

## 休闲·焦点

一加一  
天然面粉

一加一天然面粉杯2014洛阳首届面食文化节



## 民间有高手 面食文化代代相传

一加一天然面粉杯2014洛阳首届面食文化节首场比赛受市民热捧

□记者 万虹 文/图

天公作美,下了一天一夜的雨终于在这一天停了。19日上午,我市面食制作爱好者期盼的一加一天然面粉杯2014洛阳首届面食文化节首场比赛在洛龙区宝龙城市广场隆重举行,丰富的比赛内容受到市民热捧。



赵女士喜获三袋一加一面粉

## 1 书法大赛同时启动 书法爱好者书“食安洛阳”

本届面食文化节由洛阳日报报业集团、一加一天然面粉有限公司联合主办。据一加一天然面粉有限公司营销总监刘秋燕女士介绍,该公司21年来专注于生产天然面粉,所有面粉0添加,目前全国已有100多家幼儿园指定使用其面粉。

我市美文书法学校的20余名中小學生现场书写了“食安洛阳”“食品关乎生命,安全重于泰山”

“民以食为天,食以安为先”等50余幅书法作品,表达了市民期盼“食安洛阳”的良好愿望。少儿街舞、竹笛独奏等表演为现场增添了热烈欢快的气氛。玖鼎御坊新派火锅选送的节目《舞面》把开幕式推向了高潮。只见一名20多岁的小伙子,将一小块儿面胚子拉成一根长长的宽面条,面条如一根长绳随意地在他手中旋转,不落地、不断裂,让观众叹为观止。



书法作品

## 2 踊跃参赛 宝驰车友会代表助阵大赛

面食文化节还吸引了我市宝驰车友会的代表。这次他们选派了8名女士作为代表,参加包饺子比赛。在比赛的前一天,她们就分别拌好了三鲜馅儿、肉馅儿、素馅儿,她们说洛阳日报报业集团组织的这次活动非常有意义,绿色健康食品将是更多人的追求,她们下次还要参加。她们包的饺子当天中午全部义务提供给工作人员食用。

参赛选手、家住涧西区的68岁的杨先生,早上7点多就坐公交车到比赛地点,他说怕路不熟误了比赛。他到宝龙时才8点10分,离开幕式开始还有1个多小时。他参加了此次擀面条比赛,最终他因擀出的面条硬、薄且均匀、刀工好获得了当天擀面条组比赛的冠军。



舞面



花样面食

## 3 参赛选手身手不凡,获奖者喜形于色

首场比赛分包饺子、擀面条和花样面食展示三组,同时进行,每项比赛10人为一组。选手们个个身手不凡,竞争激烈。尤其在花样面食展示比赛中,各参赛选手都是有备而来,有的从家里带来了红枣、小豆,准备为自己制作的花样面食增色,有的从家里带来剪刀作为辅助工具。每名选手展示的两个花样馒头,无论是花样还是手艺均不凡,柔软的面团在他们手里变成了栩栩如生的牡丹花、菊花、小刺猬。最终,46岁的王女士因制作的“玫瑰花”和“小兔子”造型美观逼真,外表光洁获得花样面食组比赛的第一名。

在包饺子比赛中,参赛选手都带

来了自己事先准备好的饺子馅儿,在现场和好面后,在3分钟内谁包的饺子最多且形状好看、不露馅儿、皮厚薄均匀、下锅后煮不烂且软硬适中谁胜。最终,西工区52岁的赵女士以3分钟自擀自包饺子20个获得第一名,领走了本小组的冠军奖——3袋一加一天然面粉。提着3袋面粉,赵女士特别激动,她说:“我一看到一加一面粉的塑料外包装就觉得它有档次,与众不同。过去家里买的面粉都是无纺布包装,过一段时间,面粉还会结疙瘩;用过后感觉得一加一面粉特别干,只有真正干的面粉才敢用塑料袋密封包装。一加一面粉和好醒一会儿后,面很细很光,面的颜色很正,确

实不错。”

美食与文化交相辉映,洛阳日报报业集团相关负责人高度肯定了此次活动。据了解,以后每个周六面食比赛都将与您见面,活动将持续两个月。大赛组委会将根据报名情况将比赛场地安排在小区里、幼儿园里或大型超市广场上,欢迎您报名参加,凡参赛者组委会均提供1公斤装一加一天然面粉1袋,获奖者更可获得面粉。

报名电话: 63217562、13938285253、15637991353; 邮箱: mianshiwenhu-ajie@163.com。

## “展示手艺能得奖,真开心!”

——访首场面食大赛擀面条组第一名杨建波

□记者 万虹 文/图

杨建波,68岁,戴着一副眼镜,洛铜退休职工,首场比赛擀面条组第一名。

在比赛现场,从和面到醒面、擀面,每一个步骤他都做得有条不紊,不慌不忙,别人都擀完、切完面了,他还在一会儿揉揉面,一会儿又将布盖在面上,让面继续醒。面光、手光、盆光、案板光,一看就知道这是一位擀面的老将,最终他以擀出的面条硬、厚薄均匀、切口整齐获得擀面条组比赛第一名。

“我早上7点多就从涧西往比赛地新区宝龙城市广场赶,不因为别的,只因为对一加一天然面粉的信赖和喜欢。”杨先生说。

杨先生说,半年前他从超市买回第一袋一加一天然面粉后,便认准了这个牌子。

每天吃过早饭后,杨先生都要先把面和好,醒在那里,然后再去干别的。杨先生擀面这绝活儿可是家传的,据说他爷爷擀的面条,包上布后用四轮车在上面开过,面条仍完好如初。

“现在正是吃蒜薹的季节,炖点儿五花肉和蒜薹一炒,配上用一加一面粉擀的面条,浇点儿肉汁儿,香极了。”据杨先生说,他的邻居们现在也都在用这种面粉。“这面确实不错,你闻闻这麦香,有面味儿。”杨先生从面袋里捏了一些面让记者闻。

获得擀面条组第一名,杨先生获得的奖品是3袋一加一天然面粉,接下来每个小组的第一名还要再进行角逐。“展示手艺能得奖,真开心。”杨先生说。



杨先生正在擀面条