

综述 | 云南米线产业发展潜力巨大

对云南人来说，吃米线是生活日常。然而，今年初云南省商务厅、省工业和信息化厅等7部门联合印发《云南省加快推动米线产业高质量发展三年行动计划（2023—2025年）》，这表明米线已经具备发展成大数据产业的潜力。

据相关统计数据，2022年，云南米线全产业链销售收入约500亿元，带动14万余人就业。云南的米线产业已成为继“云茶”“云花”“云菜”“云果”之后的又一张“云品”名片。

米线发展“根基”

云南是米线生产大省和消费大省，但米线并不是云南的原生产品。据云南知名民俗文化研究学者赵立撰文介绍，云南米线已有上千年的历史，米线最初称为“粿”，最早记载于北魏贾思勰的《齐民要术》：把糯米磨成粉，加以蜜、水，调至稀稠适中，灌入底部钻孔之竹勺，粉浆流出为细线，再入锅中，以膏油煮熟。到了宋朝，“粿”有了新名字“米缆”，并用大米替代糯米制作。而云南最早关于米线的记载，是明朝白族才子李元阳在《云南通志》中写到的“食有米缆”。

米线传入云南后，很快被本土化，并衍生出诸多具有地域性的品类。比如，昆明小锅米

线、蒙自过桥米线、玉溪鳝鱼米线、文山酸汤米线……几乎云南的每一个州（市）都有一个拿得出手的代表性米线品类。其中，蒙自过桥米线获得国家地理标志产品认证、获得“中华名小吃”称号。“蒙自过桥米线传统技艺”于2015年被列入第四批国家级非物质文



桥香园过桥米线连锁店