

中国传统名优肉制品——雪舫蒋腿

杨合超 （辽宁省北宁市广宁镇后旗仓胡同 81 号，121300）

摘 要 本文详细介绍了雪舫蒋腿的历史沿革和加工制作方法。

关键词 猪腿 火腿 加工

火腿，中外都有生产，尤以我国加工的火腿驰名。早在清朝末年，就已远销南洋和日本等地。

我国南方各省都盛行加工火腿，尤其是金华火腿和宣威火腿最负盛名。我国加工的火腿按产地可分为南腿和云腿。南腿又称为金华火腿，主要产于浙江省金华地区的东阳、义乌、永康、武义、浦江、金华等县。其中历史最悠久，产量最多，质量又最好的属东阳、义乌和永康等地。因地处长江以南，故称为南腿。

云腿主要以云南腾越为中心，还有会泽、牛街及贵州的威宁等，因贵州产量少，与云腿类似，故统称为云腿。

1 雪舫蒋腿的历史沿革

金华火腿已具有近千年的历史。据传，宋朝初期民间就有了加工。经过千百年不断总结提高，金华火腿以优良的质量，独特风味已取得海内外的信任。1915 年在巴拿马国际商品博览会上获得商品质量一等奖。1934 年在西湖博览会上又荣获了商品质量特别奖。自此，金华火腿就名扬海内外。

金华火腿品种繁多，主要有蒋腿、竹叶熏腿、茶腿和糖腿。

蒋腿是东阳县上蒋村最早生产的。据传在清朝嘉庆年间就畅销杭州、绍兴及省外，当地有“金华火腿出东阳，东阳火腿出上蒋”之传说。

竹叶熏火腿主产浦江县，当地山区竹子多，农民把火腿挂在灶门上，烧竹子熏，同时把火腿做成竹叶形，火腿呈现出竹叶清香气味，故叫竹叶熏火腿。

茶腿，旧时金华各地生产的普通火腿，味淡而鲜，适合于品茶进食，故叫茶腿。

糖腿，在腌制时除三岔处加盐腌外，其它部位

均用糖渍，故曰“糖腿”，此腿咸甜适度。

现在一提火腿，都会想到金华火腿。金华火腿生产方法多仿照雪舫蒋腿加工。雪舫蒋腿是浙江金华火腿的精品、极品，素以选料讲究，精工细作，品质极佳而饮誉于海内外市场。

蒋腿中又以蒋梦昌所生产的火腿品质最佳。他是创始人，雪舫是他的别号，东阳县上蒋村人氏。相传在嘉庆年间，上蒋村上百户人家都加工火腿，其产品被人们统称为蒋腿，上海、杭州、南京、香港等各大商埠的肉食店凡出售火腿的皆悬挂“蒋腿”招牌，招揽生意。为了区分，扩大声誉，蒋梦昌就在他生产的火腿上加上“雪舫”两字作为商标，成了“雪舫蒋腿”。他为了在竞争中立于不败之地，所以蒋氏在加工火腿时，更是精益求精，从选料到加工都一丝不苟。如在选料上颇为严格，猪腿来源要求是标准的“两头乌”良种猪（即头、尾是黑色，身是白色），每腿重 4.75~5.5 公斤，脚爪到龙眼骨的长度为 43~49 厘米，皮薄、脚细、蹄白无毛，腿心饱满，肉质新鲜。为了保证原料充足，他常高于他人二、三个银圆价格让“短抢”（即腿贩）到乡间收购后送到他家挑选。在加工时间上也很严格，均在冬至到立春之间腌制。当天投料当天做完腌制。特别是冬天到了深更半夜时，蒋雪舫时常用刀敲打肉墩，驱散工人睡意，坚持把当天活干完为止。

蒋雪舫死后，儿孙蒋向东等继承了祖业，于 1921 年 12 月改用“上蒋雪舫原记”为商标，继续加工火腿，其间各火腿作坊便纷纷打起“上庄雪舫”、“雪舫”、“雪香”等字号，以图鱼目混珠，蒋向东为此打了多年官司，最终因雪舫蒋腿质量绝佳，取得了官场和市场的信誉而打胜了官司。1936

年 7 月蒋向东所加工的火腿又荣获了西湖博览会特别大奖。后来蒋雪舫儿孙们渐多,便分别在上蒋雪舫商标后面加上“升记”、“正记”、“慎记”和“原记”的字样,组成“四记”正宗上蒋雪舫的综合商标,驰名中外市场。

中华人民共和国成立以后,东阳县有关部门把分散的火腿作坊和技术行家组织起来,成立规模较大的国营火腿加工厂,并请蒋雪舫的后人传授家传绝技,将产品统定名为“特制金华火腿”。1982 年,“特制金华火腿”被评为全国优质名特产品。现在上蒋村已建立起蒋氏火腿加工厂,正以惊人速度,展翅高飞。

2 雪舫蒋腿的加工制作方法

2.1 加工工艺流程

选料→整修→腌制(即擦抹 6 到 7 次盐)→漂洗→日晒→发酵→上架校形→落架→成品。

2.2 加工制作方法

2.2.1 选料 选好猪腿是加工好火腿最重要的一环。火腿品质好坏,同原料好坏密切相关。因此选择猪腿相当严格,标准重量在 4.75~5.4 千克之间,平均在 5 千克左右最合适。过大则不易腌透,或腌制不均匀。过小肉质太嫩,水分太多,腌制后失重太大,肉质既咸又硬,滋味较差。猪腿要皮薄的,越薄越好,皮薄易于盐渗透快而充分。要求皮的厚度在 2 毫米左右。猪腿必须新鲜,新鲜的猪腿肌肉鲜红,肉质柔软,皮白润。宰后超过 24 小时的猪腿,肉色逐渐变暗,肉质变硬,皮面干燥,颜色变黄。超过三天的猪腿,则肉面干枯,呈暗色,肉质软化。再长则肌纤维松懈有臭味不能用了。猪腿上的肥膘也要薄的,火腿香味主要是肌肉中蛋白质的分解,而脂肪作用不大。膘厚则盐不易渗透,易变质腐败。选择猪腿要选小腿细长的。我国生产的火腿讲究形,所以特别注意选择脚爪纤细、小腿细长的为佳。

2.2.2 整修 先修净猪腿上的残毛和污物,使皮肤清洁光滑,然后削平趾骨(俗称水骨),修正股关节,除去尾骨,斩去脊骨,使肌肉外露,再把过多的脂肪和附在肌肉上的浮油割去,并将猪腿修割成弧形,腿面要平直,并挤出大动脉里的淤血。最后使猪腿成整齐的椭圆形。

2.2.3 腌制(也叫六到七次抹盐) 金华地区每年 11 月至次年的 2 月末都是腌制火腿的季节。其气温在 3~8℃ 之间。被腌火腿温度却比室温低一些,约在 4~5℃ 之间,这是因盐溶解吸收了猪上的热

所致。所以腌制火腿温度控制在 8℃ 即可。

在正常气温下,每百公斤鲜猪腿需要盐 8 公斤左右,分六到七次擦抹完,在四周内必须完成。

第一次抹盐目的是脱水,抹二、三次盐是为了稳定肉质。所以前三次抹盐是关键。要求盐量足,抹得要周到均匀。其后四次抹盐则根据猪腿大小、气温高低和腿的不同部位而定,叫控制抹盐。

第一次抹盐是将全部露出来的肉面抹上一层盐,并在腰脊椎骨节、耻骨节及腿下部肌肉先抹一些硝酸钠,其量为 0.1% 以下,然后再抹上一些盐。总之第一次抹盐量应达到 15%~20% 左右。抹完盐将腿肉面朝上,皮面朝下,重复堆叠于床上(即用剖半去节的毛竹,如瓦状排列于木架上,承接渗出液,上面铺以竹帘,放置腌腿用)一般堆叠 12~14 层。

第二次抹盐是在第一次抹盐后 24 小时进行。主要抹腰脊椎骨、耻骨关节及腿下部肌肉,这些部位肌肉厚,还含有股骨、耻骨,故多抹盐。第二次抹盐量为总盐量的 50%~60%。

第三次抹盐是在第二次抹盐后三天进行。主要根据腿的大小、肥厚及腿面盐的厚度而定。腿较大,脂肪较厚,腿面盐层薄的则要补抹盐,反之则不再抹盐,只进行修整即可。这次用盐量为总用盐量的 15%。

第四、五、六、七次抹盐分别在前一次抹盐后,间隔 4~5 天后进行。重点是脊椎骨、耻骨关节等处,特别是三叉区部位,需要多次补抹盐。一般抹完七次盐,约腌制了 30~35 天左右。当露出来的肉面仍保持着一层白色结晶盐霜,肌肉坚硬时,即腌制好了。

2.2.4 漂洗 腌好的腿先放入洁水中浸泡,以除去过量的盐分,使火腿含盐量适中。浸泡时间应根据气候、腿的大小、盐头轻重而定。而后把血水油污刷洗干净,使肌肉呈现出红色。

2.2.5 日晒 漂洗后的火腿,每两个一组捆住挂在晾架上晾晒,互相错开,有一定间隔,使肉面向阳光。晒的目的是进一步脱水,稳定肉质。一般晾晒 4~5 天,至皮坚、发红亮出油为止。

2.2.6 发酵 这是保证火腿特殊品质的一道工序。发酵期间,肉质成熟,肉中所含的脂肪分解酶和蛋白质分解酶开始作用,产生一系列生物化学变化,尤其是酶发生变化,散发出特殊香味来。发酵期一般是 4~5 个月。发酵一般在阳历的 3~8 月份为佳。发酵期间,必须保持一定 (下转第 13 页)

计划经济或计划经济向市场经济转变时期。期间，我国各类畜产品生产加工的管理归口于卫生部、农业部、轻工部、商业部等十余个部门。各有关部门均可以为规范本部门行业内畜产品安全与质量的生产管理问题提出行业标准，再使之升格为国家标准。由于政出多门，缺乏国家统一部署与协调，已有的畜产品安全与质量标准的制定多为各个行业、各个领域的单兵作战，依据有限科研与生产调研资料提出，由较少部门业内专家学者或领导审定后，由国家技术监督局颁布实施，普遍缺乏多部门间协同深入开展工作或广泛征求意见。这导致已有的畜产品安全与质量标准难以相互间统一关联，进而组成目标统一、相互衔接的具有科学性、系统性畜产品安全与质量标准体系。

在加入 WTO 前后，我国政府机构大幅度精简调整，畜产品安全与质量管理部门已精简至卫生部、农业部、经贸委、国家技术监督局，但由于部门间协调不够，缺乏统一部署，近两年畜产品安全与质量标准体系建设计划性不足，求数量忽视质量，同类标准技术要求不一致，这些问题依然存在。

2.2 标准体系的建设应加大经费投入

在计划经济经济时期，一个标准研制经费一般只有几千元。如此微量的经费很难开展国内外安全与质量生产消费调研，广泛征求意见，制定出科学

性、实用性的安全与质量标准。因此，我国制定实施的多项标准形同虚设并不足为奇。为应对加入 WTO 与适应社会主义市场经济建设需要，提高我国畜产品安全与质量水平，国家在标准制定方面加大了经费投入。但由于需要制定的标准繁多，对于一些国内外已有标准参考或有研究基础的安全标准而言，目前的标准研究制定经费已略显充足，但对于需要广泛深入研究畜产品安全与质量需求与生产规律的标准而言，却仍显差距。以优质牛肉系统评定分级方法与标准为例，美国自 20 世纪 20 年代初颁布与实施牛胴体肉分类分级标准以来，一直进行如何完善牛胴体肉分级标准研究工作，投入的研究经费不下百万美元。

2.3 加强基础科研，促进标准体系的建设

计划经济经济时期我国畜产品安全与质量标准研制经费较少，在标准研究和制定方面只能进行有限的资料查询、撰写与审议标准文稿等工作。加入 WTO 前后，我国虽然成数十倍增加了标准研制经费以求提高标准科学性，但由于时间紧迫，搜集研究国内畜产品安全与质量标准应用状况，参照国际上已有同类标准，制定与国际接轨的标准尚可，但对于以我国畜产品质量需求、生产规律为基础，加强调查研究，制定出具有中国特色、符合我国国情的畜产品质量与安全标准，还需要一定的时间，还需要不断加大力度和增加投入。

The Problem Existing in the safety and Quality Standard System
Of China Animal Products and Relevant Advice

Ma Aijin ABSTRACT The problems existing in the safety and quality standard system of China animal products are introduced , meanwhile , the reason of what is analyzed , and advice for further improvement is pointed out as well.

KEY WORD Animal Products ; Safety and Quality ; Standard system ; Advice



(上接第 26 页)

的温度和湿度及良好的通风。火腿在发酵时，肌肉表面逐渐生成一层绿色霉菌，经过酶的作用，使火腿逐渐地产生一种特殊的香味物质，并在肉表面上形成一层浅黄色的灰分。这种作用，肉眼观察时有移动现象，此现象出现，表示香味物质特别地浓厚，火腿品质更佳。

2.2.7 上架校形 当火腿表皮微干时，就开始上架校形。即将脚校直，脚爪扳弯，皮面压平，使火腿外型美观。

2.2.8 落架 发酵期（一般是在中伏以后）结束，即可落架，然后分级包装，便可销售了。

Chinese Traditional Famous Meat Products——Xue Fang Jiang Ham

Yang Hechao

ABSTRACT The history and reform and processing technology of Xue Fang Jang Ham are well introduced in this article.

KEY WORD 万方数据 Pork leg ; Ham ; Processing technology