



优质多样的西班牙肉制品

西班牙丰富多样又独特的美食传统中，肉制品是标志性的美食产品，是早餐、塔帕斯等西班牙特有的饮食方式中决定性的食材。西班牙有着悠久的肉制品加工、腌制历史，几乎每个地区都有自己标志性的产品，其中有众多原产地名称或地理标志认证产品，在此介绍几种典型产品及产地。

西班牙火腿

西班牙火腿是西班牙美食明星，其中的伊比利亚火腿（Jamón Ibérico）是西班牙火腿的标志性产品，是数百年悠久历史、传统工艺产出的杰作，只选用最优质的食材，同西班牙独特的风土融合，符合最严格质量标准以保证最终产品的卓越特性。伊比利亚火腿依照所用猪品种血统、饲料构成分为四个等级。其中最高品质的是橡果饲养 100% 伊比利亚猪火腿（Jamón de bellota 100% Ibérico），是用主要以橡果为食的纯种伊比利亚猪肉制成。

这里需要了解下伊比利亚品种猪，这个品种的猪是欧洲最后一种自由放养的猪种，产自西班牙中部和西南部的林地牧场，主要地区包括卡斯蒂利亚-莱昂地区的萨拉曼卡

（Salamanca）、埃斯特雷马杜拉的卡塞雷斯（Cáceres）和巴达霍斯（Badajoz）、安达卢西亚的韦尔瓦（Huelva）和科尔多瓦（Córdoba），以及卡斯蒂利亚-拉曼恰的托莱多（Toledo）和雷亚尔城（Ciudad Real）。伊比利亚猪的特别之处还在于它们能将所吃橡果中的脂肪转化为分布在肉质中大理石般的脂肪组织，使得超群香气、外观丰润光泽、口感细腻成为伊比利亚火腿的特征。

伊比利亚猪火腿和肉制品在西班牙有多个产区，产品包括原产地名称保护哈布戈（Jabugo PDO）、原产地名称保护基胡埃罗（Guijuelo PDO）和原产地名称保护德赫萨-德埃斯特雷马杜拉（Dehesa de Extremadura PDO）火腿。还有地理标志洛斯佩德罗什火腿（Los Pedroches GI），它产自科尔瓦



多省的北部，是用伊比利亚猪的肩或腿制成的火腿。其他伊比利亚猪肉制品还包括伊比利亚黑香肠、伊比利亚萨尔齐琼肠 (Ibérico salchichón)、伊比利亚肉酱 (Ibérico pâté) 等。

塞拉诺火腿 (Jamón Serrano) 是西班牙肉制品界的又一明星，它外观富于光泽，质地坚实，纤维含量不高，口感浓郁、细腻，并富含蛋白质、维生素和矿物质。塞拉诺火腿以白猪的肉制成，主要是杜洛克、长白猪和大白猪品种，并符合传统特色产品 (TSG) 标签的要求。

西班牙的一些地区以生产最高品质的塞拉诺火腿而闻名，并拥有相应的优质标识，比如阿拉贡的原产地名称保护特鲁埃尔火腿 (Jamón de Teruel PDO) 火腿，以及安达卢西亚地区格拉纳达的阿尔普哈拉山脉出产的地理标志保护特雷维莱兹火腿 (Jamón de Trévelez PGI)。

西班牙猪肉香肠

西班牙猪肉香肠主要由一些品种的白猪肉制成。产品分为生肉灌制之后风干或腌制，以及原料经熟制的两大类。

西班牙辣香肠 (Chorizo) 的名声可以同西班牙火腿比肩。基本是以风干腌制方式生产并带有肠衣，在西班牙许多地区都有生产。比如地理标志保护里奥哈诺辣香肠 (Chorizo



Riojano PGI)，是用优质猪肉和脂肪制成，具有风味持久、浓郁的红椒粉和大蒜香气，瘦肉和脂肪比例达到完美平衡。地理标志保护坎廷帕洛斯辣香肠 (Chorizo de Cantimpalos PGI)，具有平衡的微酸香气，入口时肥嫩多汁、风味宜人且并无辣味。

还有一种具标志性的西班牙香肠是布尔戈斯猪血肠 (Morcilla de Burgos)，产自西班牙北部卡斯蒂利亚-莱昂地区的布尔戈斯省。是一种先经熟制的香肠，基本食材包括大米和猪血、猪油，以及洋葱和香料。

布蒂法拉瘦肉肠 (Butifarra) 产于西班牙地中海地区，尤其是加泰罗尼亚。布蒂法拉瘦肉肠具有熟猪肉的典型香气，口味微辣而咸。布蒂法拉瘦肉肠有用瘦肉和少量的猪油制成生肠类型的，切开时呈粉红色；也有熟制好的，不需要任何额外烹制，可以切成薄片直接食用。

西班牙火腿和肉制品品种、风味多样丰富得另人目眩，在西班牙是全天候全场合的美食，在西班牙菜肴、塔帕斯中非常常见，火腿加上烤过的面包片就是简单又美味的塔帕斯，辣香肠既可做成塔帕斯也是各种西班牙炖菜的主要食材，各地特产的火腿或肉制品更是各地招牌菜的主角。这些优质、独具风味的美食产品是正宗西班牙风味的关键。

