

“腊”是什么？

周公聪

拉闲呱的女人们

村里理发店的墙根下，几位老太太正聚在一起拉闲呱，她们嗓门敞亮，话语滔滔，时而为一句打趣捧腹大笑，时而为一件旧事絮絮叨叨，那爽朗的笑声撞在砖墙上，听得我心里也跟着亮堂起来。我缓步走近，看她们眉眼间的舒展惬意，心头的些许烦闷竟也烟消云散，这般鲜活的样子，才是乡村最动人的模样。

乡村里的拉闲呱，从来都不是凭空而来的消遣，而是根植于这片土地里的烟火传承，藏着几代女人的生活印记。早些年，村里的女人们，上至白发老妪，下至持家妇人，皆是闲呱的主角，这拉呱的渊源，早已融进了农耕岁月的朝朝暮暮。那时候日子慢，男人们日出而作，扛着锄头下地耕耘，女人们则守着家，操持着柴米油盐、缝补浆洗，忙完了灶上的烟火，便总爱往村口的老槐树下、小卖部的台阶边凑。她们聚在一起，便是村子里的“消息树”，更是生活里的“解语花”。

那时候的街头巷口，永远不缺拉闲呱的女人。春耕时，她们聊着谁家的秧苗长得旺；秋收后，她们数着谁家的玉米囤得高；冬日里农活歇了，更是扎堆拉呱的好时候，晒着太阳，手里还不停歇，纳着鞋底、搓着麻绳、做着花边，嘴里的话儿就像村外的溪水，潺潺不绝。

可凡事总有两面，旧时的拉闲呱，也难免掺着几分是非，惹出过不少闲气，闹过不少不和。

人多嘴杂，东家长西家短的闲话，说着说着便变了味，添了油，加了醋，原本的无心闲聊，倒成了戳人脊梁骨的闲言碎语。张家媳妇买了块带颜色的布料，就说人家浪张的；李家婆婆拌了句嘴，便有人传她婆媳不和；谁家日子过得宽裕些，便有人夜里辗转难眠；谁家光景稍显拮据，便有人撇嘴议论，言语间带着轻慢。那些没根没据的闲话，顺着村口的风，刮遍村角的犄角旮旯，把小事传大，把无事传有，原本和睦的邻里，或许会因一句闲话心生隔阂；原本亲近的妯娌，或许会因一番碎语闹得生分。这般嚼舌根的闲呱，曾让多少人心生芥蒂，曾让多少和睦家庭失了和气，成了旧时乡村里一道不和谐的风光，也成了众人心里难以言说的无奈。

如今的乡村的模样早已换了新颜，拉闲呱的光景，也跟着变了模样。你看水泥路通到家门口，小汽车往来穿梭，年轻人大多外出打拼，留在村里的，多是安享晚年的老人。曾经热热闹闹的拉闲呱队伍，也渐渐稀疏下来，平日里巷口墙根下，再难见着往日里男女老少齐聚，闲话不停的盛景，唯有这群头发花白的老太太，还守着这份旧时光里的消遣，成了乡村闲呱最后的坚守者。

如今老太太们的闲呱，也早已褪去了旧时的是非戾气，多了几分淡然与通透，内容也悄然换了模样。依旧少不了东家长西家短的琐碎，张家孙辈考上了大学，李家闺女添了娃，王家老两口去城里享福了，这些邻里间的新鲜事，依旧是她们口中的常客，说着说着，眼里便满是笑意，是发自内心的关切与祝福。但更多的时候，她们的闲话里，多了许多从前听都没听过的新鲜事，成了新时代的“百事通”。

她们的兜里揣着智能手机，眼神或许有些昏花，手指或许有些笨拙，却总能跟着抖音学些新鲜玩意儿，再搬到来日的闲呱里，说得头头是道。张婶会兴致勃勃地讲抖音里学来的养生妙招，教大家晨起喝温水，饭后慢步走；李奶奶会念叨着电视里看的新闻，说哪里的庄稼丰收了，哪里的公路修通了；王大娘还会学着短视频里的腔调，唱几句流行的小曲，惹得众人哈哈大笑。她们会聊城里的新鲜景，说高铁跑得快，高楼拔地起；也会聊新政策的好，说医保能报销，养老有保障；偶尔也会忆往昔，说如今的日子，比从前不知好了多少倍，吃穿不愁，住行无忧，这般安稳日子，是从前想都不敢想的。

拉闲呱的女人们依旧爱扎堆，只是这份闲呱里，没了往日的是非攀比，少了嚼舌根的戾气，多了岁月沉淀后的从容，多了对生活的知足与热爱。

我站在一旁，看着她们笑谈的模样，心头满是暖意。这乡村的闲呱，从旧时的家长里短、是非纠葛，到如今的温情闲话、新鲜趣事，变的是内容，是光景，不变的是那份刻在骨子里的烟火气，是女人们对生活的热忱，是邻里间剪不断的情谊。它藏着乡村的变迁，藏着岁月的故事，藏着最平凡也最珍贵的小幸福。

让腊味不仅承载着风味，更藏着团圆的记忆。

时光酝酿，岁月绵延的诗篇

腊味，是时光酿就的珍品。金华火腿、宣威火腿等，动辄需要数年乃至更长时间，慢慢发酵、熟成，产生奶酪或坚果的香气，升华为风土信物。

对每个离家的人来说，故乡的腊味，又何尝不是时间的信物：童年时，流着口水看长辈们将肉悬挂在檐下；少年时，放学回家就闻见那刚出笼的咸香；在外打拼时，一块来自家乡的腊肉、一根母亲灌的香肠，都成了抚慰孤独的伴侣。

原来“腊”就是年味

“腊”与年是深度绑定的。舌尖的滋味只是引子，真正的内核藏在时序轮转与人情聚合中。

新旧相生，年的序章

“腊者，接也”，腊月是新旧岁的交接，是阴寒至极、阳气渐生的转折。

在传统文化中，腊月里与以“腊”命名的节日，有“腊日”“民腊”“腊晦”等。“腊日”指腊八节；“民腊”指腊月二十四，也是南方的“小年”“祭灶节”；“腊晦”则指腊月最后一天，即除夕。

在古代，各行各业都要忙“腊”。比如，酒家酿“腊酒”，茶店制“腊茶”，医生忙“腊药”，普通老百姓也要做“腊豆腐”、赶“腊市”……一直忙到过年。

想想今天耳熟能详的“二十三，糖瓜粘；二十四，扫房子；二十五，做豆腐……”是不是基本一个味儿？

古往今来，腊月不仅是年俗的集合，也让过年的氛围拉满。原来，“腊”就是年味。

团团圆圆，家的坐标

腊月像一个巨大的文化时钟，开启了回家团圆的倒计时。提前做好计划、定好闹钟抢票、为亲人备好礼物，让“回家”从一个念头，变成精准的行程、沉甸甸的行囊。

当风尘仆仆的身影推开家门，那熟悉的腊味气息扑面而来，眼眶不觉有点湿润，暖意瞬间充满心房。

这个“腊”字，藏着岁月的流转，裹着人间的烟火，更牵着每个中国人的眷恋。

愿每个人都能循着熟悉的味道，奔赴一场温暖的团圆，拥抱属于自己的年味与幸福。（转自青岛宣传）

孔子向学生收取的学费“束脩”，其实就是一捆精心制作的干肉。

到了南北朝，腊味制作技艺已十分丰富。《齐民要术》中记载了多种肉干做法，其中“五味腊”需在腊月初制作，而书中所记的“齐民”，便包含了山东地区的百姓。

古人的脑洞很大，鹅、雁、鸡、鸭、鸽、兔、雉、兔、鸽、鹌、生鱼乃至孔雀等，皆可制成腊味，让食材在缺乏冷藏条件的年代得以长久保存，也成就了独特的风味。

腊(là)是一个罕见的姓氏

除了祭祀与美食，“腊”还是一个人数稀少的姓氏，如今零星分布于安徽、湖北、河南、云南等地，在百家姓中留下了独特的印记。

一个“腊”字，串起了从庙堂祭祀到民间手艺、从文化符号到姓氏传承的华夏生活简史。

好吃的竟然“腊”么多

如果说“腊”的上半场属于祭祀礼仪，那么下半场便献给了人间烟火。在中国人的餐桌上，腊味早已超越了单纯的食物范畴，成为风味的狂欢与地域性格的鲜活展演。

风吹日晒，顺应天时的哲学

青岛的“甜晒鱼”传自古法，靠的是“天晒”。新鲜海鱼，剖洗干净，施以淡盐，然后交给海风和阳光。晒好的鱼干，肉质紧实又有韧性，咬一口鲜甜咸香，那“良悠悠”的劲儿，让人久久难忘。

湖北丹江口的腊鱼也是晾晒而成，但原料多用草鱼、鲤鱼等淡水鱼，并以花椒、大料、桂皮等调料腌制，是一种浑厚的鲜。

广式腊肠是走晾晒路线的“精致派”。除猪肉肠之外，还开发出鸭肝肠、猪心肠、鲜虾肠、冬菇肠等诸多品类。琳琅满目的腊肠，挂在骑楼通风的廊下，由岭南的风慢慢吹干，别是一种浪漫。

烟熏火燎，重塑性格的魔法

人们还请出烟与火，给腊味“加把料”。在四川，腊肉若没经过柴火、柏枝等的烟熏火燎，是缺少灵魂的。花椒的麻、辣椒的烈，在清香的烟里丝丝浸润，成就了那股子热烈而多重的江湖气，恰如四川人的豪爽性情。

湘西的腊肉则要在火塘上悬吊数月，被松柏枝、茶籽壳等熏烤得黝黑发亮。火塘边，家人围坐聊天、喝茶饮酒，烟火气与温情交织，

“今天腊月十几了？”每年，当人们开始用农历算日子，一种熟悉而又郑重的节奏便接管了生活。

腊月像一位老派报幕员，自带沉稳气场，预告着过年这场盛大民俗大戏的启幕。

家家户户阳台上，那油亮红润的腊肠、高高悬挂的甜晒鱼散发出扎实的咸香，耳畔循环着孩童歌谣：“小孩小孩你别馋，过了腊八就是年……”

那么，这贯穿岁末年初的“腊”，究竟是什么？

“腊”为啥是个多音字

谈起“腊月”与“腊肉”，你是否曾疑惑：这两个“腊”真是同一回事？其实，一个“腊”字藏着三重身份，也藏着华夏生活的千年脉络。

腊(là)是一场庄重的祭祀

在古汉语中，“腊”字最早与祭祀有关。有“蜡祭”和“腊祭”两种说法，都源自周代，皆是国之大事。

其中，“蜡祭”是丰收后祭祀鬼神，相当于庆功宴，收成好才办；“腊祭”是打猎取兽祭祀祖先，每年都得办。

成语“唇亡齿寒”和“假途灭虢”就与“腊祭”有关。春秋时，晋国想借道虞国去攻打虢国，虞国大夫官之奇急了，对国君说：“虢国就像咱们的嘴唇，嘴唇没了，牙齿就得挨冻！”可国君根本不听，官之奇带着族人离开时，回望故土，悲叹：“虞不腊矣！”意思是，虞国连今年的腊祭都办不成了，要亡国了。

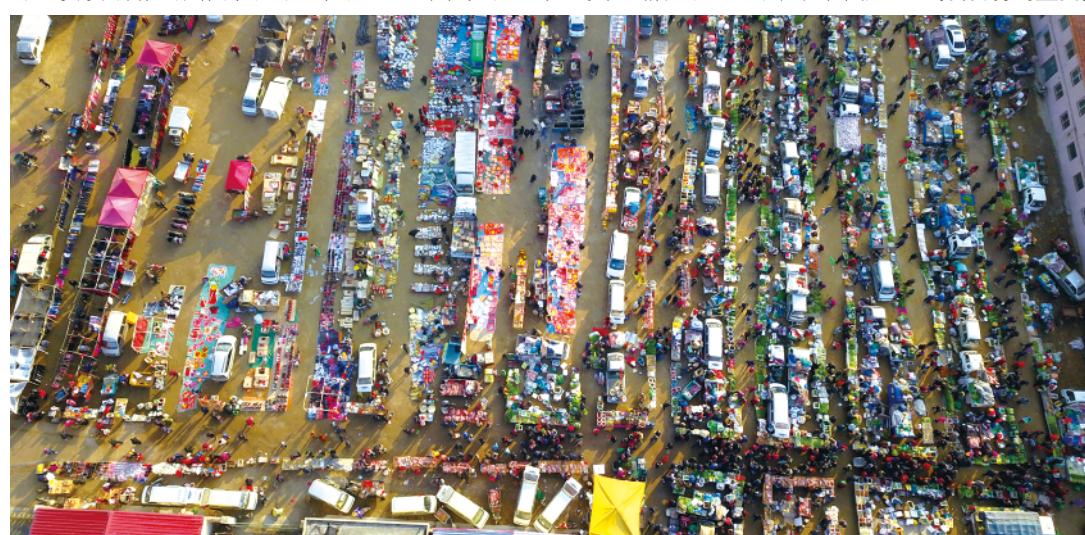
当时，农业水平低下，收成基本靠天，加上各诸侯国政策不同，所以“蜡祭”和“腊祭”的时间并不固定。直到秦汉，祭祀才固定到每年十二月。汉武帝之后，“蜡祭”和“腊祭”渐渐融合，统称“腊祭”，与收成脱钩，与历法挂钩。至此，“腊月”才确定下来。

从庙堂祭祀到历法定制，“腊”的骨子里始终带着对天地祖先的敬畏与庄严。

腊(xī)是一门高明的手艺

这一读音是从“昔”字来的。看字形就知道，这是把动物的肉放在太阳下晒。人们也把成块的干肉叫作“腊”。《易经》说，“晞于阳而炆于火，曰腊肉”。可见古人制作腊味时，既可用日晒，也可借火烤。

《周礼》中记载的“腊人”，便是专门负责制作、保存肉干的职官；



张烟大集年味浓。周进业 摄