



版式：杨犇

感恩和敬畏

魏振强

今天是正月初八，很多地方都有一个跟这个日子关联的说法：“七不出，八不归。”我的皖东老家就有此一说，意思是说初七不要出门，初八不要回去。我至今想起老人们说这话时的表情，心里还有感动，那是惜别和挽留，是发自内心的爱。

有研究者认为，“七”与“柴米油盐酱醋茶”这七样生活必需品有关，“八”则指的是“孝悌忠信礼义廉耻”这八种最基本的道德准则。如果这个说法可靠的话，那么这“七”和“八”都该是生命中的“刚需”吧。

且不论这种说法是否可靠，也不论日月流转，很多习俗的悄然改变，有一点毋庸置疑：所有的习俗都含有规劝、警醒之意，或是感恩天地、祖先，或是驱邪避祸、祈福未来，既有浓浓的人情味，也有对自然、人伦的敬畏。

感恩和敬畏是诸样年俗中最重要的两个主题。因为感恩，人们更加珍惜，人心靠得更近。因为多了敬畏，心中多了律令，人心深处的自我约束力也大大增强；有内心力量的加持，人伦和自然的秩序会得到更好呵护、维持。从这样的意义上来说，年俗，是忧伤，是欢喜，是地气，也是庄严。



解良讲述东北年俗——

哈什那口缸

想起哈什那口大缸，就想起了小时候住的三家屋。

三家屋临街，三家人共用一个厨房。下街入户要下两步石阶，屋地下陷，低于街面一尺多，进屋需适应一下屋内暗淡的光线，不小心就会一步踏空。屋地中央那盘石磨不仅是磨米工具，还是转盘，分流三家人。东屋张家，南北炕，辖两个锅台，还是石磨的主人；西屋南北两铺炕中间加隔一道纸糊的高梁杆墙，李家住南屋一铺炕，我家住北屋一铺炕，一家一个锅台。夏天，燕子不时飞上房檐，啾啾叫。入冬后，厨房那盘石磨就不得闲了。

推水磨，烙粘火勺，小城人都要赶在过年前完成这项任务。东北的冬天嘎嘎冷，吃粘食是老祖宗留下的传统，抗寒，扛饿。将黄米、粘大米用水浸泡，磨成面，包上煮熟的小豆馅儿，放在锅上烙，烙好了就是粘火勺。三家人推过水磨，轮到左邻右舍借磨用，今天你家明天他家，先后次序统统由东屋的锁城奶奶掌握。我至今仍记得锁城奶奶说话的样子，她全口豁牙，说话像婴儿吮奶嘴，两腮一瘪一瘪的。

在年前这段日子里，三家屋厨房人满为患，不仅涌来许多推磨的邻居，还牵来拉磨的毛驴。女人抱着磨杆一圈一圈地转，水面顺着磨盘槽儿流入下面的水桶里，两只水桶接满后男人就用扁担挑回家。用毛驴拉磨是因为磨的水面多，推磨的人手不够。毛驴被蒙上眼睛，如上了弦的座钟秒针，沿着磨道一圈一圈地走，一条道走到黑。东屋西屋点灯了，邻居的水面还没磨完。

厨房里没有公用电灯，三家人要是晚间用厨房，都是从自己的屋里扯出一只15瓦的灯泡来照明。邻里来推磨不可能从自家扯电线过来，锁城奶奶就喊儿子，学海呀，把咱家的灯扯出去。推磨的邻居用上张家的电灯，心里过意不去，日后还要还上这份人情。那些天，厨房里的磨道被踩得乌黑发亮，冒了油似的。

一大早，三家主妇在自家锅台上烙粘火勺，厨房里蒸气腾腾，她们若隐若现，雾气里还穿插着男人挑水进来的身影及往水缸里倒水的哗哗声。房门敞开的瞬间，冷空气如水坝开闸放水般涌进厨房，将热气掀到一边，露出各家烙好的粘火勺。烙粘火勺用平锅，食用油少得可怜，主妇舍不得用豆油，烙好一锅捡出来，就用一块猪肉皮擦一擦锅底。粘火勺是为整个冬天储备的食物，不是现烙现吃，烙好后放在盖帘上或簸箕里，端进哈什(仓房)，放进一口大缸里，备一些新下的雪，撒在上面冷藏，吃的时候在上锅里蒸溜。过年时将粘火勺用油炸，就是油炸糕。过年前，家家户户将哈什里的这口大缸洗涮干净，开始往缸内储存过年的好贺儿(好吃的东西)，大豆腐、小豆腐团儿、粉条、刀鱼、肉、一个猪头，还有一筐冻梨。富裕的人家还会放入野鸡、山兔。然后，轻轻地覆盖一层干净的白雪，制冷。这口大缸就是那个年代小城家家户户都在使用的“电冰箱”。

大缸上面要盖木制缸盖，缸盖上再压一块足够沉的大石头，防范老鼠和黄鼠狼偷吃。秋天的时候，窗

台外堆着秋白菜，黄鼠狼偶尔会蹿上窗台，趴在玻璃窗朝屋内张望，挑着一条长长的蓬松的尾巴，黑脸儿，油汪汪的嘴巴头儿，乍开的胡须清晰可见。为了防贼，准确地说是威慑，过年贴对联的时候还要将哈什门上贴上春条：五谷满仓，拒贼于门。

过年了，三家屋前门后门贴上红对联，厨房里的石磨被锁城奶奶贴上“福”字，像孩子过年穿上新衣裳，很有仪式感。厨房里油在嗤啦啦响，三家都在过油，炸油炸糕，炸放了糖精的面蛤蟆。年夜饭有传统的小鸡炖蘑菇、猪肉炖血肠、火锅，能吃上这三样的人家已经很牛。饭前先将冻梨放进水盆里化着，吃完饭，给老祖宗叩完头，冻梨已化成白色的冰蛋，像吃鸡蛋那样剥掉冰壳，就可以吃又酸又甜还拔牙的花盖梨了。

从大年初一开始，每天吃什么都要从大缸里取。二月二，龙抬头，各家各户炖猪头，猪头肉吃完了，大缸见底，年也过完了。



解良，辽宁人，两届辽宁文学院签约作家。现居北京。