

拓东体育场改造预计5月底竣工

自2025年4月启动提升改造工程以来,备受市民关注的拓东体育场建设工程稳步推进。这座承载着几代昆明人体育记忆的老场馆,历经一年多的系统性改造,如今已进入验收冲刺阶段。目前,主体结构加固已全面完成,装饰装修工作接近尾声,预计今年5月底全面竣工。

目前,拓东体育场环形场顶已铺设完毕,赛事系统也在加紧调试,白墙与红顶在昆明的蓝天下格外引人注目。

完工后,整个场馆将拥有4万多个座位、26个疏散通道,能够满足专业体育赛事、全民健身及文娱活动的需求。值得一提的是,座椅将采用蓝花楸配色,北通道两侧新种植了32株蓝花楸,彰显昆明城市特色。

据悉,此次提升改造总投资2.5亿元,改造后为甲级体育场,建设内容包括主体结构加固、抗震设防升级、外立面修缮及蓝花楸主题座椅安装等。改造后,

场馆将新增无障碍设施、优化交通流线、升级声光电与智能系统,可达到国际赛事标准。

与拓东体育场同步改造的体育馆也接近完工,外立面延续原有苏式建筑风格,翻新后更显雅致。体育馆南侧有8块羽毛球场,并可以转换成排球场、篮球场,靠南侧还有1个训练馆。

“目前工程已进入收尾阶段。”云南省拓东体育中心办公室主任杨中强介绍,根

据工程安排,拓东体育馆计划4月初开展初步验收,5月初启动预验收,确保5月底前全面竣工并通过最终验收。改造后的拓东体育场将升级为现代化甲级大型体育场,不仅能圆满承接2026年云南省第十七届运动会、第十三届残疾人运动会、第十三届少数民族传统体育运动会的开幕闭幕式及核心赛事,未来还能举办国内、国际高水平赛事和文艺演出。

本报记者 龙宇丹 邓莎莎 摄影报道



工程进入冲刺阶段

昆明市场上为何难买到酸浆米线

近日,一些昆明市民反映,传统酸浆米线在市场上越来越少,即便买到的一些所谓的酸浆米线,也少了记忆中的酸香。作为昆明市级非物质文化遗产,酸浆米线凭借在30℃至40℃环境中浸泡、经24小时以上发酵,再经磨浆、压榨、蒸煮等10余道工序,形成柔韧弹牙、微酸回甘的独特口感。如今,这一老昆明味道正逐渐淡出大众视野,记者就此进行走访调查。

正宗难寻 多以水洗米线代替

记者走访昆明主城多家餐饮店、农贸市场发现,标注售卖酸浆米线的商家寥寥无几,多数以水洗米线、干浆米线代替。穿金路火车头夜市一家米线店负责人介绍,店内米线口感介于酸浆与干浆之间,粗细适中,无明显酸味。

豆腐厂巷一烧烤店和旁边的文山带皮小黄牛肉米线店均表示,只提供水洗米线,已不采购酸浆米线。青年路一家米线店老板坦言,分不清酸浆与干浆米线,只按粗细售卖。东华豆花米线店女老板表示,豆花米线必须使用酸浆米线,店内货源从厂家直供,这是维持老味道的关键。建水草芽米线店老板补充说,店内虽标注酸浆米线,但也并非是传

统发酵制作的。

桃源农贸市场两家相邻的米线摊主直言,没有正宗酸浆米线,市面上流通的均为水洗米线,仅分粗细。交三桥农贸市场经营10余年的摊主透露,“酸浆米线”每公斤售价4元,口感偏淡,无传统发酵酸味。东华农贸市场5家米线摊位虽然都没有挂出“酸浆米线”标识,但摊主承认无法辨别是否为传统工艺制作。有摊主透露,酸浆米线工序复杂、进货价高,每公斤比普通米线贵五六毛,零售利润低,日均销量不足百公斤,真正发酵带酸的产品极少。

工艺受限 大厂减量小厂停产

记者联系多家米线生产企业了解到,传统酸浆米线产能大幅缩减,部分厂家已彻底停产。位于富民县东元生态食品加工园内昆明云线粮食制品有限公司相关负责人介绍,目前生产的“水洗米线”沿用酸浆工艺,但取消发酵环节,因此无酸味,分粗细规格,粗款更接近传统形态。该负责人表示,发酵工艺受众有限,仅老昆明人接受,年轻人不喜酸味,企业因此改良配方。

同样在该园区内的云南星桥食品有限公司执行董事顾星表示,企业仍少量

生产酸浆米线,按需供货。对于为何市场上酸浆米线比较少见,他解释,传统酸浆米线生产成本低、保质期短、运输不便,受众以本地老食客为主,外地人群接受度低,产量与市场需求直接挂钩。

安宁一家米线厂则明确表示,已不再生产酸浆米线。有米线厂销售人员直言,市面多数“酸浆米线”实为水洗米线,无酸味,仅工艺相似。

流通量少 属于市场自主选择

云南省餐饮与美食行业协会一位不愿意透露姓名的业内人士透露,大概在10年前,部分米线厂家因使用劣质原料、工艺不达标被曝光,行业进行了全面整改。酸浆米线发酵环节存在食品安全管控难度,多数企业放弃传统工艺,转而生产粗细款普通米线。有的米线虽然还有一点酸味,但已经没有传统酸浆米线的感觉了。

该业内人士表示,2025年12月,云南省市场监督管理局发布《云南省米线、卷粉、饵丝等米粉制品生产许可审查细则》,明确酸浆米线需经清洗、浸泡、发酵、磨浆、蒸粒、挤压成型等完整流程,同时要求产品严格检验检疫,达标方可上市,这加大了传统酸浆米线生产的管控

难度。

官渡区市场监管局对酸浆米线的减少回应时表示,酸浆米线因工艺繁复、成本高、大众接受度偏低,市场流通量少,属于市场自主选择,行政部门对此不予干预。五华区市场监管局表示,辖区内生产企业因环保要求已外迁,但一些大型农贸市场仍有酸浆米线销售,监管部门仅负责产品安全合规,不调控生产品类。

老味难寻 希望非遗传承不失真

记者采访中,昆明市民对酸浆米线的消失感慨颇多。“小时候吃的酸浆米线,酸香浓郁、筋道十足,现在吃不到那个味了。”家住拓东路的李先生说。“豆花米线就得配酸浆米线,少了酸味就不正宗。”市民王女士表示,特意去老字号才能买到接近传统的产品。

年轻市民则表示,对带酸味的米线接受度不高,更偏爱口感清淡的水洗、干浆米线。作为昆明市级非遗,酸浆米线承载着城市的味觉记忆。在食品安全与市场需求的双重约束下,如何平衡传统工艺、食品安全与大众口味,让这缕“老昆明酸香”得以延续,成为行业与市场共同面对的课题。

本报记者 张勇