

见识

“陕西八大怪”

俗话说：“百里不同风，十里不同俗。”在陕西这块黄土地上，由于气候、经济、文化等多方面因素的影响，陕西人（关中人）在衣、食、住、行、乐等方面，形成了一些独特的方式。外地人对此十分好奇，经过汇集称之为“陕西八大怪”。

一、面条像裤带

陕西盛产小麦，所以陕西人主要以面食为主。面条的种类繁多，有棍棍面、拉面、扯面、臊子面等，面条既粗又厚，吃起来光滑、筋道，很有嚼头。

陕西扯面“宽得像裤带”。在陕西，扯面也叫棒棒（读biang，现代汉语中没有这样的读音）面，正宗的关中所做的棒棒面和通常城里人所吃的扯面有一定区别。正宗的棒棒面，一根面条宽度可达二三寸，长度则在1米上下；面条厚时与硬币差不多，薄时却如同蝉翼。一根面条足够一顿饭，而对大饭量的关中人来说，一顿吃8两、1斤也是轻轻松松的。

关中人吃面，喜欢将面和硬揉软、擀厚、切宽。这种面煮熟以后，捞在碗里，无论是浇臊子，还是泼辣子，吃起来都很光滑、柔软、热火、筋道，既可口又耐饥。人们脖子一伸一缩，呼噜噜吞进肚里，吃饱吃胀，饱嗝一打，顿时浑身上下都是力气，拉架子车、上山扛石头，五六个小时不吃不喝也不觉得饿。

二、锅盔像锅盖

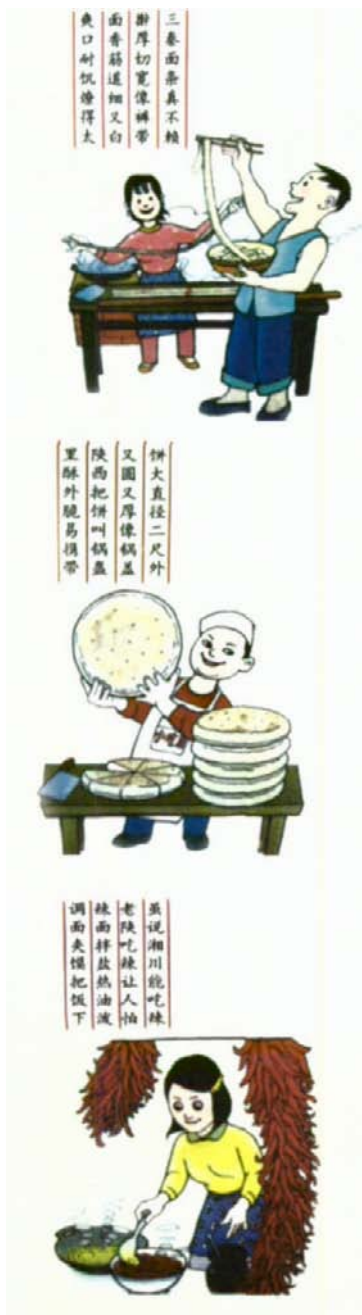
相传在唐代修乾陵时，因服役的军人工匠人数过多，往往为吃饭而耽误施工进度，受到惩罚。于是，有一士兵在焦急之中便把面团放进头盔里，把头盔放到火中烤成饼。如此算来，锅盔在陕西已有上千年的历史了。

那像锅盖般大小的烙饼其实不是烙饼，准确地说叫锅盔。做锅盔，面要和得很硬，硬得用手都揉不动，要借用木杠来压揉，然后放在直径2尺以上的大锅中慢慢烤制而成。这样，烙成的锅盔外脆内酥，清香可口，放上十天八天也不会变味。

三、辣子是道菜

说到辣子，一般人都以为是湖南人、四川人能吃辣椒。其实四川人只是把辣子当成一种调料，而在陕西“油泼辣子”却是一道正经八百的菜肴。就连西安城里家家户户门前窗上也是挂满一串串喜人的红辣椒。

“油泼辣子”看着红、闻着香、吃着辣，既能用来调面，又能夹馍吃。人们常说：“油泼辣子棒棒面，吃着燎（好）乍咧！”



四、碗盆难分开

陕西人吃饭，喜欢用一种耀州产的直径近1尺的白瓷青花大碗，当地人称为“老碗”。这种老碗甚至比小盆还大，所以往往碗盆难分。

在关中农村，每到吃饭时，村头、庄前、树下，男人们就端着大老碗（一碗汤饭外加两块馍足有六七两），蹲在一起，津津有味地边吃饭边拉着话，这就是有名的“老碗会”。

在农村，人们劳动强度大，干活出力多，吃饭也多，所以出门用老碗盛一下就够了，不用再回家去盛饭，省了不少麻烦。

五、帕帕头上戴

在反映陕西人生活的西部片中，经常会看到戴羊肚毛巾、身穿对襟夹袄的老汉及老年妇女头上都戴着（顶着）一块黑色或白色的帕帕（手帕）。你如有幸到关中农村，这里的情形，和在电影里看到的一模一样。

原来陕西地区盛产棉花，当地人习惯把用棉花织成的手帕戴在头上，它既可防尘防雨防晒，还可以擦汗擦手和用来包东西，真可谓既经济又实惠方便。

六、房子半边盖

无论是在西安城还是陕西农村，都随处可见“一边盖”的房子。何为半边盖？一般的房子房顶为“人”字形，可是陕西的房子却是“人”字的一撇。据说因为陕西干旱少雨，所以这一边盖的房子能让珍贵的雨水全部流到自家的田地里，正所谓“肥水不流外人田”。又因为在近百年来陕西农业发展缓慢，人口却迅猛增加。农村聚居生活的家庭，因土地面积有限，而人口众多，住宅紧张，于是便形成了房子“半边盖”的历史。

七、姑娘不对外

据说关中地区土地肥沃，所以极少有人为生存而奔波于他乡异地。因而有“老不出关（潼关），少不下川（四川）”的谚语，久而久之，不仅男人们不外出远行，就连姑娘们也不远嫁他乡。

八、唱戏吼起来

唱戏，指秦腔。其特点是高昂激越、强烈急促。尤其是花脸的演唱，更是扯开嗓子大声吼，当地人称之为“挣破头”。外地人开玩笑：“唱秦腔，一是舞台要结实，以免震垮了；二是演员身体要好，以免累病了；三是观众胆子要大，以免吓坏了。”

附记：关于陕西人的独特生活有“八大怪”、“十大怪”等多种说法，本刊编辑部将其中典型的八种整理为“八大怪”。看完后，你是不是感觉真的有些怪！

