

ShenJialu

琥珀水晶称“丁蹄”



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

在我的美食词典里，丁蹄就是枫泾古镇的同义词。

第一次吃丁蹄还是在三十多年前。参加某杂志社笔会，大巴在枫泾服务站稍作停留，我买了一只大名鼎鼎的丁蹄。回到家里，打开荷叶包，快刀切片，对着阳光一照，肥瘦之间夹着皮冻，竟有琥珀般的美艳。老爸感叹道：想不到丁蹄还在！他上一次吃丁蹄是在“大跃进”时代。

“丁蹄，丁义兴百年老店出品，在巴拿马万国博览会和莱比锡国际博览会上得过金奖的呢！”他说。不过十年浩劫一起，就像八宝饭改名为“甜饭”，丁蹄也改名为“红蹄”了。

因此在改革开放的春风里能与丁蹄重逢，他老人家有点小感慨，晚上乘兴喝了一杯特加饭。

这些年来金山区的旅游开发紧锣密鼓，枫泾古镇是一大亮点，但是很奇怪，丁蹄的名气反倒被周庄的万三蹄盖了下去。三年前我随一个媒体采访团去枫泾古镇，要求去丁义兴探访一下。

在粉墙黛瓦的丁家旧宅有一间丁蹄作坊展览馆，以蜡像与图文资料再现丁蹄的历史文化与制作技艺。

话说清代咸丰二年（1852），有一条姓丁的汉子在镇南张家桥开了一家丁义兴酒店。此时枫泾已是江南繁华所在，民众消费水平不低，丁老板取枫泾猪后腿，用嘉善三套特晒酱油、绍兴老窖花雕、苏州冰糖以及丁香、桂皮和生姜等调味，经柴火“三文三旺”历练后出锅拆骨冷却，切片装盆。

这只本帮风格的红烧蹄膀卖相不错，卤冻色如琥珀，肉皮则状如寿山，大口咀嚼，无比过瘾。酒客酩然间将下酒恩物呼作“丁蹄”，并口口相传了一个半世纪。清末，红顶商人胡雪岩将丁蹄带到京城进呈皇上，这货就此列入江南贡品，年年往紫禁城里送。

我注意到几个关键细节：一、枫泾猪系太湖

良种，细皮肉白，肥瘦适中，用来烹制丁蹄，就有了良好的口感基础。二、丁蹄老卤中是加了芳香型中药材的。三、烹治丁蹄重在火功。蹄膀放入锅中后要经过“三旺三文”的历练，轻易不得翻动，整个过程为四小时。2007年，“枫泾丁蹄制作技艺”被列入上海市非物质文化遗产名录。

参观结束，我特地买了一只丁蹄回家。乡土气息的竹篮改为塑封包装了，这个也能理解，因为这个包装更便于网络销售。但回家打开后发现居然画风有变，分明是白汤烹制，难道丁蹄被镇江肴肉招安了？马上找出名片打电话给非遗传承人沈云金先

生。“我的本家”18岁入行，是枫泾丁蹄制作技艺第六代传人张桂发的徒弟，现任丁义兴食品股份有限公司生产部经理。他听了我的“投诉”后哈哈大笑：“没错，丁蹄一直是浓油赤酱的本帮风格，但外地客人认为口感偏甜，难以适应，于是我们就研发了一款暴腌后以原卤白汤焖制的丁蹄，称为‘水晶丁蹄’，与传统的

的‘琥珀丁蹄’相对应，市场反应不错。”

据沈经理介绍，这些年来丁蹄不仅实现包装迭代，进入线上销售，还研发了无糖、低盐、香辣、药膳等几个味型和品种。前几年沈经理还拜访了松江区名医徐小云，根据不同季节在老卤中添加大麦、决明子、枸杞、大枣等中药材，同时还引进了黑毛猪、爱森肉以方便多层次顾客的选择。

甲子疫情初起阶段，我收到金山朋友及时快递来的一盒丁蹄，内有“琥珀”和“水晶”两只丁蹄，真是雪中送炭。

吃过春笋和蚕豆，夏天就在薰风中来临，我打电话给久未晤面的沈经理，得知他在去年被上海市总工会评为“上海工匠”，祝贺之余再建议他开发“糟香丁蹄”。他朗声大笑：“这是好主意，等我们研发成功后给你快递一只尝尝，多提意见啊！”

在改革开放的春风里能与丁蹄重逢，他老人家有点小感慨。