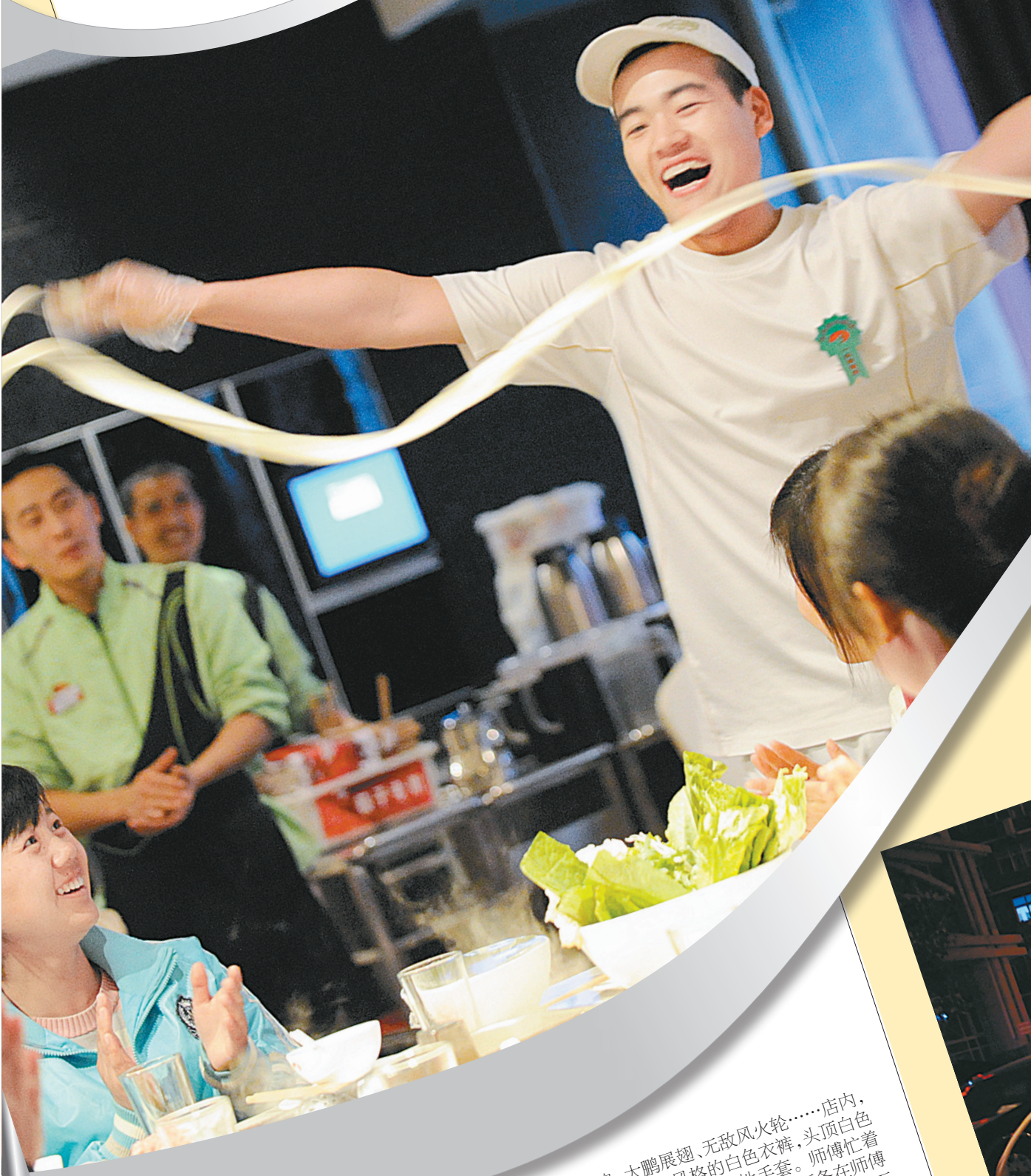


核心提示

忽如一夜寒风来，千家万户凑火锅。大风降温，寒潮来袭，郑州气温也逐渐降低，我市火锅店的“黄金冬季”也终于来临，遍布郑州的大小餐馆纷纷打出特色牌招揽食客，“舞面”也成了时下许多大城市火锅店流行的一种表演方式。记者来到位于西大街人气最旺的某火锅店，用镜头记录下“舞面师”的快乐生活。

# 劲舞 烩

策划 杨光 文字 王燕  
图片 宋继 史习生 徐宗福



▲大鹏展翅，快乐“舞面”。



◀每次绝活表演都会赢得顾客阵阵掌声。

▼梅花香自苦寒来。下班后，小伙子们用卷纸练习。



◀精益求精，每片面必须拉到2.5米以上才行。



▲每天工作前都要认真消毒，让顾客用餐放心。



▲工作忙碌，吃饭时要开着对讲机随时待命。



▲烩面房内，有上千字的操作标准，监督着每个烩面师。

金蛇缠身、大鹏展翅、无敌风火轮……店内，几名“帅哥”身穿街舞风格的白色衣裤，头顶白色棒球帽，拿面的双手戴着一次性手套。师傅忙着给点了“舞面”的顾客表演，看着一根面条在师傅的手中越扯越长。瞬间，师傅把面条甩向空中，面条就像一条白色的丝带在他们的手间旋转，前前后后飞翔，上下起伏，来来回回旋转，又如公孙大娘之舞剑，飘逸至极，俊美至极。

19岁的范佳恒是烩面组的师傅，只见一根长20厘米、宽5厘米左右的面饼，随着他的舞步在空中飞舞，在不到一分钟的时间就被拉成了三四米长、1厘米宽的面条。范佳恒还不时将手中柔软的面条弹向顾客，距离顾客鼻尖四五厘米处立即收回，给顾客惊喜。“面入锅后煮上30秒到1分钟就可以吃了。”每次表演完后，范佳恒都会告诉顾客如何食用。该火锅店经理宋青介绍，这样的“舞面”烩面不仅口感筋道，还大大提升了饭店的人气。

范佳恒告诉记者，他2007年从焦作老家出来，开始是饭店服务员。当初为练就这手“舞面”的技艺下了不少工夫。学习“舞面”前两个月，舞出的面条经常断，他就用卫生纸、塑料袋等卷起长绳来练习，手上的力道渐渐有了分寸。如今他已能把面条最长拉到6米，可以为顾客表演“大雁展翅”、“风火轮”、“仙女散花”、“倩女勾魂”等许多高难度动作。范佳恒同时也钻研出其他的动作，带出了几个徒弟。

该火锅店的“舞面”在郑州颇受欢迎，“火锅舞面”几乎成了每桌必点的“特色菜”，遇上情绪高涨的潮男潮女还要合影留念。范佳恒告诉记者，“舞面”能让顾客享受火锅的快乐氛围，有一次一位外国顾客被“舞面”所吸引，非要现场拜师学艺。宋青表示，“舞面师”与一般服务员不同，有很高的选拔标准和考核制度，需要有较好的身体条件和一定的天赋，在经过集中培训后才能达到店方要求。