

和道家

相传夏朝时，人们于农历十二月合祭众神叫做“腊”，因此十二月又叫腊月。在农村，许多人家堂屋里有个火盆，火盆升起的烟刚好熏烤到挂在房梁上的腊肉，据说有的腊肉熏了五、六年，熏的时间越长，腊肉就越香。原则上一切肉类皆可腊，腊香浓郁、甘咸味重，腊味已经成为中华饮食文化的一部分，各地对腊味的做法都有异曲同工之处。

湖南有着这样的流传，过去，湖南西部一带的土家和苗族被称为蛮夷民族，他们是蚩尤部落后人，由于战败，先辈长期隐居到湖南西部一带深山。过着以打猎为生的日子，最初，他们只是将没有吃完的野猪肉挂在树干上风干，等到食物短缺时拿来食用。遇到雨天的时候，他们就将肉放在火堆上烤干食用。人们发现，经火烟熏烤后的肉，吃起来特别香。以后，他们就长期使用这样的方法处理没吃完的猎物。有一年，舜帝南巡时，来到湖南，吃到了当地居民熏烤干的野猪肉，极为赞赏，多年后一直念念不忘。直命手下再寻惜日吃过的那种野猪肉，其手下将其命名为惜（xi）肉。直到汉武帝元朔五年（公元前124），朝廷封长沙定王子刘义为夫夷侯。刘义开始巡游三湘，正值腊月，刘义来到湘西一带，吃了土家人熏烤的惜（xi）肉后，兴然作诗。将其改名为腊（la）肉。千年历史“熏”出湖南腊肉。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/hdj-861927.html>