



东城区职工技协副会长何亮为大家展示抻面绝活



锁王黄永强(右)展示快速开锁技术



细如发丝的龙须面



东城区职工自主创新项目获奖

聚焦一线

行进京华大地 讲述精彩故事

线索征集邮箱: ldwbjw@126.com

大师亮绝活儿

□本报记者 边磊/文 万玉藻/摄

偌大的礼堂静无声息，上百人围聚一处屏息凝气，只台上一人双臂舞动，白色细丝空中翻飞……不一会儿，全长42公里、细如发丝的龙须面呈现在众人面前。

12月26日，在2017年东城区职工技术创新工作命名颁奖大会暨东城区职工技术协会成立大会上，职工技协会员和大师现场展示技能，对台下观众来说，不亚于一场精彩演出。

台上抻面的是北京市劳动模范何亮，为了这场展示，他头一天晚上就开始和面准备，经过饧面、扎面、饧面、溜面、饧面、盐水溜面、饧面、溜面多个环节，最后才能上案子出条。

“利用面粉把面分开，一次对折叫一扣，11扣时应该是8196根，每根5米，就是42公里。”何亮边抻面，边向大家解说。

最后一扣的长度，已经超出两张2米长的桌子拼起的临时条案。

“把匠心发挥到极致。”何亮说。

曾经，一位总统夫人，把何亮抻出的龙须面称为“天使的

头发”。同时亮绝活儿的，还有花式调酒师曹明智和“锁王”黄永强。

各式酒瓶在曹明智手中轻松飞天、落回、停留。制定了开锁国家标准的黄永强，一秒钟开锁的技能更是让观众叹为观止。

“太厉害了，各行各业都有高手。”一位观众这样感叹。

东城区职工技术协会会长王

先勇表示，高技能人才在工作中发挥聪明才智，在原始创新、集成创新和引进消化吸收再创新上都有重要贡献。工会也将通过职工技术技能大赛、技能人才培训等活动，搭建高技能人才风采展示平台；通过职工创新工作室评选，搭建职工创新成果孵化平台；通过技术研讨、集中攻关等活动，搭建创新成果应用转化平台。



大师的技能表演引来在场观众纷纷拍照。



东城区职工技协会员曹明智为大家展示花式调酒技术