



中国·川菜文化体验馆 CHINA · SICHUAN CUISINE CULTURE MUSEUM

川菜之魂 豆瓣盛宴



郫县豆瓣宴展示菜品 摄影：雷勇

提起川菜，回锅肉、鱼香肉丝、毛血旺、麻婆豆腐等经典菜式立时带着浓郁的热辣鲜香扑面而来。作为八大菜系之一的川菜在历史上更是与郫县结下了千丝万缕的不解之缘。现代川菜之所以能够享誉中外，更是离不开郫县豆瓣的居中调和，可以毫不夸张地说，郫县豆瓣是当之无愧的“川菜之魂”。

自郫县陈家发明利用“霉豆瓣”酿造出第一缸郫县豆瓣开始，三百年来，经过无数后人对豆瓣工艺进行提炼，今天的“郫县豆瓣”对于成都人来说，不仅仅是一道美味的调味品，更是与地道的川菜一起，构成了极具成都特色的美食名片。

从一颗豆瓣到豆瓣酱，再到包括豆瓣蘸酱、豆瓣烤酱在内的一系列豆瓣产品，豆瓣家族的成员变得越来越丰富。而“豆瓣宴”的推出更是对“豆瓣”的创新与提升。

2016年3月，一场别具特色的“郫

县豆瓣宴”体验在郫县亮相。豆瓣鲜肉包、豆瓣蒸饺、榄菜拌豆瓣、豆瓣黄金肘、豆瓣拌鹅肠、豆瓣烩面汤等以郫县豆瓣为主题的新派川菜陆续亮相，打破了郫县豆瓣鲜香辣的单一味型，在大厨们的奇思妙想与积极创新下，制作出了家常豆瓣味、咸鲜味、家常鱼香味等多种味型的豆瓣菜品。

值得关注的是，以第94届全国糖酒商品交易会、成都乡村美食旅游节为契机，2016川菜文化旅游节暨第四届郫县豆瓣博览会期间将开展一系列活动，尤其是在3月24日和25日两天，由郫县餐饮同业公会、郫县餐饮旅游商会共同主办的首届“郫县豆瓣宴”大赛即将在郫县拉开帷幕。来自本地的19家餐饮企业将在大赛上围绕“川菜之魂”郫县豆瓣这一主题，带来清鲜醇浓并重的饕餮盛宴。

中国·川菜文化体验馆馆长、郫县豆瓣股份有限公司董事长徐良是“郫县豆瓣宴”的倡导者。他表示，郫县豆瓣

是现代川菜的重要支点，如果说川菜文化体验馆是川菜文化的重要载体，那郫县豆瓣宴则是川菜味觉的丰富和发展。在未来，将努力把“郫县豆瓣宴”打造成为剑阁豆腐宴、洛阳水席那样的地方招牌筵席，成为川菜的代表筵席和成都美食的新标杆。

“如果以郫县豆瓣为原点，可以画出一个同心圆。第一圈层是以川菜调味品、川菜原辅料和特色食品产业集群化生产的川菜产业园；第二圈层是一个集生产工艺展示、川菜文化传播、特产购物、美食体验于一体的川菜文化旅游景区。”对于郫县豆瓣今天的发展状况，徐良如是说。

目前，中国·川菜文化体验馆景区已与西部青旅、光大国旅、安信地途旅游、西南铁旅、全球通旅行等大型知名旅行社建立了长期合作关系，正式将中国·川菜文化体验馆景区纳入“都青”“九黄”旅游环线体系内，共同打造川菜文化旅游线路。



郫县豆瓣宴大赛评委观摩比赛



郫县豆瓣宴大赛评委点评菜品



郫县豆瓣酱部分产品

豆瓣小百科

“鹃城”品牌的来历

郫县豆瓣的故乡，位于成都市西北郊的郫县。今天的郫县县城郫筒镇，还建有“望丛祠”，其名为纪念古蜀国的望帝和丛帝。望帝即望帝杜宇，丛帝即开明。李商隐诗句“望帝春心托杜鹃”所说的就是他们的故事，因此，郫县也俗称“鹃城”。在上世纪80年代初郫县豆瓣厂在给自已的品牌命名时，采用了“鹃城”作为其商标，这样既能突出郫县豆瓣的产地特征，又为“中华老字号”品牌赋予了醇厚的历史印记。

如何制作郫县豆瓣

好的郫县豆瓣离不开优质的地下水源、湿润的空气，因为只有它们在的作用下豆瓣微生物菌才能更好地生存，豆瓣的发酵成熟才会有更好的环境。三百年来，郫县豆瓣在发展中形成一套独特的传统制作工艺和流程，概括说就是“晴天晒、雨天盖、首哭翻、夜晚露”。勤翻、勤查，直至豆瓣鱼鲜味浓，醇香扑鼻。这一过程并未添加任何香料。

郫县豆瓣的应用

郫县豆瓣作为川菜的主要调味料之一，起到去腥除腻、提鲜增香、添辣补咸、增色调味、刺激食欲等作用。炒菜中的回锅肉、蚂蚁上树、烧菜中的麻婆豆腐、水煮牛肉、豆瓣鱼头、蒸菜中的粉蒸肉、粉蒸排骨、拌菜及小吃中的豆瓣拌豆腐干、豆瓣抄手，以及火锅、麻辣烫等等。离开了郫县豆瓣便风味全无。甚至炖肘子、蹄花、豆花等看似清鲜淡雅的汤菜，也绝少不了以郫县豆瓣为主的调味蘸碟。



地址：四川省成都市郫县安德镇川菜美食街川菜文化体验馆
电话：028-87871117

郫县豆瓣酱晒场现场