

说起美食，你一定可以细数许多。美食文化博大精深，除了味道之外，很多美食在名字上也别具一格，引人关注。

比如记得第一次听见“莜面栲栳”时，脑海中闪过的第一个画面是“姥姥烤莜面”的样子。乍一听上去可能引起“误会”的食物的名字可不止这一个，还有佛跳墙、蚂蚁上树、夫妻肺片、马拉糕、棺材板儿、钢丝面、炒傀儡……

起先听到“炒傀儡”三个字，有些疑惑，待看到具体的文字，便认为这是一道有肉的美食，甚至不自觉地给它挂上了“凶残”的标签。实则恰恰相反，炒傀儡并没有肉，而是由土豆、莜面、白面组合而成。如果用方言念，炒傀儡的发音叫做“炒苦累”。

炒傀儡的做法是这样的：土豆去皮蒸熟，然后将熟土豆做成丝放入面盆中，加入莜面和白面，搅拌成细颗粒状，笼屉上放屉布，倒入傀儡颗粒，上锅蒸熟。莜面多，则傀儡相对黏软；而白面多，则相对筋道，因此面的配比相对重要。

待傀儡蒸熟，取出蒸屉，搁置在一旁晾凉。将晾凉的傀儡倒入盆中，打散。炒锅中倒入食用油（一些地区会使用胡麻油，这样炒出来的傀儡带有胡麻油的香气），油热加入葱花，翻炒几下加入打散的傀儡，继续翻炒，随后加盐，再翻炒几下即可出锅。

炒出的傀儡外干内软，葱花和油的香气浸入其中，十分诱人。你还知道哪些名字奇特却让人爱不释手的美食呢？快来分享一下吧。

新京报记者 张明璇 图片来源 电商截图

编辑 李严 校对 翟永军