云南特产-----过桥（保鲜米线）米线

产品名称	云南特产-----过桥（保鲜米线）米线
公司名称	赵俞东 （个体经营）
价格	7.00/包
规格参数	原产地:云南昆明 品牌:保鲜米线 净重:400（g）
公司地址	中国 云南 昆明市官渡区 织布营354号
联系电话	86 0871 7352455 13759446612

产品详情

原产地	云南昆明	品牌	保鲜米线
净重	400（g）	原料与配料	香米.水
保质期	90（天）	生产厂家	云南昆明
储藏方法	冷藏或常温	生产日期	发货当天
售卖方式	包装	特产	是

过桥米线的故事

过桥米线最初起源于滇南的蒙自县城。相传在城外有一个南湖（现在犹存），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，是附近学子们攻读诗书的好地方。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，并使用当地人喜欢吃的米线和其他作料放入，不但味道很鲜美，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，书生金榜题名，但他念念不忘妻子的盛情，戏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”，此事一时传为美谈。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。

过桥米线由汤、片和米线、作料三部分组成。吃时用大瓷碗一个，先放入熟鸡油、味精、胡椒面，然后将鸡、鸭、排骨、猪筒子骨等熬出的汤舀入碗内端上桌备用。此时滚汤被厚厚的一层油盖住不冒气，食客千万不可先喝汤，以免烫伤。要先把鸽蛋磕入碗内，接着把生鱼片、生肉片、鸡肉、猪肝、腰花、鱿鱼、海参、肚片等生的肉食依次放入，并用筷子轻轻拨动，好让生肉烫熟。然后放入香肠、叉烧等熟肉，再加入豌豆尖、嫩白菜、菠菜、豆腐皮、米线，最后加入酱油、辣子油。吃起来味道特别浓郁鲜美，营养非常丰富，常令中外食客赞不绝口。过桥米线集中体现了滇菜原料考究丰盛的特点，精湛的技术和特殊的吃法，在国内外均享有盛名。这个故事含有中国传统道德故事的一面———勤奋的秀才，甘愿孤

独，一心求取功名；贤惠的妻子，不怕麻烦，尽力照顾丈夫吃喝。最后丈夫功成名就，夫贵妻荣，皆大欢喜。古老的农业社会，深厚的爱情往往在日常饮食中体现出来，就像这过桥米线，外层的油只是温热，下面却是100℃的鸡汤。今天在这个几乎一切消费品都已呈连锁的时代，过桥米线已发展到全国各地。它们有没有云南那碗过桥米线正宗，这已不在我考虑的范围之中