

机器人刀削面馆走俏京城



在北京东南三环边有这样一家刀削面馆，削面的“师傅”一年四季身着白色长袖工作服，夏天不怕热、冬天不嫌冷，干起活来一点不含糊，一分钟削 100 多刀，连续削 24 小时，动作不走形，还从不喊累。

“比人工削得好，匀称。”提起店里新买的刀削面机器人，北京晋和刀削面馆老板赵先生笑容满面，“请一个师傅一年人工费四五万，买个机器人一万多，干一天 3 块多电费，好用、划算”。

赵先生店里的刀削面机器人一米多高，外形酷似奥特曼的上半身，左手用面板托着和好的面团，右手是一个刀片，上下摆动。削下来细细长长的面条，落入机器人面前的锅里。

不少来这里吃面的年轻人看到后厨里削面的机器人，都凑过来拍照，“挺新奇的，应该把机器人摆在外面，生意肯定更好”。

现如今，赵先生的刀削面机器人和 20 多个伙伴一起在京城各处谋生活。研制出刀削面机器人、并获得国家实用新型专利的发明人崔润全这样描述自己的梦想：“中国有很多传统手工小吃，我要用现代化机械慢慢替代人工，让人不再受累，都去享福。”

单词： jīqìrén dāoxiāomiànguǎn zǒuqiào hánhu zǒuxíng
机器人 刀削面馆 走俏 含糊 走形

yúnchèn àotèmàn móushēnghuó jīxiè
匀称 奥特曼 谋生活 机械

讨论：你会去机器人刀削面馆吃面么？你喜欢吃人工做的食物还是机器人做的食物呢？为什么？

源新闻： <http://news.163.com/13/0304/09/8P431AIB00014JB5.html>

音声 URL： <http://ttn.co.jp/sound/text/126n59.mp3>