

哇家玉溪文化系列丛书

哇家米线

陈宝贵 主编



云南出版集团公司

云南人民出版社

哇家玉溪文化系列丛书

哇家米线

陈宝贵 主编



云南出版集团公司

云南人民出版社

图书在版编目(CIP)数据

哇家米线 / 陈宝贵主编. — 昆明 : 云南人民出版社, 2012. 12

(哇家玉溪文化系列丛书)

ISBN 978-7-222-10608-6

I. ①哇… II. ①陈… III. ①饮食—文化—玉溪市
IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第318759号

出品人：刘大伟

责任编辑：张平慧 段兴民 赵红

封面设计：陈宝贵

版式设计：杨敬禹 杜舟

责任校对：范可

责任印制：段金华

书 名	哇家米线
作 者	陈宝贵 主编
出 版	云南出版集团有限责任公司 云南人民出版社有限责任公司
发 行	云南人民出版社有限责任公司
社 址	昆明市环城西路609号
邮 编	650034
网 址	www. ynpph. com. cn
E-mail	rmszbs @ public. km. yn. cn
开 本	787 × 1092 1/16
印 张	13.25
字 数	190千字
版 次	2013年1月第1版第1次印刷
印 刷	昆明天泰彩印包装有限公司
书 号	978-7-222-10608-6
定 价	29.00元



目录

引言

哇的一声，天开了	1
----------------	---

第一章 哇家米线的由来

一、“哇家”是什么意思?	4
二、天长地久的哇家米线	5
三、史志中的米线	8
四、张珍和青堆米线	11
五、陈表和凉米线	13
六、米线在玉溪人心目中的地位	15
1. 为小孩“开荤”	16
2. 上街吃米线	18
3. 过年风俗小记	19
4. 今天来不迟，明天来不晚	21
5. 哇家玉溪人每周吃的米线可绕地球1.6圈	24
6. 应有尽有的米线	25

第二章 滇中粮仓

一、玉溪的特殊地理位置	28
二、玉溪之水	30
1. 州大河	32
2. 九龙池	33

3. 白龙潭	34
4. 黑龙潭	37
5. 沙打坝	40
6. 历史上的兴修水利	42
7. 千古工程——东风水库	45
三、玉溪农业的发展	49

第三章 十大土主神和祖师的传说故事

一、十大土主神的传说	54
1. 三面土主	55
2. 老土主	58
3. 新土主	62
4. 东陪佛	67
5. 西陪佛	69
6. 北城小土主	71
7. 土主庙守殿土主	74
8. 祖香佛	75
9. 南天门土主	77
10. 民国土主	79
二、祖师的传说	80

第四章 世界上最长的节日

一、难以割舍的米线节	84
二、米线节的来历	86
三、九种米线节的过法	91
四、与时俱进的米线节	97
五、流动在乡村里的节日	100
六、感受米线节	101
七、宰年猪过米线节	103

八、为节日增光添彩的花灯	104
九、米线节随想	107

第五章 哇家米线的做法

一、米线的营养价值和营养成分	112
二、米线老汤的做法	112
三、哇家米线的五十多种吃法	115
四、炒米线的两种做法	117
五、鳝鱼米线的传说及做法	118
六、什锦炒米线	121
七、麻辣肉酱米线	123
八、哇家过桥米线	124
九、鸡腿米线	126
十、酸辣米线	127
十一、焖肉米线	128
十二、扒肉米线	130
十三、酸菜牛肉米线	131
十四、番茄米线	132
十五、砂锅米线	133
十六、小锅米线	134
十七、麻辣米线	135
十八、牛肉米线	136
十九、丸子米线	137
二十、豆花米线	138
二十一、杂酱米线	140
二十二、酸汤凉米线	141
二十三、稀豆粉米线	142
二十四、荷包猪肝米线	143
二十五、扒鸡米线	144

二十六、小锅余肉米线	145
二十七、凉粉热米线	146

第六章 历史上著名的哇家风味小吃

一、“食全食美”的玉溪美食	148
二、杨才科的酸汤米线	150
三、“张天师”的小锅米线和卤饵块	152
四、薛忠义的鳝鱼米线	153
五、刘写老的扒肉米线	155
六、翟永安的小锅米线	156
七、哇家八大碗	158

第七章 米线的记忆

一、米线的制作工艺	162
二、向往田园生活的《农耕图》	165
三、用粮票换米线	166
四、过去的大米加工	168
五、玉溪古窑	171
六、刘继福与“宝兴窑厂”	175
七、大觉寺	179
八、五显祠	184
九、小山街祈雨庙会	188
十、兴云布雨的大黑旗	193
十一、东山土司管辖的49个寨	195

后记	199
----------	-----

附录：参考文献	201
---------------	-----



引言

哇的一声，天开了

哇的一声，天开了
哇的一声，地有了
哇的一声，大道出现了
哇的一声，婴儿诞生了

哇的一声，昔日大河变成碧玉清溪
哇的一声，新兴古州变成滇中粮仓
哇的一声，粒粒饱满的大米，榨成了长长的米线
哇的一声，哇家长长的米线，变成了长长的节日



开天明道：一生二、二生三、三生万物；人法地、地法天、天法道、道法自然

· 第一章 娃家米线的由来 ·



资生万物：《易经》所言“至哉坤元，万物资生，乃顺承天。”万物的生命来源于天，生成于地。

哇家米线的由来

【第一章】

- 一 『哇家』是什么意思？
- 二 天长地久的哇家米线
- 三 史志中的米线
- 四 张珍和青堆米线
- 五 陈表和凉米线
- 六 米线在玉溪人心目中的地位



一、“哇家”是什么意思？

哇家妈……

哇家爹……

哇家房子……

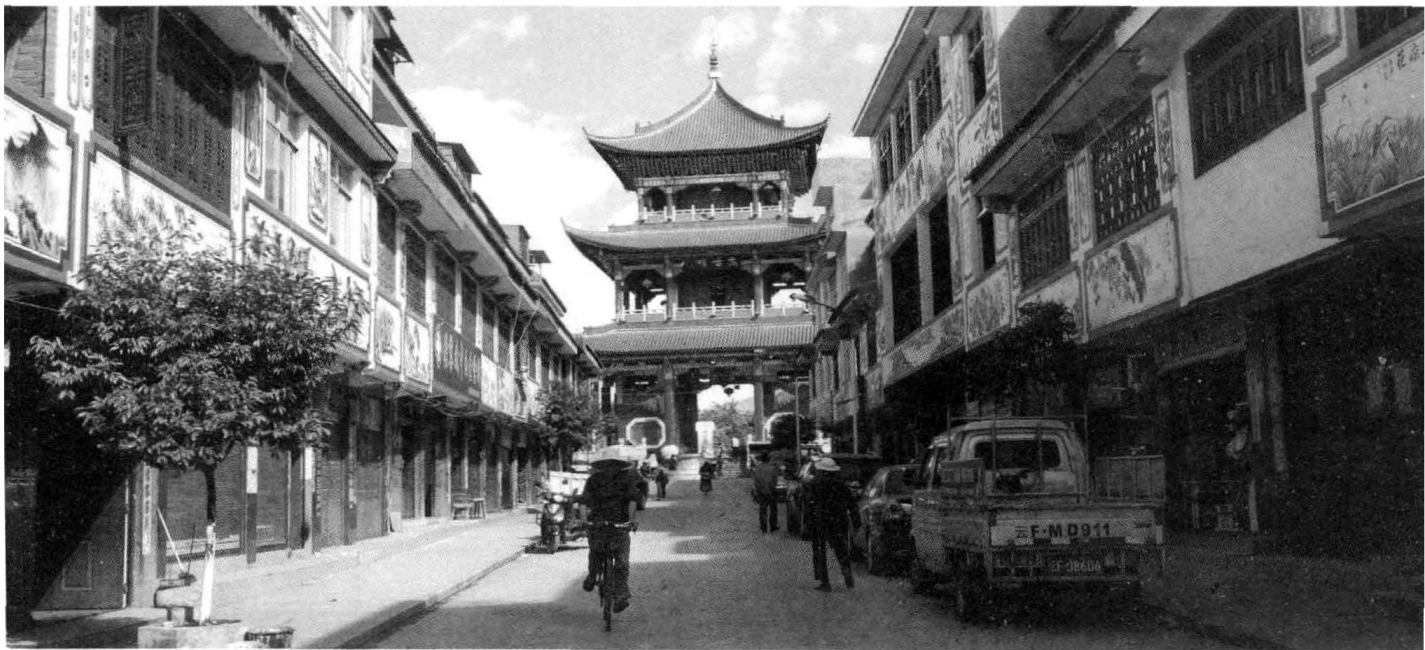
哇家老婆……

哇家高古楼……

哇家玉溪米线……

玉溪人一开口，“哇”字不离口，像一道十分明朗的彩虹标签，让人感受到他们是这方土地上土著人的后代。他们如此浓重的乡音，男人说出来，高亢而不失豪气；女人叫出来，亲切而不失温柔。

哇——，随着人类来到这个世界上第一声啼哭的声音，人的生命带着这个最早印迹走过人生的一个个过程。



哇家玉溪高古楼



据说，当初盘古在开天辟地的时候，在他极富创造力的生命激情下，看到天开了，大地出现了，他所发出的声音就是这声兴奋昂扬的叫声。这一叫声延续了千百万年，以至于现在我们看到惊喜之物时，也会哇地大叫一声。

但是，与众不同的是——为什么这方水土上的人们随时随地保持着人类历史上或者人生中最原始、最高亢的那一声呼叫呢？

玉溪师院中文系的副教授孙燕说，哇家，可能是我家的变音，因为可能他们在说我字时，把声母丢失了，就叫成了“哇”了。孙燕又说，哇家，还可以说成是——娃娃的家——就是我的家。类似的还有我们常说的——娃娃他妈、娃娃他爹……

笔者查阅《玉溪市方言词典》，哇家也读挖嗟，专作定语，意即“我的”，所以“我爹”、“我妈”、“我哥”、“我姐”等词语中的“我”均可读成“哇”。相近的还有“歪爹”、“歪嫖”。

在这本不算厚的书里，我们不说哇家妈的故事，也不说哇家爹的故事，更不说哇家高古楼的陈年旧事，只说哇家玉溪米线的前世今生的传奇故事。

二、天长地久的哇家米线

千年山水韵，一城米线香。这句妙语，道尽了哇家米线的前世今生。

哇家玉溪因水得名，溪水清流如玉，贯穿整个坝子。玉溪风味与水有关，炒鳝鱼、炖鳊鱼、烤鸭均以水产品为原料，久负盛名的玉溪米线，则与玉溪水稻品种有关。

米线系选用优质大米通过发酵、磨浆、澄滤、蒸粉、挤压等工序做成线状，再放入凉水中浸渍漂洗后即可烹制食用。米线细长、洁白、柔韧，加料烹调，凉



民以食为天

热皆宜，均极可口。玉溪人把米线的吃法发挥到了极致：烹调方法有凉、烫、卤、炒；配料更是数不胜数，小锅米线还有焖肉、脆哨、三鲜、肠旺、炸酱、鳝鱼、豆花等等。

米线，的确在玉溪人的生活中有着独特的地位。它既是日常生活中必不可少的一道风味小吃，也是一件不可多得的奢侈品。不论是早点还是宵夜，食客的桌上总少不了各种做法的玉溪米线。在长长米线的背后，深藏着玉溪的历史、民俗、民情，乃至玉溪人挥之不去的情感。

因为每季的盛产不同，气候不同，心情也不同，对于平常的米线，人们会有很多不同的选择。春天，香椿上市，喜欢香椿的人们可在米线里加入用开水焯过

的香椿，独特的香椿味让你意犹未尽。夏天，如果能寻到野玫瑰的话，就快快加入米线中，其美观就不用多说，那芬芳的香加上美美的味，忍不住就浪漫了。秋天，把菊花花瓣甚至整朵放入米线中，美观、清凉、甘甜都会一一展现。冬天，在米线中加入山珍，特别是冬菇，既鲜美又滋补。随心而已，这就是米线的独特之处。

其实所谓的完美，所谓的正宗，不是别人怎么说，而是自己的喜欢，怎么搭配好吃，就怎么吃。

旧时，人们虽然生活平淡，但除了过米线节家家户户吃米线以外，就是平常在家里或逛街都吃米线。村子里的人到州城逛街回来，只要买得米线吃就说：“今日上街有福气，样样米线都有。”如果没有买得米线吃就说：“今日上街没福气，米线都没吃着。”米线成了新兴人的一种依赖，也寄托了对美好生活的期待。

洁白的玉溪米线，口味独特，种类繁多，数不胜数，诸如：油炸米线、凉米线、鳝鱼米线、狗肉米线、酸汤鸡米线、泥鳅米线、老鸭米线、肘子米线、稀豆粉米线、绿豆羹米线、洋芋糊米线、卤米线……

还有酸的、鲜的、辣的、香的……玉溪人把米线做得出神入化，吃得风生水起，随便数数都有五十多种吃法。

过去，家里有喜事时，一定要做上一碗哇家米线，长长的米线，意蕴着天长地久，岁岁平安；



· 第一章 哇家米线的由来 ·

过去，老人生病，服侍、孝敬老人时也少不了一碗米线，意蕴老人早日安康，长命百岁；

过去，村里人上山做活，带上简易好吃的凉米线，让劳动后的人们得到一分清凉甘美的慰藉，让疲惫的身心随着长长的米线得到惬意的舒展放松；

过去，莺飞草长之际，人们要带着米线到野外踏青，在一边行游山水，一边品味米线清香的时候，可以体味——道由白云尽，春与米线长；

.....

如此，长长的米线，伴随着长长的祝福，伴随着吉祥如意的回声，衍生了世界上最长的节日——哇家米线节。

如此，打开这本书，无异于打开一扇窗、一道门。从门里吹来的清风，叙述着米线悠久的历史、美丽的神话、奇异的传说、古朴的民风、多彩的民俗、丰富的收藏、多样的吃法。

如此，从数百年的历史尘埃中，从火热的现实生活里，米线一路走来……

三、史志中的米线

米线，古烹饪书《食次》里，米线为“粲”。人们习惯叫米线为“酸浆米线”、“酸粉”、“干米线”、“米粉”。其含有丰富的碳水化合物、维生素、矿物质及酵素等，具有熟透迅速、均匀，耐煮不烂，爽口滑嫩，煮后汤水不浊，易于消化的特点，特别适合火



云南大学方国瑜教授主编的《云南史料丛刊》



锅和休闲快餐食用。那么，米线产生于何时何地？

据说在公元前214年，秦始皇为了统一中国，派大将军屠睢率50万大军征战南越（古代把现在的广东、广西、湖南和江西省南部一带称为南越），由于军中多为北方人，吃不惯米饭，导致士兵食量大减。于是，军中的伙夫只好南粮北做，把大米磨成粉后再擀成面条状。但是米粉中缺乏面筋，没有面粉那样好的延展性，结果做成的“大米面条”易断易碎难以成形。后来，用石头做成一个石窝，石窝底部钻上一些小孔，再将湿米粉放入石窝中，然后，上面用一个木塞加上杠子用力往下压。这样，细细的米粉条就从石窝底部的小孔里流出来了。另外，在石窝下面放一口大锅，里面烧开一锅开水，让米粉条落入开水中，稍煮一下就熟了，这就是最早的米线。这种米线吃起来的口感和面条差不多，很适合北方士兵的口味，很受士兵欢迎，迅速在军中推广开来。

传说归传说，史志归史志。“粲”本意为精米，引申义为“精制餐食”。《齐民要术》中谓“粲”之制作，先取糯米磨成粉，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。以精米磨成精粉，又以精粉制成精致食品，因此尊称米线为“粲”。又因其流出煮熟，乱如线麻，纠集缠绕，又称“乱积”。

至宋代，米线又称“米缆”，已可干制，洁白光亮，细如丝线，可馈赠他人。陈造《江湖长翁诗钞·旅馆三适》曰：“粉之且缕之，一缕百尺纆。匀细茧吐绪，洁润鹅截肪。吴侬方法殊，楚产可倚墙。嗟此玉食品，纳我蔬簋肠。七筋动辄空，滑腻仍甘芳。”时又有徐南卿《招饭》诗句“米缆丝作窝”，可见其时米线干品为鸟窝状，与如今所制的干米线如出一辙。

明清之时，米线又称作“米糍”。宋诒《宋氏养生部》曰：“米糍，音烂，谢叠山云：‘米线’”。其制法记有两种。其一，“粳米甚洁，碓筛绝细粉，汤漉稍坚，置锅中煮熟。杂生粉少许，擀使开，摺切细条，暴躁。入肥汁中煮，以胡椒、花椒、酱油、葱调和。”其二，“粉中加米浆为糍，揉如索绿豆粉，入汤



入釜中，取起。”

而在清吴大勋所撰的《滇南闻见录》中则明确记载为“米线”：

“磨稻米作粉，如制香法，用水调润，以管注成线，煮之以代面食，颇可口。”

现在的米线，由于采用机械化制作，已与传统制作方法有所区别。特别是南方各地制作的“米粉”，已经与米线有所区别。米粉虽然形似米线，但实非米线，对于米线的定义，应该说以大米为原料，而米粉中由于添加了红薯粉、土豆粉等原料（所占比例也很多），使得口感、保存方式等都与米线有了很大的区别。从口感上，米线多为“水灵筋骨”，而米粉多为“柔绵筋骨”；米线入口较为清爽，米粉入口较为粘糯。特别是“酸浆米线”与“酸粉”的区别更为巨大。酸浆米线入口“酸脆筋斗”，酸粉入口“酸绵易化”。“干米线”则与“米粉”类似，不同之处也在于是否以大米为原料。米粉易于保存，和“干米线”类似，晒干以后不仅可以长期保存，而且不容易变质。干米线由于制作简单，开始一步步取代酸浆米线，而干米线也被做得更细、更长。

据《云南通志》、《滇南志略》、《邑乘》等历史文献记载，玉溪古称新兴州，是“会城(昆明)之屏藩”、“滇中之仓廩”、“滇中货物集散之中枢”，“新兴州城，商贾云集，货物聚散，长盛不衰”。而高古楼所在地北城，元代为新兴州所辖的普舍县，是玉溪的北部门户、交通枢纽，又是北部地区经济文化中心。早在唐武德元年(618年)，在关索岭关索庙里就设置了邮驿“关索驿”，成为南来北往的重要驿道。

又据其他史料记载，玉溪自明洪武十八年（1385年）三月省普舍（今北