

## 招募30位米线试吃官

吃喃米线市集用昆明文化中最常见、吃法最多的美食，串联起传统昆明饮食文化和新昆明生活场景，为市民送上实实在在的福利和优惠。

即日起，吃喃米线市集面向全昆明招募30位米线试吃官，读者可下载开屏新闻App并登录后，在吃喃米线市集专区填写信息报名，春城晚报-开屏新闻将每日随机抽取10人成为指定日期的米线试吃官。米线试吃官可在活动当天到试吃专区，免费品尝现场参展的5款特色米线以及其他品牌商家特色产品。试吃结束后，可获得云南春晚传媒有限公司颁发的“首届吃喃米线市集——米线试吃官”证书。

同时，在吃喃米线市集活动开展期间，读者到现场，下载开屏新闻App，可免费领取星桥米线一份。还可到抽奖专区抽奖，拼手气赢取实用礼品——市集每天送出不少于200份的奖品，包括大理啤酒、石林天外天矿泉水、神农集团鲜肉以及指定商家代金券等。

另外，福利专区将向所有到场的读者、市民送上定制的小扇子，炎炎夏日，摇着扇子逛吃，驱散热浪，好不惬意！

## 昆明人的花式吃法

云南的美食不胜枚举，但昆明人对米线的偏爱却是共同的。如何把简单的米线做得不简单？昆明人可谓充分发挥了聪明才智。

汪曾祺在昆明居住工作期间，将米线的吃法分类记录在《昆明的吃食》中：一类是小锅米线，用小铜锅放置在炭火上，一锅只煮一碗；一类是大锅米线，米线放入铜漏勺，在开水锅中稍烫后放入碗中，加入高汤，最后再加上一勺“帽子”即成。

昆明人的米线有多种配料、多种“帽子”：热食米线里有大粒的焖肉、火腿片、叶子、肠旺、杂酱；凉米线里有酥肉、脆哨，辅以豌豆尖、豆腐皮、番茄粒、韭菜，吃起来非常爽。这些“帽子”和配料混合出了昆明人忘不掉的家乡味道。

“我来昆明10多年了，特别喜欢猪骨头熬汤的米线，加点甜酱油、豌豆尖，就有灵魂了。”“我们昆明人最爱小锅米线了，特别是鳝鱼‘帽’的。”每个由米线陪伴长大的昆明人内心都有特别喜欢的口味。夏天拌开的德胜桥豆花米线，热气腾腾的小锅米线，肉片、木耳和菊花齐全的过桥米线……种类繁多的米线吃法把家乡味送上味蕾，深深刻在了昆明人的记忆中。

6月22日至24日  
南屏街（家乐福门前广场）

# 吃喃米线市集等你来

活动招募米线试吃官 每日有丰厚奖品可领

## 他们和钟爱的米线

吃喃米线市集米线推荐官白凌是一位自媒体博主，他在探店、自己煮、测评速食米线的过程中感受到，家乡的余肉米线已刻进自己的味蕾里，而新潮的“帽子”也很吸引自己：“有小锅米线里加芝士的，还有豆花米线里加五仁的，我个人还是喜欢新鲜里脊肉余的‘帽子’。”

昆明女孩苏苏告诉记者：“虽然工作忙很少自己煮，但喜欢吃过桥米线，还有小锅米线，特别是加了臭豆腐的。”

图图来昆明定居3年了，作为昆明女婿的他，对很多种类的米线过“口”不忘。“建新园的凉米线、德胜桥豆花米线、蒙自园的过桥米线，都好吃。”最让他感到惊艳的还是福照楼的招牌——什锦凉米线。“里边有炸干的鸡枞菌、香菇、竹笋，10多种配料都是云南特有的味道。”他说。

定居昆明10余年的大超说起米线，更是如数家珍。“鳝鱼叶子米线加点薄荷，可好吃了，我自己也煮，有个秘诀就是牛骨汤里加点猪骨头，把香味熬出来，再把葱花和香菜撒进去，无论粗细米线，都会香味醇厚。”本报记者 杨玲

拨打 **64100000**  
参加 **春城晚报** **开屏新闻** 生活节

米线是云南小吃的一张饮食文化名片，它串联起本土美食文化的变迁。6月22日至24日（端午假期），“吃喃米线市集”将把米线的花式吃法带到南屏街（家乐福门前广场），同时招募米线试吃官，为到场市民送上多重福利。

吃喃米线市集由云南报业传媒（集团）有限责任公司指导，五华区文化和旅游局、五华区护国街道办事处、云南春晚传媒有限公司主办。

作为春城晚报-开屏新闻·生活节的系列活动之一，吃喃米线市集旨在通过相关活动的开展，推广云南的米线饮食文化，让热爱生活的春城人民感受城市的烟火气息，享受快节奏生活结束后的惬意。