桥米线企业标准》制定，建立起生产—加工—销售一条龙标准化体系，对蒙自过桥米线原辅料，包括大米、肉类、蔬菜、菊花等质量标准进行详细规定，并首次对餐具温度、食物放置顺序、食物混合后汤温等细节作出规定。



截至目前，蒙自全市米线馆已发展至 1100 余家，从业人员 7200 多人，省内外直营、加盟店总数达 50 余家，全市米线加工产量达 5.82 万吨。

近些年，蒙自过桥米线的名气越来越大，跻身于中华名小吃之列，因其独一无二的地域色彩和承载的民俗文化，成为城市特色文化的重要元素和地方名片的组成部分，令蒙自人乃至云南人骄傲和自豪。

“‘传承不守旧、创新不忘本’是我们的发展理念。”蒙自过桥米线行业协会会长刘雯琦介绍，这些年，协会带领成员单位大力推动技艺创新、机制创新和业态创新，积极引进和吸收应用国内外先进理念和技术，不断拓展蒙自过桥米线发展的领域与空间。

在蒙自亿丰米线加工厂，占地 2000 平方米的全封闭厂房全部采用机械化加工生产，保持传统工艺的同时，让群众吃得更安全、更放心。总经理常成红介绍，由公司自主研发的方便米线供不应求，在此基础上，又推出了胡萝卜、菠菜、红米、紫薯等特色干米线，一天能生产 7 万份，远销到美国、英国、法国等国家和地区。

此外，经营者们还不断改良、拓展、创新过桥米线食材、辅料、配料，不断拓展过桥米线领域，以满足不同群体、不同口味人们的需要。食材上，增加了香酥、鸡腿、油炸肉、鹌鹑蛋乃至鲜鱼片、鱿鱼、松茸等广受本地特产或外地美食。辅料、配料上，添加了豆腐皮、草芽、香菜、胡萝卜等，而其中最富有创意和特色的，莫过于加入菊花、玫瑰花等食材，不仅开创了蒙自过桥米线鲜花点缀又养生的先河，更是极大地提高了米线的格局和档次。

蒙自市坚持把米线做成文化、把文化做成

产业、以产业促进发展，推出了做好“一镇、一馆、一校、一园、一企、一平台、一节、一曲、一宴席、一标准”的政策措施组合拳。把过桥米线的食用顺序梳理形成朗朗上口的吃法口诀，丰富了“吃过桥米线、中金科状元”的美好寓意。建成过桥米线小镇、美食文化街、大碗集市等载体，实现产业集聚效应。开办蒙自过桥米线研究发展中心暨蒙自过桥米线文化传承技术学校，构建起集“产、学、研、用”为一体的发展模式，培养输送了一批技能人才和文化传承人。开展蒙自过桥米线产业发展大讨论，拍摄《桥之情》《天下一碗》等电视剧，出版《过桥米线》文集。每年举办“蒙自过桥米线美食文化旅游节”，充分展示过桥米线制作技艺，成功申报“最长的米线”“最大的锡碗”“最长的锡筷”三项吉尼斯纪录。

“过桥米线既是一种美食，更是一份情怀和文化。代代相传的不仅赋形在色、香、味、格、形、养、器等，更有蕴含于其中的精湛独绝的工匠精神。”蒙自香麒园董事长倪宝说，希望带动更多的人加入进来，同心协力把“一个人的盛宴”做成“一座城的盛宴”。

延伸阅读

过桥米线的正宗食法

一旦富贵（一蛋圆满富贵有）、二如来运（二烫鲜肉运长久）、三清叙道（三放熟肉随大道）、四季花开（四放菊花祈吉寿）、五福临门（五放祥瑞豆腐皮）、六六大顺（六放如意豌豆砣）、七星高照（七放姜末辛香足）、八方来财（八放素菜海中青）、九九同心（九放韭菜齐同心）、十全十美（十放米线过桥圆）。



这些繁复的程序不仅是保证过桥米线口味地道必须遵从的法则，同时教导着人们一个道理——欲速则不达。

品尝过桥米线时，先要用勺子舀汤慢慢抵到嘴边，确认温度下降后再饮。高汤色泽洁白透亮，饱含纯真鸡汤的鲜甜滋味，而经高汤烫熟的鲜肉片、鹌鹑蛋等食材滑嫩爽口，作为主要食材的米线更是入口即化，保持着大米的清香味。

过桥米线还可根据个人口味，添加辣椒油、芝麻油等调料，大碗中红白黄绿相交辉映，奇香沁人，绝对使人胃口大开，好吃到犯规。

1939年，“资深吃货”汪曾祺到昆明入读西南联大，在滇学习生活了七年，他不惜卖了字典去吃过桥米线，汪曾祺评价道，“鸡片腰片鱼片肉片都极嫩，汤极鲜，真是食品中的尤物。”

一碗过桥米线，浮油鲜汤，色彩斑斓，雅座躬身，“过桥”而食，亦是容天下于方寸间，惬意之至，天下一碗霸气至极。■