

细活 ◊

一个针鼻儿

穿 60 多根拉面

一抻一扣，一抻一扣……渐渐地，原本的一根大“面条”变成了一把面条，抻扣十几个回合后，一根根比头发丝还要细的面条诞生在武新晓手中。“我原来抻过更细的面，今天面发得不太好。”武新晓边说边擦着额头上的汗。

表演完拉面绝活，他又展示了吹面气球：在一团面中插进一根吸管，原本的小面团渐渐变成了一个大大气球。他拿来一根黄瓜，把面气球当成了菜板，黄瓜被切成一片一片，面气球仍“毫发无伤”。

46岁的武新晓开办了一家美食学校，每天都要和美食打交道，他的绝活也都是和美食特别是面食有关，“蒙眼拉面”是武新晓最拿手的。2007年10月，他参加第二届“顺德岭南美食文化节”，蒙着眼睛表演了自己的拉面绝活，创造了自己的最高纪录：用一斤面粉，武新晓拉出了总长度262000米的面条，将自己原来14扣的记录提高到17扣。在一个针鼻里，轻松穿进了60多根拉面。

武新晓有多项绝活，他最先练习的，就是“蒙眼拉面”。最初开始练时，他每天都要练习两三个小时，直到胳膊累得抬不起来。虽然辛苦，但他每天都坚持练习。练习了一年多，2006年10月，中国烹饪协会名厨委员会就授予了武新晓“蒙眼拉面大王”称号。

即日起，本报将面向市民征集“奇人绝活”，如果您本人或您的亲属、朋友、邻居是位民间奇人，或拥有非同寻常的绝活，请您告诉我们，我们将派记者上门进行采访，将您或他的绝活与广大读者一起分享，欢迎具备一技之长的各路高手报名参与。我们的电话是：8137702、13953972912。我们的邮箱是：qlwbzj@163.com。



一斤面粉，武新晓蒙着眼睛能拉出总长262000米长的面条，根根比发丝还细，针鼻中可以轻松穿进60根面条。掌握这一绝活的武新晓，被称作“蒙眼拉面大王”。

“蒙眼拉面大王”武新晓：

一斤面粉拉出 262公里长面条



武新晓巧手拉出的面条细如发丝。

巧手 ◊

擀出的面皮几乎透明

武新晓真正与美食结缘，要追溯到20多年前。武新晓出生在临沭县南古镇一个偏远的村庄，1983年秋天高中毕业后，他参军入伍，并到了祖国最神秘的地方之一——甘肃酒泉卫星发射基地。

当时部队上缺少炊事人员，平时比较喜欢厨艺的他自告奋勇到了炊事班。从那时候起，他便深深地喜欢上了面食这个行当，从此便与面食结下了不解之缘。在炊事班的4年间，他不断学习研究各地民间小吃的做法，拉面、灌汤包、羊肉泡馍等等，想法儿为战友们改善伙食，变着花样做各种面食。

复员后，他主要从事厨师工作，边工作边钻研提高自己的技术。2003年，他自己开办了一所美食学校，想利用自己的技术来培训帮

助更多的人，解决他们的就业问题。

2005年左右，与面食结缘二十多年的武新晓在技术上已经获得了不小成就，喜欢创新的他突然冒出一个想法：能不能让自己的面食技术再上一层楼，做一些创新，做别人做不到的事。从那时起，武新晓开始训练自己的“面食绝活”。

拉面绝活练成后，武新晓又不断开发别的绝活。除了拉面、吹面气球，武新晓还有快刀削面、擀面皮等绝活：他的刀法很快，一分钟可以削200多刀；他擀的面皮比纸还薄，把擀好的面皮平铺在印有文字的纸上，隔着面皮，纸上的文字清晰可见；他还会捏面人，很多形象他都能信手捏来，而且颜色搭配准确，形态丰富多彩，看上去栩栩如生。

愿望 ◊

成立绝活表演团

在武新晓的带动下，他学校里的老师和学生们也练就了不少绝活：有人能蒙眼雕花，有人能用奶油作画，还有人能踩在高跷上削面。为了让技艺绝活发扬光大，他自筹资金成立了一个“沂蒙美食表演团”，该团成立不久便被中国烹饪协会厨艺表演团吸纳为成员，曾多次代表中国烹饪协会到北京、天津、广州、武汉等地进行表演。

“我现在正在练习双脚踩在生鸡蛋上拉面，已经快练成熟了。”对于自己的绝活，武新晓还在变着花样增加难度。如何能把面拉得更细更长，也是他仍一直在摸索的。

“蒙眼拉面是一项技艺，不知道能不能申报非物质文化遗产项目。”武新晓有个想法，希望能把自己这项绝活发扬光大。

文/片 本报记者 韩筱雨