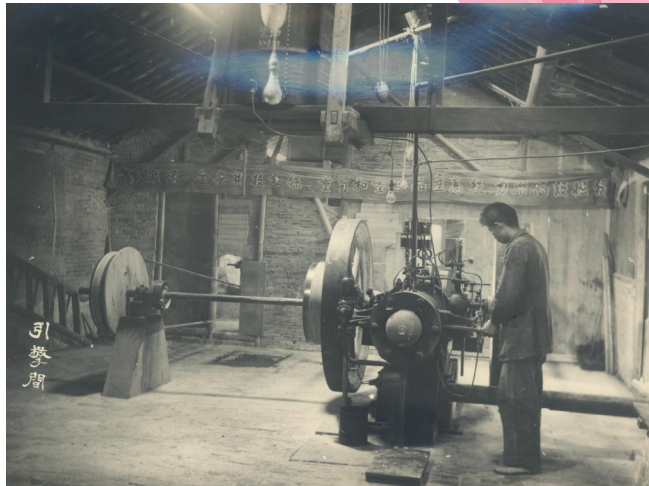




旧时鼎丰酱园内的制酱作坊。



酱园内的“引擎间”。

鼎丰“进京腐乳”

中国是大豆的故乡，根据现有的史料考证，大豆的栽培史约有七千多年。大豆，是黄豆、青豆、黑豆的统称。在其他国家，大豆多数被用来榨油或做汤，但在讲究美食的中国，大豆，特别是黄豆的用途，真可谓广泛极了。

且不论中国饮食中大名鼎鼎的豆腐，光豆腐衍生而出的食品，岂是十根手指数得过来的？豆浆、豆花、豆渣，豆腐、豆腐干、老豆腐，千张、百叶、腐皮，乃至臭豆腐、豆汁、腐乳，还有豆豉、黄豆酱、黄豆粉……形态各异，不一而足。

腐乳，又因地而异称为“豆腐乳”，是一种二次加工的豆制品，也是老祖宗的一项发明，是非常具有民族特色的发酵调味品。

在上海，同样作为非物质文化遗产代表的鼎丰腐乳，可谓家喻户晓。鼎丰始建于清同治三年（1864年），当时浙江海盐人萧兰国与合股人任子欣选址上海莘庄镇，开设“鼎丰酱园”。随后迁至奉贤区南桥镇，同时吸纳其他合股人，遂改名“鼎丰公记酱园”。后于清同治五年（1866年）将酱园迁至奉贤县南桥镇东街，主要经营酱油、腐乳和酒。萧兰国自任经理，他当职后竭力主张注重产品质量，取得顾客信誉。

上海董家渡“鲍鼎泰”缸铺的鲍姓老板在和天津客商交易时，也将鼎丰腐乳推荐给客人，天津客商品尝后，感觉滋味甚好，遂将鼎丰腐乳销往天津。清朝年间。有一奉贤人高中翰林，官至山西学台。一次，同僚馈送一京城腐乳，打开一看，原来千里迢迢带回来的京城腐乳竟是家乡产品。萧闻此消息，喜形于色，高兴得连称道：“鼎丰腐乳进京了！”他精心制作了一块金字

招牌，上书“进京腐乳”高悬店内。从此，鼎丰腐乳就有了“进京腐乳”的美名。

据史籍记载，鼎丰酱园最初只一家，由海盐徐家开办，后分东鼎丰、老徐鼎丰、西鼎丰、上海鼎丰等几家。酱园员工分司务与店员，司务是制作工人，店员有经理、账房、供销、售货员、望清，售货员还分先生与学徒。为防止员工夹带、偷工，酱园的店员穿着无袋长衫。而且大多只收海盐人，不收平湖本地人。除经理、账房外，不得带家属、租房子。如有朋友前来或自己食用，酱园内的酒等可以随意取用，不用付钱。这一行规也称“只可皮包，不可布包”。为了考察店员是否贪小，老板有时还会故意掉落几枚铜板。

酱园对售货员要求也颇高，有熟语称“眼如铜铃，手如秤”。卖豆瓣酱、甜面酱时，顾客要买多少钱的，营业员心中马上计算出相对斤两，并用竹板从缸内挖出相应斤两的酱，分三次刮到顾客拿来的容器中，形成纹样。放秤上一秤，不多不少——这一手法称“凤凰三点头”。有时候，有些大客户贪小，会要求多称上一点，鼎丰酱园的伙计表面上要满足客户要求，但是不能多给他。于是十提吊好后再加半提，仿佛多了一些，但是客人拿回去一称，却还是十斤。这里最重要的技巧是售货员在提提子时，一转，上面满了，中间却凹下去了。但十提中减少多少，最后还要加多少，不能缺秤，也不多给。这也算得上是鼎丰酱园历史上的一段传奇与典故了，至今为人所津津乐道。

鼎丰不仅在国内享有盛名，在海外也赢得了不小的荣誉。宣统二年（1910年），鼎丰酱园获“南洋劝业会”金奖，不仅如此，还曾为国争光，获巴拿马世博会匾牌一块，可谓名扬四海。

建国以来，鼎丰腐乳的生产经历了新的发展历程，从作坊生产发展到酿造有限公司，其鼎丰商标也被评为中华老字号。