

禹州牛杂可

“杂可”一词，是禹州市的方言。由此可以推断，杂可应该是当地一道独特的风味小吃。

杂可的做法很简单，就是在一锅烧开的高汤里，放入切成碎片的牛杂食、肉件，以及粉条、木耳等，配以二十多味佐料，待煮熟后，加入辣椒油，撒入一层葱花，那色那味，诱人食欲。

杂可是一道属于乡下农民的佳肴。上世纪八十年代初，每逢农村庙会，在庙会的中心地带，油海桶做成的火炉上架着一口大锅，里面的杂可热腾腾得，香气四溢，弥漫了整个庙会，吸引了不少赶会人围得里三层外三层，忙得师傅应接不暇。那时，农村生活条件还比较差，整天吃的粗茶淡饭，一年里很少改善生活。逢上庙会，农民兄弟们不再操心农活儿了，心情也舒畅了，于是就狠狠心，从口袋里摸出五角钱，要来一碗牛杂可，美滋滋地享受一回。

慢慢地，随着时代的变迁，生活水平的提高，如今农民们对牛杂可的渴望比过去减弱了。但是，在一些农村的庙会或集市上，仍然可以看到热腾腾的牛杂可和师傅忙碌的身影。