



童年的魔术师

李孝文和他的手摇式爆米花手艺

文/片 本报记者 邓兴宇

“砰”！一声巨响，闻声望去，熙熙攘攘的一群市民正围着一位身穿蓝色工装头戴蓝色毡帽的爆米花师傅聊得不亦乐乎。聊天得知，这位爆米花师傅叫李孝文，老家在鄄城凤凰乡，三十岁的时候开始做起爆米花生意，如今已经有了二十多个年头。

“20世纪七八十年代，我们村做这行的还真多，有人甚至把生意做到了青岛、烟台等城市。”黝黑的爆米花机在李孝文手里一圈圈转着，仿佛把人们一下带回了童年。

李孝文如今在菏泽城区租了间房子，每天早上9点出门，大街小巷转悠。听到有人喊“打爆米花”，他就把一个个“家当”从三轮车上卸下来，支好炉火开工干活。生意好的时候，一干就是连续一天，午饭只能随便对付过去。

先是把一定量的玉米或大米熟练地舀起装进爆米花机中，拿一根钢筋棍把口上紧。那手摇式爆米花机中间大，两头小，圆鼓鼓的，摇把的一头还带着一只压力表。只见李孝文左手转动手摇鼓风机，等煤火开始吐出红色的舌头时，右手也开始不停地转动着爆米花机的摇杆，让爆米花机器不断升温加压。炉火烧得通红，不时需要填些煤块。红红的火苗舔着“葫芦”胖胖的肚子，玉米粒或是大米粒也在黑黝黝的罐子里翻腾如飞，发出沙沙的声音……

约五六分钟的时间，李孝文看了一眼压力表，一锅爆米花就要开了，他双手熟练地将葫芦状的锅转到一个四五米长的筒袋子里，一只脚固定好爆米花机，双手一拉，一扯，只听“砰”的一声炸响，一阵雪白的烟雾腾起，

蓬松的米花迫不及待地涌到布袋子里，一股诱人的甜香也在空气中弥漫开来。

“为了迎合现代人的口味，我现在也能做大米糕，一勺糖稀，一斤白糖，熬好后迅速倒在爆好的大米花上，摇匀、压平，等凉了切开就好，吃起来又甜又香。”李孝文笑呵呵地说。

“最早的时候，自带玉米，打一锅爆米花只要一两毛钱，现在涨到四五块了，但干这行的人还是越来越少了。”随着时间的变迁，或许在不久的将来，这个行业将从人们的视线中消失。这种原汁原味的行当，留给我们的更多是回忆。

城市里
渐逝的行当

图片说明

- ①火红的炉火烧着黝黑的传统爆米花机，李孝文不时填上几铲煤块。
- ②不用看压力表，李孝文就能知道什么时候该开锅了。
- ③“砰”！大团的烟雾腾起，这场景对于很多人来说是那么熟悉。
- ④两只手不停地转动，爆米花机在炉火上不断升温。
- ⑤两个小朋友正在好奇地观看李孝文的“表演”。