

许昌油馍

油馍也是一种许昌的地方小吃，有卖胡辣汤的地方，一般都有卖包子油馍的。

油馍有两种，一种是把面和好，擀成饼状撒上油、葱花，再揉成面团，擀成饼状，放到平底锅或鏊子上翻制。这种油馍，香，有嚼头，有劲道。

另一种油馍是用油炸的。做法更简单，先和一块面，擀成饼状，用刀切成条状，放进油锅去炸，待炸成金黄色时，捞出即可食用。炸油馍关键在火候，好的炸油馍又香又焦又酥。炸油馍似乎还有当点心的功能，我当知青时，常见村里人拎一小捆炸油馍走亲戚。一直到现在，有些老派家庭，在过端午节、中秋节时还炸油馍换口味。