

# 郫县豆瓣的历史辨析及使用价值探讨

张茜

(四川旅游学院, 成都 610100)

**摘要:**郫县豆瓣是川菜烹饪中最重要的调味品,被誉为“川菜之魂”。通过对文献资料的梳理,笔者认为,郫县豆瓣的雏形——盐渍辣椒的出现距今已有 200 多年,而郫县豆瓣真正意义上的出现距今已有 150 多年。郫县豆瓣具有独特的使用价值,它不仅是川菜第一个具有典型代表意义的复合味调味品,而且郫县豆瓣的家常风味奠定了川菜平民化的底色。

**关键词:**郫县豆瓣;历史;使用价值

**中图分类号:**TS264.9

**文献标志码:**A

**doi:**10.3969/j.issn.1000-9973.2017.10.038

**文章编号:**1000-9973(2017)10-0176-05

## The Historical Analysis and Use Value Discussion of Pixian Bean Paste

ZHANG Qian

(Sichuan Tourism University, Chengdu 610100, China)

**Abstract:** Pixian bean paste is the most important condiment in Sichuan cuisine, is known as "the soul of Sichuan cuisine". Through literature review, the author believes that the prototype of Pixian bean paste—pickled pepper has appeared more than 200 years ago, and its real emergence has been more than 150 years ago. Pixian bean paste has unique use value, it is not only the first Sichuan typical compound condiment, and has laid the foundation of popularization of Sichuan cuisine.

**Key words:** Pixian bean paste; history; use value

郫县豆瓣是川菜烹饪中最重要的调味品之一,被称为“川菜之魂”。近年来,随着川菜产业化和国际化的发展,作为国家地理标志产品的标杆,郫县豆瓣创新探索产业链下的集群化发展战略,积极打造区域品牌样板的发展。同时,郫县豆瓣也注重对于传统技艺的保护和传承、对于传统文化内涵的挖掘和展示。作为第二批国家级非物质文化遗产,郫县豆瓣颇有成效地开展了系列的非遗保护和传承工作,其传统制作技艺在位于郫县的川菜文化体验馆和川菜博物馆中都有浓墨重彩的铺陈和展示。然而,令人遗憾的是,目前介绍郫县豆瓣历史的文字资料存在好几种说法,严重影响了大众对于郫县豆瓣的认知。此外,“川菜之魂”的名

号响亮,但也少有业界人士对这个名号背后所蕴含的价值进行探讨。基于此,笔者试以浅陋学识对郫县豆瓣的历史和使用价值进行探讨,不足之处,敬请指正。

## 1 关于郫县豆瓣的历史辨析

### 1.1 各方不同的观点

目前,关于介绍郫县豆瓣历史的文字资料主要存在以下 3 种说法:

第一种说法,郫县豆瓣的历史已有 300 多年。

这种说法流传甚广,主要用于当地郫县豆瓣生产经营企业的产品宣传和商业广告以及地方政府的宣传。如在国家级非物质文化遗产——郫县豆瓣传统制

收稿日期:2017-04-13

作者简介:张茜(1981—),女,重庆人,副研究员,硕士,主要从事民俗及饮食文化方面的研究。

作技艺的文字资料中介绍说:“清朝初年,福建省汀州永定县孝感乡翠亨村人陈益兼随移民来到郫县定居。入蜀途中,因食品稀少,只得将生霉的蚕豆和鲜辣椒拌而食之,美其名曰‘辣子豆瓣’,这就是郫县豆瓣的起源。嘉庆八年(1803 年),陈氏后人陈逸仙,开设‘顺天’号酱园,研制、生产、销售‘辣子豆瓣’。咸丰三年(公元 1853 年),陈氏后人陈守信(号益谦)设立‘益丰和’号酱园,同时并入‘顺天号’酱园。陈守信潜心研究‘辣椒豆瓣’。他受豆腐乳发酵后产生香味的启发,尝试利用蚕豆调和面粉混合后发酵,再和盐渍辣椒混合,经翻、晒、露,生产出了真正的郫县豆瓣<sup>[1]</sup>。”从清初移民入川,在入蜀途中福建陈氏移民发明了辣子豆瓣开始计算,郫县豆瓣的历史确有 300 多年。四川省郫县豆瓣股份有限公司是中国非物质文化遗产郫县豆瓣传统制作技艺的传承企业,也是生产郫县豆瓣的龙头企业。其公司的网站中也介绍了郫县豆瓣的出现历史,将福建陈氏移民入川、无意之中发明郫县豆瓣的时间精确到了清康熙年间的 1688 年<sup>[2]</sup>。根据这个时间推算,郫县豆瓣的历史的确已有 300 多年。此外,还有很多单位或个人在介绍郫县豆瓣历史时,均采用了这种说法。如 1997 年,郫县县志办在《四川烹饪》中发表的《郫县豆瓣史话》一文中也持有同样的观点。

第二种说法,郫县豆瓣的历史已有 200 多年。

赞同这个观点的主要是调味品生产工艺方面的一些专家、学者,但是他们在阐明这个观点时并没有标注出相应的参考文献或写清楚相应的历史依据。如高岭在《郫县豆瓣的生产工艺改进》一文中认为,郫县豆瓣是具有 200 余年悠久历史的地方名特调味食品<sup>[3]</sup>。余浪、阙建全在《传统豆瓣的研究进展》中认为,豆瓣酱起源于四川民间,至今已有 200 多年的历史<sup>[4]</sup>。

第三种说法,郫县豆瓣的历史已有 100 多年。

四川郫县城关豆瓣厂在 1979 年第 11 期的《食品科技》杂志的目录上,刊载了介绍郫县豆瓣的短文,文中介绍说:“四川郫县豆瓣,创建于 1873 年,至今已有百余年历史。其特点是油润、红亮、瓣子酥脆、回味可口、辣味较重,为川味食谱常用之调味佳品。用以烹调回锅肉、豆瓣鲜鱼、红烧豆腐等。也可伴以熟油炒,单独当菜食用<sup>[5]</sup>。”此外,短文还介绍了郫县豆瓣的原材料配比及工艺流程。《经理日报》2003 年 6 月 30 日刊载了李羚《“郫县豆瓣”上演异国商标抢注戏》一文,文

中说:“郫县豆瓣的生产已有 100 多年的历史,……被誉为‘川菜的灵魂’<sup>[6]</sup>。”四川的学者朱多生敏锐地觉察到了作为国家级非物质文化遗产的郫县豆瓣在历史阐述方面存在问题,他在其所撰写的《试述四川郫县豆瓣的历史》一文中认为,郫县豆瓣的出现并没有其公开宣传的 300 多年的历史,而是距今约 150 多年。他认为,在制作郫县豆瓣的 3 种原材料,即辣椒、蚕豆、面粉中,辣椒在四川出现得最晚。从各种文字资料记载来看,乾隆十四年(公元 1749 年)《大邑县志》中出现了辣椒的最早记载,至嘉庆时期辣椒开始频繁见于四川各地方志中,清咸丰年间,陈守信在郫县开设酱园制成辣豆瓣酱出售。郫县豆瓣是在清咸丰年间(公元 1850 年~1861 年)出现,因此距今约 150 多年<sup>[7]</sup>。

300 多年、200 多年、100 多年,不管哪种说法较为接近历史事实,但是作为国家级非物质文化遗产的郫县豆瓣传统制作技艺,其历史的梳理不够全面、存在漏洞,这确是不争的事实,这也导致了关于其出现历史的时间存在多个版本,让人莫衷一是、疑窦丛生。

## 1.2 历史辨析

笔者查阅了相关资料,发现了一篇更接近于历史事实的文章。这篇文章是原“益丰和”号酱园后人陈述宇、酱园管账李同德,原“绍丰和”号酱园后人陈述后,原“元丰源”号酱园管账张悦民,共同撰写的《郫县豆瓣今昔》一文。在这篇回忆录式的文章中,清楚地说明了郫县豆瓣生产的历史过程。文中说:“……清政府实行移民政策,大批湖、广及沿海一带人口填入四川。福建汀州府永定县孝感乡翠亨村人陈逸仙随移民进川谋生,见郫县土地肥沃、物产丰富、民风淳朴,便在郫县城南外一公里处的地方落户生根……陈家人以农耕为业,辛勤操劳只能糊口,利用靠近县城之便经营起以农副产物为原材料的手工酿造制品,自产自销。……到嘉庆九年(1804 年),经过几辈人的勤劳与信誉,有了一定积累,遂在县城内西街开设前店后坊的‘顺天’号酱园,……为使生产系列化,生产出一些季节性现制现卖的盐渍佐餐品。如时令泡菜、酱菜与能及时佐餐的盐白菜、豆豉、豆腐乳、盐辣椒。而盐渍辣椒就是郫县豆瓣的雏形。……咸丰年间,由陈家后人陈守信将现文调巷陈家祠堂与南大街打通,设立‘益丰和’号酱园。……咸丰年间,郫县的生产水平很低,人们的生活条件有限,一般居民都以酱园盐渍制品佐餐,酱菜、泡菜、豆豉、盐白菜、盐辣椒很

有市场。特别是盐渍辣椒,味辣味大,佐餐能刺激食欲,需求量也不断增加。陈守信在原来现渍现卖的基础上,扩大生产,用水缸储存,但遇存货不能售出时,盐渍辣椒就要翻泡化稀,每每使人搅拌,搅拌后的味虽较醇,却愈搅愈稀。陈守信经过多次试验发现,加入适当比例的经过发酵的胡豆瓣子,既能使辣椒脱水而粘稠,又能增加其香醇;既能应急销售又便于长期贮存,特别是日晒夜露后酿成的辣豆瓣酱很受人食用<sup>[8]</sup>。”作者还特别写道:“事业上的初步胜利使陈守信坚定了经商信念。他经常在晚饭之余向儿孙们大讲创业艰难,守业不易,告诫后人:‘勤俭持家,宽厚待人,惟恐有失先人所托,要知每两银子都是血半心半而来的啊!’”陈守信膝下有 6 个儿子,但他仅以第 6 子传承豆瓣事业,其他 5 子读书求学为主。陈守信“经常在晚饭之余向儿孙们大讲创业艰难,守业不易”,由于经常耳濡目染,所以陈守信的儿孙们应该是比较了解郫县豆瓣的生产历史。

我们再用这篇文章结合其他文献资料进行辨析。福建地区辣椒的最早记载是乾隆二十八年(1763 年)的《长乐县志》<sup>[9]</sup>,比四川地区还晚。据四川移民史的研究成果,康熙二十年(1681 年)以后,四川才脱离烽火连绵的战乱,具备了招徕人民开垦荒地的基本生存条件,尤其是在康熙二十二年(1683 年)清政府收复台湾以后,中国才真正处于无战争和平状态之中,社会经济开始全面恢复和繁荣,在这样的安定背景下,鼓励招民入川垦荒的政策对四川人口的迅速增长和荒地的大量开垦起到了决定性的作用。来自福建的陈氏家族也正是康熙中叶以后才移民到四川的<sup>[10]</sup>。因此陈氏族人并不一定是在福建就开始食用辣椒,而很有可能是从福建迁移到四川郫县后,才对辣椒有了一定的食用体验。而认为陈氏族人在移民入川的路途中就发明了“辣子豆瓣”的说法值得商榷。随着辣椒在四川的传播和普及,到了嘉庆年间,四川地区的许多方志中都已有了辣椒的记载,辣椒开始有规模地进入四川人的饮食生活。在此背景下,“顺天”号酱园才会出现生产和经营“盐渍辣椒”这一商品。发展到咸丰年间,陈守信推出了新产品“辣豆瓣酱”,并受到欢迎。而生活在道光至光绪年间的四川华阳人曾懿在其所撰的《中馈录》中开始记载有“制辣豆瓣法”,其云“以大蚕豆用水一泡即捞起;磨去壳,剥成瓣;用开水烫洗,捞起用簸箕盛之。和面少许,祇要薄而均匀;稍晾即放至暗室,用稻草或芦

席覆之。俟六七日起黄霉后,则日晒夜露。俟七月底始入盐水缸内,晒至红辣椒熟时。用红椒切碎侵晨和;下;再晒露二三日,后用坛收贮。再加甜酒少许,可以经年不坏<sup>[11]</sup>。”这种辣豆瓣的制作方法和郫县豆瓣的制作方法相似,但是辣豆瓣只需要“用坛收贮”,而郫县豆瓣则需要一个长达半年左右的日晒夜露的时间过程。《中馈录》的编撰目的是为家庭妇女学习厨艺提供一定的理论和技术指导,因而所选的饮食品种都是较为家常的。可见,当时辣豆瓣已经成为四川人日常佐餐或调味的重要物品,而郫县豆瓣长时间的日晒夜露更增添了它与普通家庭制作辣豆瓣相比更加醇厚的风味,这也正是郫县豆瓣作为酱园热销产品的商品价值的体现。

综上,我们可以推断,郫县豆瓣的雏形——盐渍辣椒的出现距今已有 200 多年,而郫县豆瓣的真正意义上的出现距今已有 150 多年。当然,在此基础上,我们还可以查阅更多的地方志、文人笔记和其他各种资料,以便进一步梳理和总结郫县豆瓣的发展历史。

## 2 郫县豆瓣的价值

因为其独特的工艺和社会文化价值,如今的郫县豆瓣不仅是国家地理标志产品,其传统制作技艺是国家级非物质文化遗产,而且被赞誉为“川菜之魂”。那么为什么郫县豆瓣被赞誉为“川菜之魂”呢,目前为止尚没有全面的阐释,其实郫县豆瓣被赞誉为“川菜之魂”的原因,正是郫县豆瓣所具有的独特使用价值的体现。下面,笔者想就这个问题谈谈自己的理解和看法。

### 2.1 郫县豆瓣是川菜第一个具有典型代表意义的复合味调味品

在烹饪菜肴的整个过程中,调味是决定风味质量的关键,而调味品是烹饪过程中重要的原料之一。调味的作用是除去异味、增进美味、确定风味、丰富菜肴的色彩,现代烹饪中调味品甚至可以用来美化菜肴的造型。按调味品的呈味感觉,可分为单一味调味品和复合味调味品。单一味调味品,如咸味调味品、甜味调味品、苦味调味品、辣味调味品、酸味调味品、鲜味调味品、香味调味品。复合味调味品,可以理解为用两种或两种以上单一味调味品制成的调味品,如油咖喱、甜面酱、乳腐汁、花椒盐等。和单一味调味品相比,复合味调味品的使用有助于更加方便地确定菜肴的风味,因

此广受人们的欢迎,也成为当代社会调味品产业发展的一个重要方向。其实早在宋代时,就已经出现了一种复合味调味品,人们给它取名为“一了百当”,据《事林广记》“一了百当”条载:“甜酱一斤半,腊糟一斤,麻油七两,盐十两,川椒、马芹、茴香、胡椒、杏仁、姜、桂等份,为末。先以油就锅熬香,将料末同糟,酱炒熟,入器。”“入器”收储后,可以随时在“修饌”,即做菜时酌量使用,“料足味全,甚便行餐<sup>[12]</sup>。”尤其适宜、方便在外出时做菜。元代时复合味的调料逐渐多了起来,《居家必用事类全集》中记有“鲮醋”的制法,食用“肝肚生”、“聚八仙”、“假炒鳊”、“曹家生红”等均可用“鲮醋”。同时,还记载了“芥辣醋”、“五辣醋”等复合味调味品,可在多种菜肴及汤中使用。其“调和省力物料”条云:“马芹、胡椒、茴香、干姜、官桂、花椒多等份,碾为末。滴水随意丸。每用调和,撚破入锅。出外者尤便<sup>[13]</sup>。”这实际上就是一种烹饪做菜用的复合味调味品,且使用十分方便。复合味调味品,它也许并不是某一人在某一地、某一时突然发明的,而是人们在长期的烹饪实践过程中所产生的结晶。可以说,复合味调味品的出现是人们烹饪技术水平提高的表现,通过调味品的叠加、相乘,从而产生新的调味品,方便了人们的烹饪操作,提高了烹饪的效率。

郫县豆瓣的制作原料有二荆条辣椒、胡豆、面粉、食盐,其中最重要的原料是蚕豆和辣椒。蚕豆要选用“二流板”青皮干胡豆,辣椒要选用皮肉厚、长条形、籽少的二荆条新鲜伏天椒。经脱壳、制瓣、发酵、拌和、调味、翻晒、吸露等项工序,需半年以上的生产周期才能酿造成熟。制成的郫县豆瓣所含水分较少、体态完整,色泽红润鲜亮、味辣香醇、辣而不燥、瓣子酥脆、黏稠茸实、酱酯浓郁,成为完全不同于其他豆瓣酱,完全不同于其雏形——盐渍辣椒的一种新型复合味调味品。“郫县的餐馆和小食店铺刚开始时把辣豆瓣酱只以佐餐食品分碟卖与食客,饮食间却在偶然的油煎过程中发现了提味增色的普遍规律,于是广泛采用。‘益丰和’豆瓣由佐餐品上升为调味品,经厨师们与食客们传播到县外,郫县的豆瓣就炒得沸沸扬扬了。”作为一种复合味调味品,郫县豆瓣比单一味调味品具有的优势不言而喻,它具有健胃、驱湿防寒之效,它兼具咸、辣、酸味,同时酱酯浓郁,有助于更加方便地确定川菜菜肴的风味,提味增色。随着郫县豆瓣的大量外销,以及越

来越多的人接受和使用它,郫县豆瓣受到了世人的瞩目,它比四川地区其他调味品更加名声显赫。从这个角度来讲,郫县豆瓣是川菜第一个具有典型代表意义的复合味调味品,是名副其实的。

2.2 郫县豆瓣的家常风味奠定了川菜平民化的底色

川菜以“味”见长,号称是“一菜一格,百菜百味”,川菜最吸引消费者的也正是它独特的味道。除了郫县豆瓣,川菜中的复合味调味品还有不少,如泡红辣椒(辣、咸、酸味)、甜酱(甜、咸味)、甜红酱油(甜、咸味)等,但郫县豆瓣的使用范围更大、使用频率更高。根据笔者的统计,在目前川菜公认的常见 24 种味型中有 6 种味型在调制的过程中会使用郫县豆瓣,见表 1。

| 表 1 川菜经典味型中使用郫县豆瓣情况一览表 |      |                      |                                |                                            |
|------------------------|------|----------------------|--------------------------------|--------------------------------------------|
| 序号                     | 味型   | 感官要求                 | 主要调味品                          | 备注                                         |
| 1                      | 家常味型 | 咸鲜微辣                 | 郫县豆瓣、川盐、酱油                     | 因不同菜肴风味所需,也可酌量加元红豆瓣或泡红辣椒、料酒、豆豉、甜酱          |
| 2                      | 麻辣味型 | 咸鲜微辣                 | 辣椒(郫县豆瓣、干辣椒、红油辣椒、辣椒粉)、花椒、川盐、料酒 | 辣椒的运用则因菜而异,有的用郫县豆瓣,有的用干辣椒,有的用红油辣椒,有的用辣椒粉   |
| 3                      | 酸辣味型 | 醇酸微辣,咸鲜味浓            | 川盐、醋、胡椒粉、料酒                    | 冷菜的酸辣味,应注意不用胡椒,而用红油或豆瓣                     |
| 4                      | 姜汁味型 | 姜味醇厚,咸酸爽口            | 川盐、姜汁、酱油、醋、香油                  | 调制热菜时,可根据不同菜肴风味的需要,酌加郫县豆瓣或辣椒油,但以不影响姜、醋味为前提 |
| 5                      | 荔枝味型 | 味似荔枝,酸甜可口            | 川盐、醋、白糖、酱油、料酒、姜、葱、蒜            | 因不同菜肴风味的需要,可酌加泡辣椒、豆瓣或香油                    |
| 6                      | 鱼香味型 | 咸、酸、甜、辣各味平衡,姜、葱、蒜味浓郁 | 食盐、白糖、酱油、醋、泡辣椒、姜、蒜、葱、辣椒油、芝麻油   | 热菜鱼香味调制时应将泡辣椒(和/或郫县豆瓣)、姜、蒜、葱炒香且油呈红色        |

注:表 1 是根据国内贸易行业标准 SB/T 10946—2012《川菜烹饪工艺》和《川菜烹饪事典》整理分析而得<sup>[14,15]</sup>。

也许有人会说,使用郫县豆瓣的味型也只占常见 24 种味型的 1/4 而已,并未见得郫县豆瓣在川菜烹饪中享有独特的重要地位。其实,除了味型,郫县豆瓣的重要作用还体现在川菜的烹饪法中。四川的烹饪法,共计常用 50 多种,其中最能表现川菜火候和四川厨师掌握用火水平的,则是小炒、干煸、干烧、家常烧。何谓家常烧?“家常烧”是川菜使用较广的,突出家常味的烧菜方法。当然,家常烧不只是烧家常味菜,四川众多味型及乡土风味浓郁的菜,都能通过家常烧这种烹饪法表现出来。

《川菜烹饪事典》对家常烧的烹饪范围、工艺特色、成菜品种进行了介绍:家常烧“其使用的原料十分广泛,高至山珍海味,低至时蔬小菜,都可用此法烹制成菜。烹制时,用中火、热油,先将豆瓣下锅煸炒,煸至油呈红色出香味时加汤,烧开后打出渣,放原料、配料、调料(或下原料、配料和调料略炒后,再加汤),汤再烧开后,改用小火慢烧,至成熟入味,勾芡汁而成。成菜有醇浓、鲜烫的特点。如家常海参、魔芋鸭子、太白鸡、芋儿烧鸡、软烧子鲶、辣子鱼、豆瓣鲜鱼、泡菜鲫鱼、麻婆豆腐、大蒜烧鳝鱼、鱼香茄条、烧米凉粉等。”这里的豆瓣,其实就是郫县豆瓣。人们常说川菜的底色是“平民”、“大众”,川菜具有浓郁的家常味道。而这种浓郁的家常味道其实就来自于郫县豆瓣。如《中国川菜经典菜肴制作工艺规范》<sup>[16]</sup>收录的都是最经典和常见的川菜,其中,回锅肉(家常味型)、盐煎肉(家常味型)、水煮牛肉(麻辣味型)、干煸牛肉丝(麻辣味型)、粉蒸牛肉(麻辣味型)、魔芋烧鸭(家常味型)、豆瓣鱼(鱼香味型)、麻辣黄辣丁(麻辣味型)、大蒜烧鳝鱼(家常味型)、土豆烧甲鱼(麻辣味型)、家常海参(家常味型)、麻婆豆腐(麻辣味型)、家常豆腐(家常味型)、过江豆花(麻辣味型)、蚂蚁上树(家常味型)等菜品在制作过程中均使用了郫县豆瓣。甚至,最具川味的食物——毛肚火锅,其卤水即锅底的制作方法中也离不开郫县豆瓣:“锅置中火上,牛油烧至六成热,入豆瓣(剁细)煸酥,姜末、辣椒粉、花椒炒香,加牛肉汤烧开,倒砂锅中。砂锅置旺火上,入绍酒、豆豉(剁碎)、醪糟汁烧开,打尽浮沫即成卤水。”毛肚火锅又称“红汤火锅”,它色泽棕红、汤鲜香浓、麻辣味厚,而锅底的红艳,郫县豆瓣和辣椒粉的使用贡献了很大的力量。因为郫县豆瓣在色、香、味、形上的突出特点,不管是家庭主厨,还是专业厨师,若在合适的川菜菜肴中使用了郫县豆瓣,那么川菜的家常味的底色就基本上奠定了,而其他的,就只是看事厨者们厨艺高低不同的表现罢了。

不管是在川菜的经典菜肴、家常菜肴,还是红汤火锅中,郫县豆瓣在调味烹制过程中都发挥了复合味调味品独有的中流砥柱般的稳定作用,郫县豆瓣的家常风味奠定了川菜平民化的底色。

### 3 结语

郫县豆瓣自诞生之时起,就和巴蜀地区老百姓的

日常饮食生活紧密联系,至今它仍然是川菜烹饪中最重要的调味品,被誉为“川菜之魂”。通过对文献资料的梳理,笔者认为,郫县豆瓣的雏形——盐渍辣椒的出现距今已有200多年,而郫县豆瓣的真正意义上的出现距今已有150多年。郫县豆瓣具有独特的使用价值,它不仅是川菜第一个具有典型代表意义的复合味调味品,而且其家常风味奠定了川菜平民化的底色,正是从这个层面来讲,它被称为“川菜之魂”是当之无愧的。随着中国综合国力的增强,川菜国际化、产业化发展,可以预见郫县豆瓣在未来的美食制作中将更加具有用武之地,以郫县豆瓣为基础研发的复合新型调味品将会受到更多人的青睐,各种跨地域、跨国界、跨族群的“郫县豆瓣美食”将不断涌现。

参考文献:

- [1]郫县豆瓣传统制作技艺[EB/OL]. <http://www.cdich.org/Item/134.aspx>, (2014-10-17)[2016-11-18].
- [2]公司历史.[EB/OL]. <http://www.pxdb.com/company/jcpxdb/customList?alias=关于我们>[2016-11-18].
- [3]高岭. 郫县豆瓣的生产工艺改进[J]. 中国调味品, 2006(5): 34-39.
- [4]余浪, 阙建全. 传统豆瓣的研究进展[J]. 中国调味品, 2008(5): 26-31.
- [5]四川郫县城关豆瓣厂. 郫县豆瓣[J]. 食品科技, 1979(11): 1.
- [6]李羚. “郫县豆瓣”上演异国商标抢注戏[N]. 经理日报, 2003-06-30(C01).
- [7]朱多生. 关于川菜麻辣味形成原因的思考[J]. 楚雄师范学院学报, 2015(7): 6-10.
- [8]陈述宇. 郫县豆瓣今昔[M]. 成都: 四川大学出版社, 2002: 246-254.
- [9]蒋慕东, 王思明. 辣椒在中国的传播及其影响[J]. 中国农史, 2005(2): 17-27.
- [10]谭红. 巴蜀移民史[M]. 成都: 巴蜀书社, 2006: 480.
- [11]曾懿. 中馈录[M]. 陈光新, 注释. 北京: 中国商业出版社, 1984.
- [12]陈元靓. 事林广记[M]. 北京: 中华书局, 1999.
- [13]居家必用事类全集(饮食类)[M]. 邱庞同, 注释. 北京: 中国商业出版社, 1987.
- [14]SB/T 10946—2012, 川菜烹饪工艺[S].
- [15]李新. 川菜烹饪事典[M]. 重庆: 重庆出版社, 1999.
- [16]DB 51/T 1728—2014, 中国川菜经典菜肴制作工艺规范[S].