

拉面大赛不为赛 只为做好幸福面

◎一碗拉面，用的面粉出自汉族同胞种的小麦，熬制的鲜汤来自藏族、蒙古族同胞养的牦牛，用的调料是撒拉族同胞栽的花椒、辣椒，回族等同胞用自己的双手拉出了这碗面

◎比赛是为了大家能坐在一起交流学习，看看别人是怎么做拉面的，一起干好拉面事业。这碗面是致富面，也是和谐面、幸福面



△在韩索力么乃心里，一碗拉面，是各民族交融的典范。



△拉面大赛现场。

△获得拉面大赛一等奖的韩文德在比赛中。

记者胡冬冬 摄

“今天，大家要把多年的手艺拿出来亮亮。”5月25日下午，在光谷的一家酒店内，28岁的青海撒拉族小伙韩索力么乃在给选手鼓劲时说道。

韩索力么乃是大赛的发起人。从2022年至今，他发起的拉面大赛已举办三届。他在武汉开有4家拉面门店，并创立“青隆十八子”牛肉拉面品牌。

大赛设一等奖1名，二等奖3名，三等奖10名。24位选手分成三组，每组8人。选手系好围裙，拎着事先准备好的面粉依次走向赛场。每组比赛20分钟，他们要在10分钟内和好面，10分钟内拉出5种拉面。

选手先将面粉倒在案板上，撒盐给面粉增筋，再反复多次到倒水将面粉搓成面絮子，再将面絮子揉成面团。只见他们左右手交替，反复将面捣开再折叠，直到面团被揉得柔软又光滑。之后，他们两手握住面的两端，将面团抻拉展开。

“啪、啪、啪”……选手把一团面重重甩在案板上，三拉两缠之间，拉出了二细、三细、毛细、二宽、韭叶等粗细不等的5种拉面。

“4号的盐放少了，面都抻不开”“11号拉得不错，每一根面都匀称”……观摩者都是做拉面的行家里手。他们来自青海或是甘肃，有回族人、撒拉族人、东乡族人和汉族人，他们都在武汉经营拉面生意。

1小时后，三组选手比赛结束。30岁的韩文德一举夺冠。他说：“这次能赢，全凭自己和面经验丰富。”他和面只用了6分钟。他告诉记者：“十多年前，我学拉面时，没有和面机，要纯手工和

面，练就了一身和面本事。”

韩文德在光谷开了3家拉面馆，一年利润近90万元。十多年来，他的店坚持每天早上8:00营业，晚上10:30关门，他和家人几乎没有休息时间。比赛拿了第一名，韩文德获得的奖品是10袋面粉，每袋重25千克。他的3家店两天就能把这些面粉用完。

朱国文做拉面已有23年，他1分钟可以拉出6碗面，他拉得最细的面甚至可以穿针引线。赛前，他抱着夺冠的冲劲，但最终只获得了三等奖。他说：“手工拉面就是这样，每一次拉出来的面都不一样。”他这次发挥稍有失误，和面时盐放少了，导致拉面不够筋道。

撒拉族小伙马木汗买的拉面馆开在武汉职业技术学院校内，这是他第三次参加拉面大赛，第一次获得二等奖，第二次状态不佳未能得奖。得知今年的大赛如期举行，他想挑战自己，就又报了名。说起自己的拉面，他很自信，说：“我不敢说自己的拉面有多好，但学生们都说我们家的拉面最好吃。”这次比赛他获得三等奖。他总结道：“没有拉好，面还是有些不均匀。”谈起连续3年参加拉面大赛的收获，他说：“学到了别人拉面的诀窍，也见识了老乡们的经营思路。”

8位评委既要看看面和得好不好，也要考量面条的粗细是否均匀。

1个月前，韩索力么乃召集大赛组委会成员商讨评委人选，推选评委有两条标准：“首先要有拉面经验，在老乡中有名望；其次要关心拉面，对拉面有情怀。”大家投票推选了8位评委。他们中不少人都是干了20多年的“老拉面人”，还有人创立了自己的拉面品牌。

8位评委从和面、揉面、抻面、面条粗细均匀等方面进行评分。“拉面做得好不好，我们一看就知道。”评委马达吾代时不时感叹，“技术好的年轻人真不少。”

评委马生库在武汉做拉面20多年。他说：“每个师傅拉出来的面都不一样，每家店做出来的拉面味道也不一样。”他认为，举办拉面大赛不是为了评奖，而是为了大家能坐在一起交流，看看别人是怎么做拉面的。

当天，在武汉经营拉面馆的280多位老板带着员工来到比赛现场，大家坐在一起聊最近的生意情况，聊熬汤底时不需要加只鸡提鲜，聊各家辣椒油里都放了什么佐料……这也是韩索力么乃希望看到的场景。

韩索力么乃来自青海化隆县。十多年前，父亲韩哈山把家里的牛羊卖了，凑了5000元，带着韩索力么乃来武汉投奔做拉面的远房亲戚。如今，他在武汉开了4家门店，创立了“青隆十八子”牛肉拉面品牌。

韩索力么乃告诉记者，一碗拉面不简单，用的面粉出自汉族同胞种的小麦，熬制的鲜汤来自藏族、蒙古族同胞养的牦牛，用的调料是撒拉族同胞栽的花椒、辣椒，回族等同胞用自己的双手拉出了这碗面。这碗面是致富面，也是和谐面、幸福面。

谈起举办拉面大赛的初衷，韩索力么乃说，想让老乡们相互了解，交流学习，一起干好拉面事业。据不完全统计，甘肃人和青海人在武汉开的拉面馆约2000家。他们中的很多人像韩索力么乃一样，靠着一碗拉面过上了好日子。

记者张维纳