

## 腊香肠 羌族 500 (g)

产品名称	腊香肠 羌族 500 (g)
公司名称	徐静 (个人会员)
价格	45.00/千克
规格参数	品牌:羌族 净重:500 (g) 保质期:365 (天)
公司地址	中国 四川 绵阳市涪城区 绵阳剑南路西段73号剑兰酒业
联系电话	86 0816 2325329 13219952236

## 产品详情

品牌	羌族	净重	500 (g)
保质期	365 (天)	原产地	四川
生产厂家	北川农户		

羌族自称“尔玛”，意为“本地人”。其族源可溯至三千多年前的左羌人。早在三千年前，殷代甲骨文中就有关于羌人的记载，他们主要活动在中国的西北部和中原地区。秦汉以来，古代羌人中的“冉”部落居住在今川西北一带。唐时，一部分羌人同化于藏族，另一部分同化于汉族。

羌人中的一支约在春秋、战国时从甘肃、青海地区络绎迁居于岷江上游一带生息繁衍，与当地居民相融合，逐渐形成为今日的羌族。羌族与中央王朝的关系由来已久，除汉朝在岷江上游设置汶山郡外，从隋到宋都设过羁縻州。元明推行土司制度，委任土官治理地方，清朝实施“改土归流”，以流官代替了土司政权。19世纪末，英法帝国主义势力侵入羌区，与官僚、军阀、地主相勾结，残酷地压迫剥削羌族人民。羌族无本民族文字，通用汉文，但有自已的语言。羌语属汉藏语系藏缅语族，分南北两大方言。

羌族生活在高山地区，无霜期很短，新鲜蔬菜供应的时间很短。一到秋季和冬季都有制作泡菜和辣肉的习惯，以备冬季食用。

辣肉是一种具有地方特色的风味美食，全国各地的腊肉制品的口味都不尽相同。在四川尤以北川老腊肉最为著名。北川羌人喜食也擅制腊肉，他们称腊肉为老腊肉。腊肉更是当地出名的美味食品，是很多人梦寐以求的佳肴。当地羌族老乡一到冬季都有晾制腊肉的习俗。选其上好的野生放养，采食小鱼小虾和野草的家猪。这样的腊香肠其肉质红亮，咸鲜适度。还有在制作时都用了香柏树枝熏制，所以具有一种独有的烟香之味，而且具有耐存放，脂肪不发黄变质，没有哈喇味等特点。即使放到第二年的六月拿出来，煮熟以后的腊肉仍然红亮鲜香，保持原汁原味。老腊肉下酒下饭均宜，是北川当地羌族人民在过春

节和第二年相当长一段时间里拿来招待亲朋好友的上好食品。近些年来，北川老腊肉已经成为名优土特产品，受到不远万里而来的旅游者的青睐。到四川旅游的外地朋友都喜欢买一点北川老腊肉回去，放在自己家的冰箱里，可以保鲜相当长的时间不变味。想吃的时候就切一点尝尝，这样北川的味道便在唇齿间萦绕不断。此腊香肠来自自深山老林的羌族农户，配料为家猪肉.花椒.胡椒.味精.盐等。在你品尝这一传统美食的时候，您也可以在全国各地体验原滋原味的羌族文化！