

特区民族风



宝安区举办第二届少数民族群众拉面竞技大赛

18名“拉面大师”秀技艺展绝活



参加比赛的18名选手合影。



附近居民前来品尝拉面。

侨报融媒记者 谢青芸
通讯员 林思浩 文/图

“哇,这双手真是巧!”近日,由宝安区委统战部(民宗局)主办、深圳市清真食品行业协会承办,以“融入、提升、和谐”为主题的宝安区第二届少数民族群众“拉面竞技大赛”在市清真寺隆重举行。18名来自全市的拉面高手现场展露绝活,看着一块块面团经过选手的摔打、扭转、拉扯,瞬间化身细长的拉面,前来围观的市民不由发出阵阵惊叹声。

宝安区民宗局局长刘晓曦表示,中华民族的餐饮文化包容多样,在常见的饮食中,来源于西北的拉面餐饮已经成为中华民族各族儿女非常喜爱的食物,在深圳,众多穆斯林群众经营的拉面餐饮店遍地开花,非常红火,仅宝安区有工商登记的兰州拉面馆就有361家。举办拉面竞技大赛不仅有利于帮助少数民族群众更好地融入城市,也将促进各民族同胞交往交流交融。

参加本次比赛的18名选手从全市清真兰州拉面店的从业人员中遴选产生,选手们用1公斤的面粉分别展现了细面、普通、宽面等3种兰州拉面制作技巧。比赛现场,参赛选手们和面、揉面、拉面,一块块面团在拉面师傅们的手中不停变换,娴熟的手法让前来围观的市民赞叹不已。晶莹剔透的汤汁,滑利爽口的拉面,翡翠似的蒜苗香菜,散发着浓香的牛肉块,红红的辣椒油,一碗碗清白红绿银丝面色彩丰富,做工精致,勾起了人们的食欲。

“本次拉面大赛参赛选手的技能水平都很高,各个环节都做得十分到位。无论是拉面的精度、味道、色泽方面,都符合牛肉拉面‘一清、二白、三红、四绿、五黄’的标准。”此次拉面技能大赛的评委马光武说。经过激烈的角逐,评委们评议出了本次大赛的一、二、三等奖,来自西北领头羊餐厅的选手摘得冠军。

值得一提的是,拉面比赛之后,活动还举办了免费吃拉面活动,全市六家兰州拉面馆现场制作拉面给前来参观的市民品尝。现场还举办了清真食品土特产展销会,大家一边观摩比赛、品尝美味的拉面,一边了解西北土特产,有吃、有喝、有买、有玩的活动得到了市民的好评,居住在福田区翰林社区的马金鑫感叹:“拉面比赛不仅让大家更加了解了拉面的制作过程、了解西北美食文化,更让各民族同胞有了相互认识、相互了解的机会。”



展示技能。



评委欣赏选手展示。



小朋友品尝拉面。



大赛冠军诞生。



现场打分。