

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浚是一位自媒体博主,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 杨兮

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。