

这是一个非常有意思的地域性美食，在河西走廊家喻户晓，让每一个隔着屏幕看到它的人垂涎三尺，都有一种冲动，就是想立刻出发去吃一顿，这道美食就是：炒拨拉！什么是“炒拨拉”？跟我一起去张掖，去吃一顿正宗的炒拨拉吧！



作为一个外地人，对这道地方美食充满着好奇和期待，总有十万个为什么蹦出来，还好老周非常有耐心，他说你尽管问吧，这里来吃的外国人都不在少，他们问的问题和你差不多，都是最想知道为啥叫“炒拨拉”，给语言不通的外国友人我都能竭尽全能给他解释清楚，更何况中国同胞呢？非常实诚慢幽默的张掖人，点赞！那么为什么“炒拨拉”叫“炒拨拉”呢？

往下看

为什么“炒拨拉”叫“炒拨拉”？

老周说是因为这道美食要经过三个过程，分别就是：炒---拨----拉，看到我的满脸问号，他接着说因为“炒拨拉”就是根据烹饪的动作来命名的美食，就是由操作的具体动作来诠释美味而诞生的这个名字，请看详解：

1

炒：

就是把鲜切的新鲜羊心、腰花、肚子、羊肉或是牛肉、肥肠、洋葱、青红椒及葱姜蒜等食材放到铁铸的鏊子上：猛火爆炒



拉：我的理解就是拉过来开吃的意思。因为已经是实在等不及了，这香味让人迫不及待就想动筷，赶紧把拨过去的那些，用锅铲往自己跟前拉一点过来，老周说你的理解没错，就是扒拉到自己跟前吃起来！



后来随着时代的发展，也考虑到安全卫生和环保，小火炉不让用了，炒拨拉也就越来越讲究，从马路边搬到了馆子里，选好食材由厨师炒好，端到桌子上直接吃，吃现成的，少了烟熏火燎的烟火气息，也省去了被溅出来油点子弄脏衣物的麻烦，方便的同时也好像失去了炒拨拉最初的意味，总觉得少了点什么。



炒拨拉在未来还需要努力做好每一锅

每个城市都有自己的美食名片，老周说炒拨拉他从小火炉开始做了十几年，现在改到开饭馆子制作炒拨拉又是近十年，作为普通老百姓，也没有什么其他期望，就是想将炒拨拉这一地方特色美食继续好好做下去，让更多的人知道炒拨拉，也想让炒拨拉成为张掖的美食名片，让全中国乃至全世界都知道，在西北边陲的一个小地方，有一锅叫做“炒拨拉”的美食在等他们来尝。