



浓浓米香味 弥漫童年时光

用手摇式爆米花机制作爆米花是一种传统方式,与现代爆米花不同,手摇式爆米花机因其“炮弹式”外形被称之为“崩爆米花”,它不仅能崩爆米花,还能崩年糕片、米胖。手工崩出的爆米花色彩饱满,喷香可口,让人垂涎三尺。永城素有结婚用凉瓶装爆米花沿途抛撒之习俗,称之为“发丁”,意为人丁兴旺,而米胖更是逢年过节招待客人的佳品。

童年时代的零食

今年66岁的李忠权是崩爆米花手艺人。一直在永城下园朱农贸集市上崩爆米花。孩子都在永城做生意,闲着没事,就干上了这行。虽然赚的钱不多,但我图的就是开心。李忠权说。

在不少70后、80后的童年时代,几乎没什么零食。爆米花受欢迎的程度丝毫不逊于现在的薯片、虾条。以前零食没有现在丰富,我每去一个村,都被小朋友围着。那时的小孩,一点都不怕爆米花出膛时“嘭”的一声响。爆米花飞出来时掉在地上,他们就赶紧拾起来放进嘴里,一点都不嫌脏。李忠权说。

物质匮乏的年代,观看崩爆米花成了一件喜闻乐见的事。只要听到崩爆米花的响声,孩子们总会向父母缠着要几毛钱,用小碗盛上一些玉米,然后迫不及待地朝着崩爆米花的地方跑去。伴随着一声巨响,爆米花的香气弥漫了整个童年时光。

崩米花 是一门技术活

崩爆米花的原理并不复杂,米、玉米、年糕片等谷物粮食外面都有薄膜。在大铁罐内加热一段时间后,罐内及谷物高温高压。当开盖时,由于罐内压力大于大气压导致谷物爆裂成爆米花。

看似简单的崩爆米花,却十分讲究技术,手和脚要并用,崩的时候,要将撬棍放在锅盖的纽扣上,而后用脚将其踹开,锅内压力形成的气流将爆米花带走。

只见李忠权边拧紧罐盖边说:放入米后,盖子要盖实。要不,崩出来的爆米花都是哑巴。米不开花,那就浪费一锅米了。在崩爆米花的过程中,李忠权时不时翻动火炉内的木炭,保证木头能充分燃烧。他手握崩锅的把手不停地旋转,要是旋转不均匀,中途还要放一次气,否则锅里的玉米就会烤糊。他说。

十几分钟之后,李忠权停下拉风箱的手,将铁锅放进一头套着大麻袋的铁丝笼子,脚踩着铁锅的一头,一拉一扯。嘭的一声,一片白烟闪过,一阵浓香便弥散在空气中,崩出来的爆米花全跑到了这个长长的袋子里。李忠权抖动袋子,把多余的玉米壳抖掉。此时,刚出锅的爆米花泛着白色的热气,颗颗饱满,咬上一口酥脆在牙间跳跃,香甜在口中四溢开来。

段历史,每个永康人的记忆中

或是儿时那盏昏黄灯光下的
每个味道,背后或
在舌尖



都是一

总

扫一扫
观看制作详情



永城早餐大盘点 让你一周不重样

烤包子、土索面、麦面汤、小麦饼、肉麦饼、烧饼油条 说起永城的早点,它的丰富程度,就是你掰起手指头都数不过来。

俗话说,酒香不怕巷子深。即使它们隐藏在永城的街头巷尾,但吃货们还是能把它们挖个底朝天。明天早餐吃什么?还没想好的小伙伴快看看小编帮你整理的早餐攻略吧。

A 肉麦饼

很多人说,永城人的早点是从一个肉麦饼开始的,这句话没错。肉麦饼满足早起的人们一天所需的热量和能量。因为永城各式各样的肉麦饼店很多,店里飘出来的香气,隔几条街都能闻到。刚出锅的肉麦饼外皮酥脆,饼皮和肉馅镶嵌得可以说是完美至极。咬上一口,细细品尝,你会感受到猪肉的香甜和梅干菜的独有香味。夹着汁水在口中飘香四溢,能唤醒你的每一处味蕾,使人久久不能忘怀。

美食集结地:品丽州、良食肉麦饼、西津桥头麦饼店、茗利两头乌麦饼店等。

B 烧饼油条

还记得小时候,随处可见早点店门口一筐筐金灿灿的油条吗?切好的面团叠在一起,筷子一压两头一拉,再把整个身子扭个圈就直接下油锅了。拿起一根刚出锅的油条,咋咋几声就被包进了烧饼里头,那叫一个脆啊。就连烧饼皮上都掉满了一渣子的油条碎。软软的饼皮搭配上酥脆的油条,简直好吃到要飞起来。要是再配上一碗伴着虾皮和葱花的豆浆,就完美了。

美食集结地:金苑路老太婆一品香豆腐脑、锦绣江南附近、城南路与金胜路交叉口等。



C 烤包子

烤包子就像是包子和煎包的结合体,没有包子那么厚的皮却有同样多的馅,没有饺子那么小的体型却有煎包一样的焦香底面。总之,烤包子是永城人早餐桌上不可或缺的主食之一。咬一小口吸食浓浓的汤汁,再大口嚼着醇香的肉馅,还有些鲜甜细腻的萝卜味道,整个味蕾瞬间被唤醒。

美食集结地:永祥包子铺、食乡缘包子、纪元包子铺、佳易听包子馒头等。



D 猪脏粉

宽面的、细面的红薯粉丝,各式各样的面条在翻滚的大锅煮一会,捞起后淋水,放入早就调好汤料的碗中,再加上佐料和配料,以及猪三脆,加在一起当真能香得吞下舌头。在冬日的早晨喝下一大碗丰盛的猪脏粉,幸福溢于言表。

美食集结地:阿明猪脏粉、锦献猪脏粉。



E 小馄饨+缙云烧饼

缙云烧饼加一碗小馄饨,简直是完美早餐的标配。这刚出锅的烧饼薄厚均匀,每一寸饼皮都包裹着肉馅,咬上一口,酥脆的外皮带着炭火的余香。小馄饨制作简单,口味清爽,早起吃点汤汤水水的也很符合永城人的习惯。紫菜、葱花,再滴点小麻油,满口鲜香。

美食集结地:三中路双井烧饼、缙云烧饼门店、百年烧饼、简健缙云烧饼、非尝烧饼等。

