



21岁从安徽来哈闯荡，一口爆米花锅撑起6口之家
转行多年的他如今又摇起那口锅，不少老顾客“追”着他买

老式爆米花“出山” “崩”出童年记忆

□本报记者
董琳
文/摄

“响喽！”随着一嗓子吆喝，丁志飞用铁棍别着爆米花锅熟练地一脚踩下去。“嘭”的一声响，浓郁的香气伴随着烟雾弥散开来。在这声响和香气间，排队等候的队伍又长了一些。

46岁的丁志飞是安徽人，第一次在哈尔滨出摊崩爆米花还是在1997年。从手艺生疏到日渐熟练，最初的10多年，他靠着一口爆米花锅，撑起他们夫妻俩和3女1子的6口之家。随着各种零食的不断涌现，爆米花渐渐失去了市场，惨淡的生意“逼”着丁志飞最终转行开起了面馆。没想到又过了10年，老丁却再次架起那个曾在最困窘时带给他温饱的爆米花锅，因为他发现身边不少人开始怀念当年的“老味道”。

6分钟一锅 “崩”出不少人的童年记忆

近日，记者在苗圃街找到了丁志飞的爆米花摊。此时的他正一边忙着摇动两架爆米花锅，一边跟不断到来的熟客打着招呼。一钵糯玉米、一小盖香精，六七分钟后就是一筐香喷喷、圆滚滚的爆米花。

“这一钵玉米能崩出两斤三两，压力和时间是崩好一锅爆米花的关键。”丁志飞跟记者聊着天，手里还不时地改变着爆米花锅的旋转方向，让玉米均匀受热。待爆米花锅上的压力表指针指到“12”，就到了出锅的时候。每到这时，丁志飞一嗓子“响喽！”周围排队的人齐齐捂住耳朵，貌似躲闪却又不肯“让出”自己的位置。

“给我崩一锅少加糖的玉米的。”

“我要一锅大米花。”

“我也要玉米的，两锅！给姑娘家带一份。”

……

排队的顾客依次选品，扫码付款，一看就是老顾客。一位阿姨说，她就住在这儿附近，是这里的常客。她和老伴都喜欢这熟悉的味道，买一锅能装三大包。那边有3名顾客在不停地“埋怨”老丁，问他前天怎么没去顾乡大街出摊，害得他们白等一下午。丁志飞忙解释，“怕下雨，你们以后看着我发地点再去，免得再扑空。”

丁志飞说，来买爆米花的大多是40岁往上的市民，他们是吃着这种老式手摇爆米花长大的，能吃出苞谷原来的味道。“我是同龄人，最知道这些了，所以别看我的设备更新了，但崩出的爆米花还跟20多年前一个味儿。”

安徽小伙一口锅闯关东 供出三个大学生

1997年，来自安徽阜阳的丁志飞独自来到东北谋生。当时21岁的他，家里穷文化程度又不高，找工作很困难，于是他就跟老乡学了崩爆米花，打算靠这门手艺摆摊谋生。

可是来到哈尔滨以后，现实就给了他当头一棒。

丁志飞发现，虽然爆米花很受欢迎，但街头的爆米花摊也很多，公交站台、马路口，只要有人流的地方几乎都有一个长期驻守的爆米花摊。为了找到有客源且不与他人抢生意的地方，初来乍到的丁志飞只好四处寻觅，最终在道里区安字片一条小街上驻扎下来。

开始，由于手艺不熟练，丁志飞一边摇锅还要一边烧炉子、拉风箱，不一会儿胳膊就酸了。即便一天不停地干，也仅能赚个吃饭钱。而且一坐就是一天，最初对东北冬天的寒冷不了解的他还冻烂了脚丫。不过让他欣慰的是，随着不断摸索、改

进，他的手艺赢得了附近居民的认可，爆米花摊的生意越来越好，丁志飞也在这十年里娶妻生子并攒下了一些积蓄。

2008年丁志飞发现，人们越来越偏爱口味香甜、包装精美的新式玉米花，他的摊位日渐人稀。再加上城市发展的需要，存在卫生、噪声污染的爆米花摊逐渐成为重点管理对象，这让他产生了转行的想法。

用多年的积蓄，他跟妻子开了一家面馆。日出而作，日落而息，两口子起早贪黑地忙碌，为了节省开支从未雇过人。他们的辛苦换来了生活的改变：三个女儿先后考上大学，如今大女儿已经毕业，成为一名教师；一对双胞胎女儿在读大三，优异的成绩让她们双双被学校选中，



出锅喽！



摊前排起长队。



即将出国交流学习。最小的儿子也已经上初中，在三个姐姐的影响下，学习优异、生活独立，很少让父母操心。

受老顾客一句话启发 重操“旧业”

面馆一干就是十多年，生意稳定，收入不错，不过丁志飞始终留着那口伴他度过人生艰难岁月的爆米花锅，还时常拿出来擦拭。有一次，他忍不住手痒，偷偷支起炉子崩了一锅给孩子们当零食，没想到大受欢迎，这让他心里莫名地高兴。

真正让丁志飞决定“重出江湖”是2020年的一天，他在街头偶遇了一位老邻居。这位老邻居也是他的老顾客，多年未见两人寒暄时，邻居问他是否还会崩爆米花，“10多年没吃过了，真挺想念那个味的。”

老友的一句话，触动了丁志飞心底的“念想”。他随即行动起来，先把烧煤的炉子改成烧气的，随后又以家为中心，在方圆4公里内选定了4个合适的地点。接着就开始每周一个“点儿”出一次摊，上午在面馆干活，下午摆摊崩爆米花。

起初，丁志飞觉得现在崩爆米花的人特别少，应该能有市场。但真正干起来后，爆米花摊的火爆程度完全超出他的想象。

只要他出摊，买爆米花的人就不断。为了掌握丁志飞出摊的位置，顾客们纷纷加他的微信，跟着他在朋友圈里发布的出摊时间和位置走。如今他的微信已加了七八百顾客，每次出摊都要再加一些新朋友。不少人是朋友推荐的，有人开车从平房专门来买爆米花，也有人一次定几锅，邮到外地给远在他乡的亲人送去家乡的味道。如果怕人多、排队，老顾客还可以提前预约。

为了满足顾客的不同口味，丁志飞的爆米花不仅有玉米的，还有大米、大豆、小麦仁等，并且还提供榛子、松子等坚果加工。每次出摊，他都要准备四五十斤的各种粮食，从下午1点崩到晚上8点，差不多就都卖光了。然后他会认真打扫一遍“战场”，收摊回家。

爆米花的味道 时常勾起他的回忆

扩音器里不停地传出收到付款的播报，丁志飞越干越起劲。他告诉记者，这次重操旧业让他感触特别多，“本来是想找找当年的感觉，没想到有这么多人还想念当初的老味道。现在通讯方便了，不管换到哪里顾客都能找得到我。我的设备从煤炉改成气炉，更加环保、更加高效率，收入也很可观。我一个人两架锅，一下午的收入有时候比面馆营业一上午还多。”

为了避免影响到周边的居民，丁志飞一般都把摊位选在远离居民楼的背街背巷，营业时间最晚到20时，这也是他选择四个地点轮流出摊的原因。

一切都在发展，一切都变得更好，唯一不变的就是童年记忆里的味道！丁志飞的微信起名叫“爆米花忆童年”，他说，自己离开老家近三十年，这老式爆米花的味道时常勾起他童年的回忆。如今，哈尔滨是他的第二故乡，他的四个孩子在这里出生、上学、工作，曾是异乡客的他早已融入了这座城，爱上这座城。丁志飞离不开哈尔滨，也扔不下崩爆米花这门手艺，他说只要还有人喜欢这个老味道，他就会一直坚持下去，尽管繁荣不再，但让更多的人找到童年的快乐也是不错的。

