

爆米花开锅震巷 老味道入口生香



倒玉米粒



开锅

文/图 全媒体记者 侯飞 王冰之

4月15日,驻马店市区驿城大道与团结路交叉口附近的寨子营村街角,两棵桃树枝叶轻摇,王本忠和老搭档孙海涛又支起了老式爆米花机,准备炸上一炉热气腾腾的香甜。

王本忠守着这门老手艺已有四十余载。他用那双布满老茧、粗糙厚实的手,熟练地挖出一瓢金黄的玉米粒,偶尔再掺上半碗大米,一同倒进黝黑的爆米花机中,随手撒上少许糖精。旋紧炉盖,他稳稳握住摇柄,不紧不慢地匀速转动。炉火呼呼舔舐着锅底,火苗跃动间,压力表的指针一点点缓缓爬升。跟随他四年多的孙海涛,如今早已熟练上手,能独当一面。

“差不多了。”王本忠瞥了一眼压力表,轻声示意。

话音刚落,“砰”的一声闷响震彻街巷,

滚滚白汽腾起如云雾,金黄酥脆的爆米花喷涌而出,哗啦啦落进麻袋,浓郁的香气瞬间弥漫半条巷子。几个路过的孩子连忙捂住耳朵,又忍不住探着脑袋嬉笑尖叫。

王本忠弯腰捡起一颗还带着温度的爆米花,塞进嘴里,嚼得嘎嘣脆响,脸上的皱纹也跟着舒展开来。孙海涛一边轻轻抖着麻袋收捡爆米花,一边笑着说:“师傅这门手艺,我一定要好好传下去。”

炉火依旧噼啪燃烧,风箱轻响,下一炉爆米花,又该上架了。



扫码看视频



笑容满面



匀速转动



满口生香



去皮



过筛

