

中国传统名优肉制品——宣威火腿

杨合超

摘要：本文详细介绍了宣威火腿的由来和加工制作方法。

关键词：猪腿；宣威火腿；制作方法

云腿，包括宣威火腿、撒坝火腿、三川火腿、鹤庆火腿等。因宣威火腿占80%以上，加之宣威火腿及云腿罐头于1915年获得巴拿马国际博览会金奖，1923年在广州市举办的全国名特优产品大赛会上获得优美食品奖，特别是孙中山先生在展览现场品尝后，即赞扬云腿罐头色鲜肉嫩，肥瘦适宜，味香而甜，油而不腻，并题辞“饮和食德”相赠，于是宣威火腿名声远播，国内外皆将云腿视为宣威火腿。

腌制宣威火腿已有1000多年历史，但称之为宣威火腿则系清政府将该地域定名为“宣威州”之后，迄今已有270多年历史。清朝政府于公元1727年将公元前73年汉武帝时期称为“宛温”的地方命名为.....都有了很大增加。从而对于这种酶在植物蛋白质胶体的作用有了更具体的了解。

在肉类产品的开发研究中，我们可以通过测量扭转应力和形变数值来确定下目前产品在图谱中位置，然后根据所需要达到的预期位置（例如提高弹性或是硬度），增加添加剂含量或改变加工条件。最后，根据所测改进后样品的数值确定其位置，进而来判断是否达到希望的弹性或硬度的水平。同样，也可以用这个方法来确定新配方或是新工艺给最终产品带来的影响。

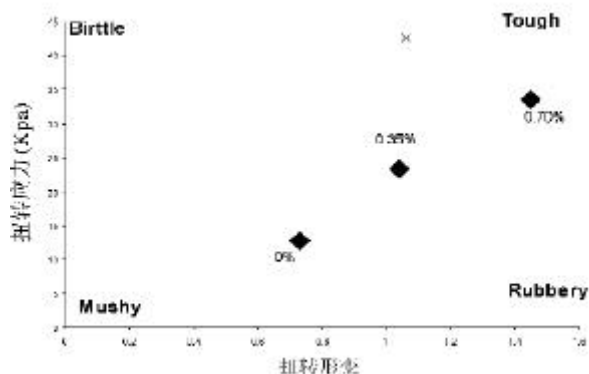


图5 转谷氨酸酶对蛋白质胶体的影响

注：图中转谷氨酸酶添加量分别为0%，0.35%和0.70%

“宣威州”，其含义是宣示清廷威德，要人民拱手听命。1954年县人代会通过废除这个有着民族压迫和封建统治色彩的名称，采用县城东边海拔3000多米的东山主峰——榕山峰为名，改“宣威县”为“榕峰县”。国务院于当年7月批准。宣威火腿因此而随之改名为“榕峰火腿”。但是国内外消费者只知道宣威火腿，而不知道榕峰火腿。故而造成火腿滞销，影响了发展前景，于是1958年还等不得国务院认可就自动恢复宣威县名。1994年经国务院批准撤县设市，称宣威市，随之而来的榕峰火腿又恢复原名为宣威火腿至今。宣威火腿能名扬并销售到国内外，浦在廷先生功不可没。浦在廷（系卓琳的父亲），系宣威人，青幼年经商组织马帮从事边境国际贸易。于“护国运动”期间，捐巨资，助军饷有功，而被奉调广州任广东烟酒公卖局局长。当时广州是中国政治和

对于蛋白质胶体来说，TPA的硬度（hardness）同扭转应力（stress）高度相关；而扭转形变（strain）同TPA中的粘聚力（cohesiveness）联系紧密。不论是TPA测量还是扭力流变测量单独使用都不能完全反映出样品的物理结构和组织特性，因此，这两种测量共同使用会使实验结果更加准确，从而具有良好的可比性和应用性。

参考文献

- [1] Bourne, M. C. (1978). Texture profile analysis. Food Technology, 32(7), 62~66.
- [2] Bourne, M. C. (1982). Food texture and viscosity (pp. 469~487). New York: Academic Press.
- [3] Civille, G. V., & Szczesniak, A. S. (1973). Guidelines to training a texture profile panel. Journal of Texture Studies, 4, 204~223.
- [4] Gel Consultants Inc. (2005). Practical Applications of Torsion Gelometer for Food Gels. Web: <http://www.gelconsultants.com/>
- [5] Food Technology Corporation. (2005). Product. Web: <http://www.foodtechcorp.com/>

国际贸易中心，浦在廷为广交国内外政经人士，赠送从家乡带去的宣威火腿，扩大影响，并还果断采用西方制作食品罐头工艺和机械，于1918年在家乡宣威建起宣和罐头食品有限公司，制造云腿罐头，设大有恒商号，抓住展销和孙中山大总统赞誉云腿罐头机会，在广东、香港迅速扩展业务，在东南亚及日、德、法各国设立分支机构26处，从而使宣威火腿及其云腿品牌走向国内外。宣威火腿和宣威火腿午餐肉被中国外交部定为驻外使馆宴会专用。

宣威火腿由于营养成份完全而丰富，美味可口，老少皆宜，既是美味佳肴，又是滋补保健珍品，深受国内外消费者欢迎。解放前和解放初期年产只有三五百吨，发展到现在年产已超过万吨。利用火腿来加工的其它食品系列也增加到数百种，如宣威火腿罐头、火腿月饼等。应用火腿为主料加工成各种菜肴达上百种，如宣威火腿金钱鸡、宣威火腿鱼翅、宣威火腿海参、宣威火腿鱼肚、砂锅宣威火腿、蜜汁宣威火腿、宣威火腿炒鸡从、宣威火腿烩鱼丸、宣威火腿烩芙蓉鸡丝、蝴蝶彩饼、金鱼戏水、卷鱼炸金银丝等等。宣威火腿现正插上翅膀展翅高飞，飞向五洲四海。

1 加工工艺流程

原料选择—整修—第一次抹盐—堆码腌制—第二次抹盐—第三次抹盐（有的还需第四次抹盐）—上挂发酵—成品宣威火腿。

2 配方

加工50千克鲜猪腿，需要上等灶盐和磨黑盐共3.5千克，碾成细末用。

3 加工制作方法

每年霜降至大寒期间，即平均气温大约在10左右，为宣威火腿的最适宜的加工季节。

3.1 原料选择 要选健康的乌金猪屠宰后下来的后腿肉，要求每只腿在9千克左右，皮薄肉厚，坚实鲜嫩，无伤痕，无病灶，新鲜毛净猪后腿来加工。

3.2 整修 把选的猪后腿进行整修，使鲜腿外观呈现椭圆形。修整时除在瘦肉外侧留4~5cm肥肉外，多余的全部割掉，覆盖在内侧的瘦肉里面油脂和结缔组织也要修割干净，同时刮净皮上残余毛。修整时千万注意别割破表皮，也不要割破肉表面的肌膜，也不能伤及骨骼。把修割好的鲜腿放在干净的木板上，先把趾骨旁边的血管切断，左手捏住蹄爪，右手顺腿向上反复挤压多次，使血管中的积血排除排净。

3.3 第一次抹盐 挤净积血后，从脚干开始擦抹盐，由下而上，由皮面至肉面均匀擦抹上盐。皮面抹盐时，可用力来回搓，直到搓出水来，随即敷上一层盐，继续搓到出水后再抹上一次盐方可。腿的中部肌肉厚的部位要多抹几次盐，腿的边缘适当少抹，但必须都擦抹到，有一层盐附着才可。抹盐整个要求是：肉面由腕口部，顺着股骨向上，从下而上地顺着揉搓，并顺着血管揉搓排除血水，揉搓至湿润后再抹上一层盐。在血管、膝关节、荐椎和肌肉厚的部位要适当地多抹上盐。揉搓时用力不要过猛，以免擦伤肉组织。

3.4 堆码腌制 抹完盐后，将腿堆叠在腿床上，三盆骨向外，腿干互相压在血管上，每堆20层，两层之间用竹片隔开，每5天翻腾一次。

3.5 第二次抹盐 方法同第一次抹盐，但经过第一次抹盐后，腿皮回潮变软，所以容易抹上盐，比第一次抹盐省劲。第二次用盐量为100千克肉料抹盐1.75千克左右。

3.6 第三次抹盐 这次抹盐更简单，在腌腿脚干处将盐水涂抹匀就行了，一般情况下少抹或不抹盐。腌腿皮面稍加揉搓，抹上少许盐。腌腿的肉面只在肉厚处和骨头关节处进行揉搓抹盐外，其余的地方将盐水或盐抹均匀即可。经过三次翻腾，共需15~20天（以气候的冷暖来决定）。腌透的火腿呈现紫红色，并粘有盐。没有腌透的火腿还要进行第四次抹盐再继续腌制，直到腌透为止。

3.7 上挂发酵 腌透的腿出床后，用70cm长的草绳子，打双套捆在腿脚两节关节处，挂在有顶棚、门窗、沙窗、地板、通风、温暖的仓库木架上，挂时留出距离，便于检看。初挂时要打开门窗通风。如气候渐热则白天关闭门窗，晚上打开。腿身干后，如发现裂缝，立即用火腿油垢补平。注意经常检查，防止日晒、鼠咬、苍蝇爬食。腌腿上挂三个月后，就有香味开始发出，经过6个月，不但散发浓厚香味，而且切开腿时，瘦肉呈现桃红色，脂肪呈白色并有浓郁的香甜味。这时表示腌腿已发酵成熟，称为新火腿。如果说经过两三年后则色、香、味更好，则称为老火腿。

4 成品标准

加工制作成的宣威火腿，要求脚细直伸，皮薄肉嫩，呈椭圆形。皮面呈棕色或淡黄色，切面肌肉呈玫瑰色，骨呈深红色，油润有光泽，脂肪呈乳白色或微红色。食之味鲜美，酥脆，嚼后无渣，香而甜，油而不腻，咸淡适中，形、色、味俱全。