

豆豉香，中国味

产品名称	豆豉香，中国味
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

华夏民族以五谷为食，很早便有以五谷为料酿制美食的历史。豆豉便是美食之一。豆豉约创制于春秋、战国之际。《史记·货殖列传》始见豆豉记述。人们喜欢豆豉的浓香可口，更把豆豉用以美味菜肴，鲜香无比，回味无穷。

作为中国传统的调味品，豆豉千百年来一直是中国人的餐桌必备，成为中国饮食长河中独特而靓丽的风景。以豆豉为原料，一道道经典的美味滋润着中国人的肠胃，沉淀在中国人的记忆之中，成为中国美食文化不可或缺的组成部分。

豆豉具有悠久的历史。从中国美食文化肇始，豆豉就已经出现。起初，豆豉起源于古老的蜀国，也就是现在的四川一带。独特的地理环境、水土气候、多样的物产造就了巴蜀灿烂的饮食文化，孕育出中国四大菜系之一的川菜。而在川菜中，豆豉凭借独特的香味与激发食材美味的能力，走上了美食的历史舞台，成为上至达官贵人、下至下里巴人都无比热爱的佐餐佳品。一道道被豆豉激发出无比美味的美食菜肴也成为代代相传的佳品，成为川人的喜爱之一。

刘姥姥细嚼了半日，笑道：“告诉我是什么法子弄的，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。”

在漫长的历史演变过程中，不同区域的饮食形成一整套自成体系的烹饪技艺和风味，形成中国的美食流派，这包括了中国的川、鲁、粤、苏四大菜系以及数不清的地方菜肴。而在中华美食流派演变的过程中，豆豉也与地方的饮食文化、区域特点、地理气候等相结合，也形成了四大豆豉流派：南派豆豉、西派豆豉、北派豆豉、东派纳豆。

南派豆豉以贵州豆豉为代表。

在历史发展的长河中，豆豉逐渐由四川先传入与之相邻的贵州等地，并逐步向西南方向推广。豆豉与贵州的独特地理、气候、饮食相融合，以麻辣味、辛辣味、甜酸味三大类别为主，味厚、味重、味丰为典型的特征，非常注重调味。贵州豆豉除具备“百菜百味、烹调技法多样”的传统之外，更具有“味厚香

浓、辣鲜刺激”的特点。

西派豆豉以永川豆豉为代表。

作为豆豉的传统发源地与集大成者，西派豆豉除了保留传统工艺与风味外，又演变出新的特点与风味。由于川东、重庆等地多山，气候湿热，加上重庆独特的码头文化，使得西派豆豉呈现出不拘一格的风采。永川豆豉风味独特，保留了传统豆豉的优点，又与新的川菜、渝菜相融合，其味道肥而不腻，酥而不烂。醇香萦绕口齿，回味无穷。

永川豆豉保留了传统工艺。制作时将把熟料送入曲室内自然发酵，使其发酵结饼。待毛霉生长出来后，分解成颗粒状，再与食盐、高粱白酒、醪糟等混合拌匀，装入坛内密封保存。

西派永川豆豉以佐传统名菜传为主，如重庆火锅、回锅肉、鱼香肉丝、宫保鸡丁、樟茶鸭、牛尾汤、豆花饭、陈皮兔丁、粉蒸肉、烧白、灯影牛肉、酸萝卜老鸭汤、合川肉片、蒜泥白肉等。

四川与重庆两地，豆豉生产企业多以小规模为主，目前还没有涌现更具规模、更具代表性的品牌与企业。

北派豆豉以艾川豆豉为代表。

相传，公元675年，“初唐四杰”之一的王勃路过洪州，见阎都督浑身发冷，汗不得出，骨节酸痛，咳喘不已，王勃以豆豉为药，阎都督连服三天后痊愈。从此，艾川豆豉驰名大江南北，至今不衰。徐州地理位置极为优越，自古是兵家必争之地，也是黄淮海区域的中心城市，在饮食上更是博取众家之长，兼具南北饮食特点，并在中国四大菜系：鲁菜、苏菜的强烈影响与融合下，呈现出新的发展特点。

在如此丰厚的饮食文化影响下，艾川豆豉大胆革新，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。

艾川豆豉大胆对工艺进行创新。制作工艺则是根据选、泡、蒸、曲、酵、熟“六步大法”：将筛选出颗粒均匀的黄豆去杂洗净，放入清水中浸泡，待泡至黄豆发胀无皱皮、略有硬心时，装入竹笋内晒干，然后将黄豆蒸煮并焖捂，倒出熟料散热，要掌握好室温，把熟料送入曲室内自然发酵，使其发酵结饼。发酵期分为3个月和9个月，成熟后成品。

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，碧绿椒麻桂鱼、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。

作为北派豆豉的代表，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。

作为中国味道的守护者，艾川豆豉严格遵循古法制作，以匠人精神坚守产品的品质，以传承中华美食文化为己任，以将豆豉美食带给更多消费者为目标，不断融会贯通，站立在新时代的餐饮发展浪潮之上，制作出更多的高品质豆豉产品。

作为现代饮食文化的开创者，艾川豆豉以海纳百川的姿态融合各地的美食文化，以健康、绿色为理念，融合新技术、新方法，与时俱进，创新出更多、更好的风味豆豉产品。

目前，为了更好的适应市场的需要，艾川豆豉以“艾川”为战略品牌，聚焦豆豉的研产销一体化运营，艾川豆豉（徐州）有限公司已经成为中国东部较大的豆豉龙头企业之一。

风起云涌，市场变幻，但艾川的脚步不会停下。站在时代前列的艾川豆豉，将以前瞻的眼光、开放的胸

怀、精益求精的态度、务实的作风，不断应用新技术、推出新产品，引领行业的健康发展，做大做强豆豉产业，为中华美食增添新的色彩，造就豆豉香，丰富中国味。

东派纳豆

据传，自秦汉始，中国豆豉技艺已经开始东渡日本，并创新演化，俨然另立门派——东派的纳豆。

日本古书《和汉三才图会》记载：‘纳豆自秦汉以来开始制作。’始于中国的豆豉，由于豆豉在僧家寺院的纳所制造后放入瓮桶贮藏，后由禅僧从秦汉传播到日本寺庙，所以纳豆首先在寺庙得到发展，是以亦称“唐纳豆”或“咸纳豆”。

纳豆的传统制法是将蒸熟的黄豆用稻草包裹起来，稻草浸泡在100度的沸水中以杀菌消毒，并保持在摄氏40度放置一日，稻草上常见的枯草杆菌（纳豆菌）因可产生芽孢而耐热度高，杀菌过程不受破坏，高温培养速度快也能抑制其他菌种，并使黄豆发酵后产生黏稠的丝状物，这种黏稠外观主要来自成分中的谷氨酸，被认为是纳豆美味的来源。

日本人喜欢食用纳豆。食用时先将纳豆加上酱油或日式芥末，搅拌至丝状物出现，置于白饭上食用，是为纳豆饭。或将纳豆和生鸡蛋、葱、茗荷、萝卜、柴鱼等各种食材一起混合。在北海道、东北地方有时也将纳豆和砂糖混合。亦有加上蛋黄酱的创意吃法。

纳豆虽然营养价值相当的高，但是因为其像臭豆腐一样有着特有的臭味，再加上黏黏的丝状物，让很多人对它敬而远之。在食用时，一般用香味比较大的食物，例如大葱、虾皮、小鱼、鱼腥草等和纳豆搭配着一起，不仅可以掩盖掉纳豆的臭味，而且还可以使其营养价值更高。

中华豆豉，源远流长，四大派系各有其特色，一匙豆豉，鲜香浓郁，食指大动，细细品味之下，更有浓郁乡情亲情友情蕴含其中，这就是豆豉的独特魅力，中华情，豆豉香，中国味。