



水乡古镇孕育独特餐饮文化 八道工序秘制 165 载美味不改 枫泾丁蹄：携手茅台飘香巴拿马



本报记者
程绩

1915 年，国酒茅台在巴拿马世界博览会获得金奖，很多人不知道，同时代表中国获得金奖的，还有枫泾丁蹄。

金山枫泾古镇有着 1515 年的历史，1852 年诞生的枫泾丁蹄，也在上海的西南角，香飘百余年。

近年来，老字号焕发新活力，枫泾丁蹄通过开拓线上销售渠道，让丁蹄走出江南水乡，2016 年还成功进行混改，挂牌新三板，当年销售额就实现翻番。

目前，枫泾丁蹄的制作技艺正在申报国家级非物质文化遗产。



诞生于枫泾古镇的枫泾丁蹄香飘百余年

本版摄影 本报记者 周馨



枫泾丁蹄之妙在于冷食、去骨，层次分明，犹如琥珀，肥而不腻，咸甜相宜



并肩茅台 荣膺国际金奖

在枫泾古镇古戏台边的一家临河酒馆，枫泾丁蹄制作技艺第七代传人沈云金将一大块丁蹄切成薄片摆放整齐，不同于周庄的万三蹄和朱家角的粽叶蹄，枫泾丁蹄之妙，就在于冷食、去骨。丁蹄汤冻、皮、脂肪、肉层次分明，犹如琥珀。一片入口后，嚼起来微甜酥软，肥而不腻，确实美味。

“现在说起水乡，都能想到红烧蹄膀，但是枫泾丁蹄无论是制作方法还是食用方法，都与其他蹄膀不一样。”沈云金制作丁蹄 34 年，现在是第七代传人。

枫泾是上海第一个历史文化古镇，“三步二座桥，一望十条巷”，典型的江南水乡，宁静、祥和、低调地讲述自己 1500 多年的故事。枫泾的河街都是一边人家枕河，一边人家面河；面河的人家都搭有廊棚，白天，年轻人去上班，老阿婆们就在廊棚下洗菜浣衣，慢慢悠悠，古镇的味道，就在这份悠然自得中，慢慢弥漫开来……

走过一座桥，就到了“唔呶呶哩”，“唔呶呶哩”是枫泾话“我家里”的意思，听起来十分软糯。

古镇水网密布，最有故事的一条河叫泾河，泾河的一边是过去的吴国，另一边是越国，曾分别隶属于江苏省和浙江省，上善若水，千年以来，吴越文化在这里交融聚集

枫泾古镇丁家旧宅，有一间丁蹄作坊展览馆，以蜡像模型再现了枫泾丁蹄的制作方法，还以漫画形式介绍着丁蹄的历史，“接待游客已近百万。”现场导游告诉记者。

1852 年（咸丰二年），有丁清仑两兄弟，在枫泾镇南大街开了一家名叫“丁义兴”的酒馆，其烹制的猪蹄闻之味奇香无比，观之色剔透晶莹，尝之则肥而不腻，咸甜相宜，人称“枫泾丁蹄”。

目前能查到的枫泾丁蹄最早的文献记载，是清末民初《清稗类钞·饮食篇》，“嘉善枫泾圣堂桥堍，

有丁义兴者，百年老店也，以善制酱蹄名于时，人呼之曰丁蹄……味至佳，加载郡志，脍炙人口。”晚清“红顶商人”胡雪岩将枫泾丁蹄敬献皇家，从此“枫泾丁蹄”成为江南贡品。

枫泾丁蹄是最早一批走出国门的中华美食，1876 年，这种特色蹄膀首次销往京城。1899 年销售市场遍及沪杭一带，此后远销南洋和欧美等地。

1915 年，北洋政府选“枫泾丁蹄”和贵州茅台一起赴美国参加“巴拿马万国博览会”，双双获得金奖。“丁蹄得奖的原因有两点，第一

自然是好吃，第二是老外很诧异，熟肉制品通过航运数月抵达巴拿马，当时既没有冰箱也没有防腐剂，枫泾丁蹄为何没有变质，还能保持口感？”100 年后，这依然还是一个谜，谜底就在枫泾丁蹄的制作秘方里，即便现在成立了股份公司，秘方依然按照“传统”，只在传承人沈云金的手里。

1935 年，国民政府又选送枫泾丁蹄，赴德国参加“莱比锡国际博览会”，与德国著名品牌“烤猪手”同台参赛，“枫泾丁蹄”又以其独特的风味，客场胜出，捧回金奖。

165 岁的枫泾丁蹄，她的制作工艺从家族传承、师徒传承、社会传承，历经 7 代，延续至今，依然香飘四海。



小小丁蹄 浓缩吴越文化

在泾河里。历史上产生过三个状元，53 位进士，到了近现代，这里相继走出了漫画家丁聪、国画家程十发、围棋大师顾水如。

文脉厚重的枫泾，自然也孕育了独特的饮食文化，枫泾丁蹄是其中最著名的代表。“依托枫泾的文化底蕴，所以百余年来，枫泾丁蹄能够历经沧桑，经久不衰。”上海丁义兴食品股份有限公司总经理林星表示，直到现在，当地百姓无论婚丧嫁娶还是逢年过节，枫泾丁蹄都是一道不可或缺的主菜。

枫泾猪为原料，配合枫泾黄酒和枫泾酱油，才能烧制出最正宗的

枫泾丁蹄。所以，小小的丁蹄，浓缩了枫泾千年的吴越文化。

枫泾地处太湖流域，从明朝万历年间起，已培育出太湖流域黑猪体系之一的“杜种猪”，也叫“枫泾黑毛猪”，至今已有 400 多年历史。这种猪全身黑毛，鼻子粉红，肉质细嫩。也因为枫泾丁蹄选用了这种原料，带动了太湖流域黑毛猪产业的发展。后来，由于这一品种的猪生长周期长，成本高，养殖户越来越少，导致原料稀少，无法满足市场需求。目前，枫泾丁蹄主要选用爱森牌猪肉作为原料。

在产品流传上，枫泾丁蹄还体

现了中华数千年农耕文化和文明的特色。枫泾丁蹄百年流传，还与中国的民俗文化有关。“丁蹄”取名本身就有个好口彩，自古生子叫“添丁”，考中状元叫“金榜（膀）题名”，成人之美又叫“十八只蹄膀谢媒人”。久而久之，“枫泾丁蹄”成了家喻户晓的结婚生子、升学高考、过年过节餐桌上的必备食品之一。

目前，在金山张堰镇的养殖基地，仍保留着枫泾黑毛猪的种猪，共一百多头，记者采访后了解到，今年由传统杜种猪肉制作的枫泾丁蹄有望面世，采用低温杀菌工艺烹制，找回“丁蹄最初的味道”。

只见师傅将碗反扣倒出，拿去放在碗底的铸有“丁义兴制”的锡条，这时蹄子上留有凹凸的“丁义兴制”字样，然后用蜡纸包装，竹篮片包扎，一只枫泾丁蹄便可出售了。

“这八道工序需一丝不苟，道道精确。一般外人不能参与，以确保配方不外传。”沈云金介绍，核心的“机密”，就是用来调味的老卤的配方，任凭记者“穷追猛打”，沈云金始终守口如瓶，只说“其中加多了味中药”，2007 年，这八大工序作为“枫泾丁蹄制作技艺”，被列入上海市非物质文化遗产名录。

数十年的发展，“丁义兴”硕果累累，1984 年，金山供销社恢复重建枫泾丁蹄厂，后改名为上海丁义兴食品有限公司。1993 年，获国内贸易部“中华老字号”企业称号。2007 年，枫泾丁蹄被评为上海市非物质文化遗产，2010 年上海世博会、2015 年米兰世博会，枫泾丁蹄都作为上海的餐饮代表展现给世界。

上海众多的餐饮老字号中，枫泾丁蹄是第一个完成股改挂牌的，2016 年 4 月 22 日丁义兴在新三板成功挂牌，“混改当年，销售额即在上年 1000 万元的基础上接近翻倍，达到 1800 万元，2016 年更是实现销售额 3500 万元。同时，经营网点也由 5 家增加到 12 家。”林星还透露，2017 年公司的销售目标为 5000 万元。

股改之前，“丁义兴”就像其他老字号一样，难免遇到品牌活力弱化、销售渠道单一等问题，严重制约企业发展，转型势在必行，最终在各方努力下，决定通过增资扩股的形式推动公司发展混合所有制经济。

有了资本的助力，枫泾丁蹄重点布局线上销售以及在全国重点城市的品牌推广，目前在天猫等多个平台都能买到枫泾丁蹄，近年来还先后开发出适合北方人口味的水晶蹄，适合西南人口味的香辣蹄。

丁义兴公司已和上海海洋大学建立教学科研实践基地，重点开展了无糖丁蹄、微波杀菌技术、烧制机器人应用及营养、药膳类丁蹄等四个项目的研究与开发，为非遗文化的科学传承与创新开辟新路径。

今年丁义兴公司已经将“枫泾丁蹄制作技艺”申报国家级非物质文化遗产项目，以更好地保护“丁蹄”制作技艺；在品牌推广上，计划重新整修丁蹄作坊，打造以丁蹄为主要特色的地方传统食品一条街，拉动枫泾旅游产业和经济；举办“丁蹄文化美食节”；在目前丁蹄作坊的基础上，建设“枫泾丁蹄非遗博物馆”。



创新发展
互联网+股改



三文三旺 绝技传承七代

“烹制丁蹄，需要整整 4 个小时。蹄膀一旦放入锅中，这 4 小时里轻易挪动不得，全凭‘三旺三文’的火头伺候。”在丁义兴公司，记者戴上口罩，穿上消毒防尘服，进入香气四溢的生产车间，现场看七代传人沈云金如何制作枫泾丁蹄。

枫泾丁蹄为何如此受欢迎？林星说，这要归功于其核心的八大烹制工序。丁义兴在传统丁蹄工艺的基础上，与现代生产工艺相结合，既

提升了生产效率，保证了食品安全，又确保传统工序和口味得以保存。

八道工序有哪些？一“开路”，要求开路后的每只蹄膀净重 0.75 公斤；二“整形”，修去软皮以及多余脂肪；三“焯水”，先将蹄膀放入温水中收皮，取出后用冷水降温、去腥；四“拔毛”，拔毛后丁蹄不留一根猪毛，据说如果一根毛没拔干净让顾客发现，要照价赔偿，这是一百多年来不变的规矩；五“调

味”，丁蹄烧制用的是原汤，但每次新蹄膀入锅后，再选用特制红晒酱油、优质黄酒以及优质冰糖，另加红枣、枸杞等中药材；六“烧制”，烧制丁蹄讲究“三旺三文、以文为主”，旺为大火，文即小火，全程需约 4 小时，这过程考验着师傅们的耐心和诚意；七“去骨”，将烧制完成的丁蹄用剪刀尖头剖开后夹住筒骨抽出，全过程要求必须在三秒中内完成；八“包装”，丁蹄冷却后，