

「川菜之魂」郫縣豆瓣 非遺老字號煥新活力

成都市郫都區(原為郫縣)安德鎮,乃「郫縣豆瓣醬」的核心產區。都江堰支流走馬河、徐堰河橫貫全境,這裏氣候濕潤、土地肥沃,非常適宜各類微生物的繁衍,好像一座天然「酵池」。智能化翻曬、成品自動包裝、AGV機械人叉車……走進四川省丹丹郫縣豆瓣集團股份有限公司生產車間,一股現代化氣息撲面而來。300餘年來,郫縣豆瓣歷經手工坊到現代化企業,傳統生產到智能化製造的變遷,成功獲批國家地理標誌保護產品,入列國家級「非遺」名錄,成了響噹噹的中華「老字號」,並煥發出了新的活力。

「木杵從缸周入、缸心出,每缸需翻攪12次以上,這樣才能拌和均勻,確保發酵質量。」郫縣豆瓣傳統製作技藝國家級代表性傳承人張安秋介紹,「晴天曬、雨天蓋,白天翻、夜晚露」的古法技藝傳承至今,一年釀一級豆瓣需翻攪4,380次,三年釀特級豆瓣則至少需翻攪13,140次。

曾面臨三瓶頸難滿足市場需求

今年68歲的張安秋,15歲開始在豆瓣廠打零工,1978年進入四川省郫縣豆瓣股份有限公司(原國營郫縣豆瓣廠)工作直至退休。在郫縣豆瓣非物質文化遺產技藝體驗基地,順着張安秋手指的方向看去,4,000餘口醬缸整齊排列,那一抹耀眼的「中國紅」令人十分震撼。

在「時光牆」前,張安秋講述了一則郫縣豆瓣起源的民間故事:清朝初年,福建省汀州永定縣孝感鄉翠亨村人陳益謙來郫縣(今郫都區)定居。入蜀途中,他和同伴攜帶的蠶豆因遇連日陰雨而生霉,但不忍丟棄。於是,將其置於田埂上晾曬後以鮮辣椒拌而食之,竟意外發現味道鮮美無比,於是美其名曰「辣子豆瓣」。

清嘉慶八年(公元1803年),陳益謙後裔陳逸仙在郫縣開設「順天號」醬園,開始大批研製、生產和銷售「辣子豆瓣」。咸豐三年(公元1853年),陳氏後人陳守信潛心研究、定型工藝,開設「益豐和號」醬園,郫縣豆瓣就此誕生。

「蠶豆需經脫殼、挑選、撈煮、浸泡、拌粉、製曲、發酵,辣椒亦需經歷清洗、挑選、宰製、發酵等工序,然後再將

兩者混合進行第三次發酵。」張安秋介紹,郫縣豆瓣製作需經三次自然發酵,在翻曬過程中「吸日月之精華,納天地之靈氣」,最終形成獨一無二的「川菜之魂」。

郫縣豆瓣作為中華「老字號」,在新时代面臨三大瓶頸:一是發酵過程受天氣、溫度影響極大,風味不穩定,難以實現標準化生產;二是發酵周期長、產能低,無法滿足市場規模化需求;三是開放式生產易受污染,食品安全難以保障。

「上世紀八十年代,父親創辦了一家醬園,屋後是廠房,屋前是門店,總共不過五六個人。」四川省丹丹郫縣豆瓣集團股份有限公司總經理岳鵬介紹,他是一個典型的「創二代」,從小在父親的醬園玩耍,十來歲時便開始當「店小二」,目睹了父親在增產量、拓銷路等方面遇到的困境。

生產現代化40年增產2千倍

如今,走進四川省丹丹郫縣豆瓣集團股份有限公司生產車間,現代化的氣息令人耳目一新:條池取代陶缸,容量由80公斤增至12噸左右;機器取代人工翻攪、包裝、碼垛,效率提高數十倍;

曬場頂棚自動開合,既滿足了日曬夜露,還能防塵;MES生產管理系統實現數字化、智能

化生產……

歷經300餘年發展,郫縣豆瓣經歷了陶缸翻曬(1.0)、條池翻曬(2.0),現在逐步過渡到生產自動化(3.0),正邁向生產智能化(4.0),這便是「川菜之魂」的前世今生。

上世紀八十年代,郫縣豆瓣的總產量不過500噸左右,到2025年年底總產量突破了100萬噸。四十年間,產量增長近2,000倍,這完全得益於生產工藝的不斷現代化。2024年《成都市郫縣豆瓣產業發展促進辦法》正式出台,積極鼓勵和支持郫縣豆瓣生產經營企業實現智能化改造和數字化轉型。

目前全球每10瓶豆瓣醬有8瓶來自郫都,年銷量破億瓶、產值超160億元人民幣,遠銷80多個國家和地區。郫縣豆瓣生產企業達70餘家,蠶豆和辣椒種植基地達兩萬多畝,直接和間接帶動近兩萬人就業。

另外,自2020年完成技改後,四川省郫縣豆瓣股份有限公司廠區變景區、車間



■ 郫縣豆瓣系列產品繁多。

變景點。遊客不僅能了解「翻、曬、露」的古法釀造全過程,還能親手參與翻缸、調配等工序,現場體驗豆瓣咖啡等創新產品。「目前,每年遊客接待量超4萬人次,不僅提升了品牌美譽度,還直接帶動了消費。」四川省郫縣豆瓣股份有限公司總經理冉易說,「技改+文旅」讓企業成功轉型升級,2025年總產值近5億元人民幣。



■ 郫縣豆瓣歷史展覽。

郫縣豆瓣醬小資料

年產量: 100萬噸 年產值: 100億元人民幣 品牌價值: 661.09億元人民幣
 品牌建設: 國家級「非遺」, 國家地理標誌保護產品, 中華「老字號」
 市場份額: 85%

銷售區域: 全球80多個國家和地區

豆瓣企業: 70餘家
 基地建設: 蠶豆、辣椒種植面積超50萬畝
 帶動就業: 超2萬人

■ 張安秋示範豆瓣翻攪。

■ 郫縣豆瓣曬場。

