

過橋米線

· 編輯部 ·

在台灣的多元飲食文化當中，雲南菜並未列於中國四大菜系（註一）之中，而是屬於比較少數卻具有獨特風味的滇菜系。而「過橋米線」則屬於滇北菜，由於清爽美味，烹煮簡單快速，而深受饕餮的青睞。

「過橋米線」是一種以大米為主要材料的中國傳統菜餚，因為是一種民間普遍的主食，因此無從考證流傳的具體年代。一般的說法是源於滇南的蒙自市，後來逐漸傳至滇北，迄今已有 100 多年的歷史。

「過橋米線」的料理方式其實並不複雜，除了備妥主食米線之外，所需的配料有生鷄鶉蛋、火腿薄片、雞肉薄片及各色蔬菜等，當然輔料、配料越多，更為豐盛。但是在專營過橋米線的餐館裡，料理方式就會比較複雜些。通常店員會先端出一個裝滿燙熱湯料的大碗，然後擺上其他配料，依照生熟的順序將葷料，鷄鶉蛋，蔬菜等依序放入湯碗，在放入葷菜之後即可用筷子攪動湯料，此時生葷菜立刻會被燙熟，最後才將米線放入碗中，完成「過



過橋米線

橋」的動作，米線之湯底也異常鮮美，至於油鹽醬醋等佐料則可依照各人的口味斟酌增減。

雲南人多年來習慣於將過橋米線作為早餐的主食，因為是一般日常生活的餐食，因此吃法更為簡單。以一般街頭的攤販而言，他們會將新鮮米線放在滾水中燙半分鐘左右才放入碗內，然後加入稱為「帽子」的醬料和各種調料，最後再澆上熱湯即告完成。由於調理簡單，一般來說只要一分鐘左右即可完成一碗米線的調製，因此雲南人早上特別喜愛吃「過橋米線」。

有關「過橋米線」名稱的由來傳言很多，其中比較廣為流傳的說法是源自於米線的料理方式。因為要把生米線從一個碗夾到另一個裝滿湯料的碗內，其過程有如渡過兩岸間的便橋，因此被稱為「過橋米線」。

還有一種較有趣的說法是一位人妻在為丈夫送飯途中，於走過一座橋時，不



雲南蒙自市一間米線店內「過橋」的動作

小心摔了一跤，而將籃子裡的熱肉湯不慎倒入碗中的生肉裡。後來發現生肉已經燙熟，而且味道鮮美可口，於是這種烹煮的米線便稱為「過橋米線」。

更具體的傳說是從前有一位書生為求功名而寒窯苦讀，他的妻子為了讓丈夫能在寒冬吃碗有營養又能祛寒的食物，於是想到了容易調理的米線。她先用砂鍋放入雞湯或豬骨湯，而將米線及配料另外放在其他的碗碟中。在食用的時候才將其混合，如此即可很快的完成一碗熱氣騰騰又美味可口的米線。這種調理方式的好處是湯料表面形成的油膜阻隔了熱氣，可以達到保溫的效果；另外由於湯料和米線的分裝，可以避免因為浸泡過久，而使米線過爛。這位賢妻的發想不僅讓她的相公無後顧無憂，得以發奮苦讀，順利金榜題名，而且為後人留下一道傳統美食。

從清道光至光緒年間，也有不少的

傳說和烹調方式，如烹製各種菜餚配過橋米線等。有些地方在秋、冬、春季盛產蓮藕的季節，會以油煎熟藕蘸佐料配過橋米線，稱為「過七孔橋米線」；也有配油煎荷包雞蛋之「喜迎財過橋米線」。若是另配一條油炸鯉魚，則稱之「鯉魚跳龍門過橋米線」；若在餐桌擺放火鍋配過橋米線，由 8 人共享，則稱為「八仙過海」。

華人對料理的調製和品嚐有很長的歷史，大江南北各有不同特色的地方料理，再加上過去帝制時代所流傳至民間的宮闈菜餚，逐漸形成一門特殊的飲食學問，而流傳到世界各國。直到 1949 年的大遷徙，這些料理也跟著傳到台灣，造就了台灣的多元飲食文化。

註一：中國四大菜系是魯菜、川菜、粵菜、蘇菜。若再加上閩菜、浙菜、湘菜、徽菜，即為「八大菜系」。除了前述漢族菜系外，還有西藏菜、新疆菜等少數民族的菜系。



過橋米線需由食客自行按照先生後熟的順序把輔料及米線放入湯內，完成「過橋」的動作。