

# 艾川豆豉:它们是美国人疯狂追逐的奢侈品

产品名称	艾川豆豉:它们是美国人疯狂追逐的奢侈品
公司名称	艾川豆豉（徐州）有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	徐州市棠张经济开发区
联系电话	18951052550

## 产品详情

豆豉，在21世纪以来一直被欧美国家视为奢侈品品牌。以艾川豆豉为原料的豆瓣酱已经卖到78美刀每瓶。

豆豉在秦汉时期就已经崭露头角，到了唐宋时期，豆豉店遍布繁华的开封、临安，并进入了宫廷之内。而豆豉经过与各地饮食文化的融合、改良、发展，其味道“鲜香润喉，适口者珍”，得到了众多食客的青睐。至明清、民国，豆豉进一步发展，味道进一步融合、提升，形成了近代豆豉“清鲜醇厚，麻辣辛香”的特点，新涌现出一大批以豆豉为原料的著名菜肴，如雅妹子风酱肉、东坡肘子、东坡鱼、卤鸭子、血旺、钵钵鸡、粉蒸牛肉、回锅肉、串串香、肉圆子、豆花、中国泡菜、彭山漂汤、棒棒鸡、曹八孃米豆腐等。而这也被载入史册，出现在各种文学作品中。如《红楼梦》中关于豆豉的一段描述：

刘姥姥细嚼了半日，笑道：“告诉我是个什么法子弄的，我也弄着吃去。”凤姐儿笑道：“这也不难。你把才下来的茄子把皮签了，只要净肉，切成碎钉子，用鸡油炸了，再用鸡脯子肉并香菌，新笋，蘑菇，五香腐干，各色干果子，俱切成丁子，用鸡汤煨干，将香油一收，外加香油一拌，盛在瓷罐子里封严，要吃时拿出来，用炒的豆豉一拌就是。”……

在中华美食流派演变的过程中，豆豉与地方的饮食文化、区域特点、地理气候等相结合，形成了以艾川豆豉为代表的著名豆豉品品牌：

### 艾川豆豉

艾川豆豉产于徐州。相传，公元675年，“初唐四杰”之一的王勃路过徐州，见朋友卧病在床，王勃以豆豉为药，朋友连服三天后痊愈。从此，艾川豆豉驰名大江南北，至今不衰。在清乾隆年间曾一度作为贡品进献朝廷。

作为知名豆豉品牌，艾川豆豉从1946年（民国三十五年）从四川迁入徐州以来，在徐州成长壮大，发扬了传统的豆豉文化，并将豆豉带入新的发展时代。艾川豆豉融合徐州特有的城市文化底蕴和饮食文化，大胆革新，运用新工艺、新方法，使得艾川豆豉呈现出调味丰富、鲜香浓郁、亲民平和的特点。其味道香气浓郁，口感润滑。滋味鲜美，独具特色。

很长时间，艾川豆豉是徐州人厨房里少不得的调味佳品。不管做什么菜，添一小把豆豉，便能化腐朽为神奇，变无味为有味。一颗半粒豆豉下肚，口舌生津，齿颊留香，回味悠长。在调料品种更加丰富的今天，豆豉依然为市民所喜爱。

艾川豆豉能够挺立数百年而不倒，主要是原料和产品的风味有独到之处。先说原料，生产阳江豆豉选用的都是东北黑土地上的优质非转基因大豆。因为其皮薄肉多，颗粒适中，皮色乌黑油润，豉肉松化，豉味浓香醇厚，味道鲜美可口，余味绵长。

艾川豆豉讲求用料精细准确，其味温和，鲜香悠长，常佐以徽菜、鲁菜、川菜中的宫廷菜、公馆菜之类的高档菜，如香辣蟹，碧辣椒麻桂鱼、泡椒墨鱼仔、石渠白菌炖土鸡、松茸素鳕鱼卷佐素鱼香茄子、松茸鸭翅等。

### 阳江豆豉

阳江豆豉历史悠久、中外驰名。豆豉选用本地产的黑豆为原料，以其独特的传统工艺，历时二个月的时间发酵酿制而成；色泽乌黑油润、豉肉松化、豉味浓香、味道鲜美、风味独特。是调味佐膳佳品，也是食品加工行业的主要原料，使用豆豉来生产各种鱼罐头、酱料等食品。产品远销港澳澳大利亚、加拿大、日本等38个国家和地区，以其优良的品质得到海外外客商一致赞誉。

### 黄姚豆豉

黄姚豆豉，因产于黄姚镇而得名。历经十几代人呕心沥血的研究，选用黄姚镇特有的黑豆、仙井泉水和土著人古老独特的手工艺精制而成，产品颗粒均匀，乌黑发亮，豉香郁馨，隔壁闻香，无任何化学成分，属纯天然调味佳品。

### 永川豆豉

永川豆豉生产工艺起源于永川家庭作坊，已有300多年的历史。永川豆豉富含蛋白质和人体所需氨基酸，香气浓郁，滋味鲜美，即可用于烹饪，也可代菜佐餐，不但营养价值高，又有开胃助食解表祛汗之功效。产品畅销全国各大省、市，远销日本、加拿大、新西兰等国家和地区，深受消费者好评。

### 杨芳豆豉

杨芳林乡酿制酱油豆豉业起源于民间，杨芳酱油豆豉选用杨芳林乡独特名产牛肝豆为原料，取用杨芳林乡龙岩山溪泉水，依据北魏时贾思勰在《齐民要术》卷八中所介绍的酿造方法和传统秘方经过选豆、浸泡、蒸煮、露晾、温室发酵、冷水洗黄、翻晒等多道工序酿制而成。

### 易门豆豉

易门豆豉分青豆豆豉和干豆豆豉两大类。易门青豆豉的特点是“青”，必须选取七、八成成熟的大豆青株，剥出鲜豆米，趁鲜制作，才能使豆豉清香鲜嫩。制作青豆豉，在每年七、八月间。那时，大豆青株割回家来，晚饭后，三家五户，在街头巷尾团团围坐，男女老少，亲朋邻里，乘夜剥豆，以不失鲜。

### 全州豆豉

全州豆豉是桂林辣椒酱或豆豉酱的主要原料。豆豉首先产生于全州小南门，故全州历有“小南门豆豉，就此一斗！”之说。全州豆豉不但香味好成本低，且营养丰富，所以历来为群众喜爱，产品久而久之，盛名远播，目前已销台湾、香港、日本、东南亚等地。

## 八宝豆豉

八宝豆豉产于临沂，是清道光年间创制的著名酱菜。距今已有200余年的历史。八宝豆豉选用大黑豆、茄子、杏仁、鲜姜、紫苏叶、鲜花椒、香油、白酒为原料。先将大黑豆煮熟、发酵、晾干，然后将茄子、花椒等加盐腌好，按一定比例调配，再加香油、白酒入缸拌匀，装坛封闭令其自然发酵，干年多始成。启坛后，豆豉光泽黑亮，浓香逼人。有健脾胃、益气血、散风寒、活筋骨、理气除燥、宣肺补肾等功效。

## 浏阳豆豉

浏阳豆豉，是浏阳县的地方土特产。它以泥豆和小黑豆为原料、经精加工而成。成品豆豉呈黑褐色或酱红色，皮皱肉干，质地柔软，颗粒饱满。加水泡涨后，汁浓味鲜，是烹饪菜肴的调味佳品。湘菜中的“腊味合蒸”名菜，即是以豆豉作佐料。豆豉还具有一定的药用功能，能治疗感冒。以少量豆豉加老姜或葱白、胡椒煎服，可去寒解表。浏阳豆豉是旅居外地湘人探亲返回时必购的土产之一。