

化遗产代表性项目名录。

久而久之，米线从外来食品变为“本地特产”，成为云南人割舍不掉的饮食习惯，并逐渐发展成为一张地理标志美食名片。

米线的快速本土化，究其原因在于云南具有生产米线得天独厚的地理条件优势，以及高原特色农产品的资源优势。云南自然地理和气候条件十分适合生产和加工米线，再加上“云花”“云菌”“云腿”“云菜”等云南特有的丰富食材，让云南米线风味独特。“相较于柳州螺蛳粉、重庆酸辣粉等同类产品，云南米线口味丰富、老少皆宜，具有广大的受众群体，更能打开市场。”云南省米线行业协会相关负责人表示。

“米线出滇”困局

20世纪80年代，米线产业在云南发展欣欣向荣。到了90年代，云南米线开始走向全国。然而，经过多年发展，云南米线出滇的步子始终较慢。

目前，云南米线产业主要分为餐饮类和预包装类两种形式，餐饮类的米线店又分为两大阵营——连锁店和非连锁店。以夫妻店形式为主的非连锁米线店占据米线市场较大份额；连锁类米线店沉淀出建新园、桥香园等一批老字号云南米线品牌，还出现青和小锅、娘子情等一批后起新秀。在省外，出现了阿香米线、蒙自源、大鼓米线等为代表的一批米线连锁品牌。

而预包装类米线，目前还处于探索阶段，部分食品生产企业、餐饮米线企业已看到预包装米线的商机和前景，开始自主尝试工业化生产。

整体来看，云南米线市场虽然庞大，但产业整体发展小散弱，仍处于品牌区域化发展状态，无论餐饮类还是预包装类米线，都没有全国知名品牌。根据云南省商务厅公开发布的资料，2022年，云南米线产业还有四个方面空白：“专精特新”米线生产企业、“走出去”发展的过桥米线品牌连锁企业、云南米线产业园、云南米线产业绿色基地。

云南相关部门也注意到米线的出滇困局，云南省商务厅发文明确指出，目前云南米线产业发展存在三类问题：一是米线生产标准体系不健全，规模以上米线企业数量不足，市场主体不强，“云南过桥米线”品牌效应不明显；二是长期以来米线产业生产加工技术创新不足，销售渠道单一，消费场景不多；三是流通体系建设滞后，米线产业链不强，产业集群发展不足。这些因素导致云南米线难以出滇。

此外，云南米线行业相关企业负责人表示，人才匮乏、政策扶持力度不足、企业创新能动性不强、工业化程度低等问题，同样制约着云南米线“走出去”。

构建全产业链是关键

面对米线产业发展困局，今年初