

宣威火腿：位列国家级非遗 成名于三百年前

文 / 本刊主笔 康凌宇



宣威火腿，中国三大名腿之一，因产自云南宣威而得名。它形似琵琶，只大骨小，皮薄肉厚；以刃切开其断面，瞬间浓香四溢；色泽鲜艳，肥肉呈乳白色，瘦肉则以鲜红或玫红色呈现，骨肉间又略显桃红，三色交融，“秀色可餐”。由于肉质优良，堪称云南火腿的代表，故又名“云腿”。

作为国家级非物质文化遗产，宣威火腿文化及其制作技艺见证了宣威的发展历史，留下了弥

足珍贵的文化资源，在保护传承中拓展它的广度和延长它的深度，不断丰富火腿文化的内涵。

流转于唇齿间的“美味艺术品”

宣威火腿口感鲜香，自然储存发酵可长达3年以上，发酵三年的火腿可生吃，入口即化的优质肉香让人回味无穷。超长存储的“火腿神



话”得益于当地特殊的气候和地理条件。

宣威地处滇东北，冬季气候寒冷，适宜腌制腊肉；每年的霜降前后，家家户户便紧锣密鼓开始着手准备制作火腿了。腌制方法是宰杀本地猪，散养在野外的“乌蒙猪”为上品，挤干淤血，放置在避光、干燥、通风良好的室内自然冷凉 24 小时左右；对其鲜腿油头、零头、皮毛进行修割；腌制分为三次，上初盐、上大盐和补盐，时间跨度为 20 天左右；之后堆码翻压两到三次，目的是使盐分更好渗入，以及赋予火腿特有的外观；洗晒整形，进一步修割整形，以期获得更好的产品外形；接着上挂风干，发酵成熟，时间跨度从半年到一年不等。

宣威火腿吃法多样，可炒、蒸、煮而食，也可切块烧烤至焦黄，以排出肉表腊味，再洗净煮熟，切片食用，色、香、味俱佳。讲究的吃法是用沙锅煮熟而食，这样更能品尝到宣威火腿的美味，其汤色清亮、味道鲜甜，肉质红嫩细腻。火腿切片时，要横刀切断其纤维，防止塞牙影响口感；烹制时尽量减少使用酱油、辣椒、茴香等调味品，它们会掩盖住火腿的自然清香。

宣威火腿长期以来一直以营养丰富，肉质滋嫩，油而不腻，香味浓郁，咸香回甜著称于世，被消费者视为赠亲朋好友的珍贵礼品。北京营养研究所及云南省科学院测试中心分析报告和测试分析结果表明，宣威火腿内含 19 种氨基酸（其中 8 种人体不能合成的必需氨基酸全部含有）、11 种维生素、9 种微量元素。

宣威火腿历史悠久 源远流长

宣威火腿的生产、加工历史悠久、源远流

长。相传，中国在春秋战国时代即有腌肉，且孔子喜食；到宋朝，抗金民族英雄宗泽发明“火腿”，此时火腿在中国已有近千年的历史。自清雍正五年（1727 年）置宣威州后，火腿便以地名命名，称宣威火腿，流传至今已有近三个世纪的成名史，其声誉驰名中外，被美称为华夏三大名腿之一。据《宣威县志》记载，清雍正五年（公元 1727 年），宣威火腿就以身穿绿袍、肉质厚、精肉多、蛋白丰富、鲜嫩可口而享有盛名。

清初以前，重修驿道，宣威交通得到发展，与内地的交往得以加强，中原地区先进的农耕技术、养殖技术、文化及生产方式广泛传播到宣威境内，农作物产量、猪等畜产品的数量大幅度增加，奠定了火腿生产的基础，使农户普遍制作火腿成为可能。此间，由于生产力的快速发展，农户所宰杀的年猪自食有余，出售又受流通限制。为此，用食盐腌制加工贮备，以便随时食用。这一方法在民间相互传播、四方流传，经总结完善形成传统的加工工艺，世代相传。

清朝中后期，宣威火腿加工业得到了较快的发展。至清雍正年间，已初具规模，工艺颇具章法，据《宣威县志》记载，清雍正五年，城乡集市贸易市场上普遍上市火腿，当时到宣威赴任的流官知州张汉问这是何物，销货者答曰：“宣威火腿”。

清末至民国年间，宣威火腿与浦在廷先生的相遇成就了如今的“火腿奇迹”。当时，以浦在廷为代表的宣威工商业先驱，将宣威火腿生产推上了一个全新的发展阶段。清宣统元年（1909 年），浦在廷、陈时铨等人集资 4 万元，创办了“宣和火腿股份有限公司”从事火

腿贸易事业，同时派人入粤学习并尝试摸索了土法加工火腿罐头获得成功。由于火腿罐头口味可口、装潢美观、携带方便，一上市就深受欢迎，供不应求。

1918年，为扩大规模、改进工艺，浦在廷又创办“宣和火腿罐头股份有限公司”，派专人到日本、上海学习制造罐头技术，从美国购进机械设备开发生产罐头，除蒸煮属土法装置外，制罐、打盖、切肉均用机械化，日产300罐，年产10万罐。1920年，“宣和火腿罐头股份有限公司”改名为“浦在廷兄弟食品罐头公司”（即“大有恒”商号）。1923年，该公司生产的火腿罐头，在广东举办的全国地方名特产品赛会上，获优质奖章，孙中山为此亲笔题词“饮和食德”。1928年11月，在上海中华国货展览会上，宣威火腿和“大有恒”生产的火腿乳饼分别获特等奖和一等奖。此后，至1947年，如火如荼的宣威火腿加工业步入了一个产销两旺的辉煌时期，开创宣威地方工商业的历史先河。

产业化起自民国先驱 兴于新中国时期

关于浦在廷的辉煌业绩，《宣威县志》有这样一段记载：“宣威县工业素不发达，近感于物竞天择，优胜劣败之故，率皆投袂而起，思以新法易旧章，机械代人力，为工商之新纪元。就中以火腿罐头一项最著成效。其原起始于宣和公司派人入粤学制罐头，遂订购机器入境，开工招艺徒成立火腿罐头公司。取携带便而应用广，为食品中珍美丰腴良构，故畅销全国及海外，有供不逮求之势”。

由于浦在廷等工商先驱的努力，以火腿为载体，在民国年间不仅推动了宣威的文明与进

步，还曾向革命军队提供服务，为中国革命的胜利作出重大贡献。

1916年，蔡锷率领的讨袁靖国军路过宣威，宣威火腿及其罐头为其提供了丰富的军需供应；1935年、1936年，中国工农红军九军团、二军团、六军团长征路过宣威，宣威火腿既是肉又含食盐，深受红军官兵喜爱，为红军走过漫漫长征路补充了给养。宣威虎头山战役四十余年后，当年的红军指战员王恩茂（全国政协副主席、原红六军团秘书长）、张铨秀（原昆明军区司令）、周仁杰（原解放军海军副司令员）、晏福生（原广州军区副司令员）、黄新亭（原解放军装甲兵司令）等先后前来战地凭吊牺牲的战友时，最使他们难以忘怀的就是那场激烈的战斗中，缺粮少盐时尝到宣威火腿那种如品御肴奇饌的感受。

新中国成立之后，宣威生猪饲养和火腿生产发展较快。1985年起，国家取消对肉食品的“统派购”制度，县食品公司为适应市场需要，在保持传统风味的基础上，引入先进设备，先后开发了“宣字牌”洗腿、精腿、片装、盒装、金钱腿、皇冠腿等系列产品投放市场，深受广大消费者欢迎。

1992年7月，云南宣威火腿企业集团公司成立，宣威火腿生产加工向规模化、集约化方向发展，经营宣威火腿的企业在其带动下如雨后春笋般发展起来。纵观宣威火腿的发展历程，几经曲折，几度发展，几百年来，火腿业的发展促进了宣威社会经济及文化的巨大进步，也融入了宣威这方水土。火腿因宣威而得名，成了宣威最负盛名的文化标志，宣威也因火腿而获火腿之乡的美称，二者相得益彰。■

