

本书编委会 编

中国地理标志产品 调味品

荟萃



中国质检出版社
中国标准出

本书编委会 编

调味品

中国地理标志产品
荟萃

中国质检出版社
中国标准出版社
北京

图书在版编目 (C I P) 数据

中国地理标志产品集萃. 调味品 / 本书编委会编. — 北京: 中国质检出版社, 2016.8
ISBN 978-7-5026-4298-3

I. ①中… II. ①本… III. ①调味品—产品标识—中国 IV. ①F760.5

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第110220号

中国质检出版社 出版发行
中国标准出版社

北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)

北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: www.spc.net.cn

总编室: (010) 68533533 发行中心: (010) 51780238

读者服务部: (010) 68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

*

开本787×1092 1/16 印张13.75 字数185千字

2016年8月第1版 2016年8月第1次印刷

*

定价 40.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 68510107

分卷编委会

- 主 编** 李迎丰
- 副 主 编** 戴 群 张 宁
- 统 稿** 刘东旭 黄德胡 杨梦莹
- 编 委** (按姓氏笔画排序)
- | | | | | | |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 万 霞 | 王川增 | 王国强 | 王晓东 | 王银良 | 区奕澄 |
| 古仁义 | 付 强 | 白 仑 | 冯 康 | 朱柳堂 | 刘新林 |
| 孙乃俊 | 李育能 | 杨 维 | 杨胜骥 | 杨晓华 | 杨影武 |
| 邹定源 | 张 岚 | 张 强 | 张玉宏 | 林东丽 | 胡文强 |
| 郭刚科 | 唐毅峰 | 黄建和 | 曾纪泽 | 谭 鸿 | 谭万斌 |
| 谭生禄 | 谭统宏 | 戴 鹏 | | | |
- 撰 稿** (按姓氏笔画排序)
- | | | | | | |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 王 锐 | 王君伟 | 文 彰 | 邓学民 | 印 辉 | 师晓霞 |
| 刘 州 | 杜敬秋 | 李玉红 | 李国权 | 李秋夫 | 杨书伟 |
| 宋 芳 | 宋圆圆 | 张 强 | 陈 芳 | 陈风驰 | 邵国兴 |
| 罗汉奇 | 郭振民 | 谈 刚 | 黄 基 | 黄定宁 | 康润彬 |
| 程仲平 | | | | | |

本卷前言

在中国富饶而广阔的国土上，每一寸土地都孕育着属于自己的丰富物产，它所呈现的不仅仅是自然的造化，更是人文、民族、群落的全生态演绎。这种“产自特定地域，所具有的质量、声誉或其他特性本质上取决于该产地的自然因素和人文因素，经审核批准以地理名称进行命名的产品”，我们称它为“地理标志产品”。

2005年，国家质量监督检验检疫总局颁布实施了《地理标志产品保护规定》，正式开启了中国地理标志产品的认证保护工作。截至2015年底，正式获批受保护的地理标志产品逾1900件。随着地理标志产品保护实施过程的推进，在产品之外实现了品牌效应、旅游文化、城市名片以及国际化发展等更多的附加值目标，这成为了推动地理标志产品保护工作持续扩大并完善的动力，也激发了我们进一步凝练集合从而策划出版“中国地理标志产品大典”丛书的构想。在国家质检总局的指导下，“大典”丛书于2015年9月付梓出版，相继入选“十二五”国家重点规划图书、国家新闻出版改革发展项目库、财政部中央文化企业国有资本经营预算资助项目以及“丝路书香工程”重点翻译资助项目，凸显了国家对于中华传统文化宣传出版工作的重视。

为满足广大读者阅读需求，分门别类对中国地理标志产品的精华予以呈现，我们策划出版了“中国地理标志产品集萃”丛书。丛书涵盖陶瓷、纺织工艺品、酒、手工艺品、水产品、珠宝玉石、中药材、调味品、特色小吃、食用油、花卉、水果、稻粟米、茶叶等14个分卷、236个地理标志产品。每一分卷承载该品类中华物产所蕴含的历史文化、地域风情。这是一场中国物产的集体秀场，是中国文化的深度推介，是中国质量的有声宣示。中华物产

既是民族的，也是世界的。丛书将会给地理标志产品的发展开辟新途径、提供新思路，为地理标志产品的“走出去”提供厚实的铺垫；同时，丰富中国文化结构的层次，传承另一种人文自然的经典。

本卷为调味品卷。调味品与人们的日常生活密切相关，它可以增加菜肴的色、香、味，促进食欲，且有益于人体健康。调味品的每一个品种，都含有各自原料的特殊成分，能除去烹调主料的腥臊异味，还能满足个人的感官需要；既可以突出菜品的口味，又能增加菜点的色泽。调味品品种很多，其中传统酿造调味品在我国具有悠久的历史，独特的酿造工艺尽显中华儿女的勤劳与智慧，是我国食品工业中的一个重要组成部分。本卷向读者展示了全国各地的调味品，从独特的地理环境、丰富的历史传说、成功的品牌故事以及生活实用小常识等方面对调味品进行了详细的介绍。一段段流传在物产当地的传说、故事，帮您开启中国天人合一的物产之旅，带您走进风味中国的乡土人情。

任何一个鸿篇巨制的背后都凝聚着很多辛勤的汗水。本套丛书的孕育集合了国家质检总局的关怀指导，各地质检机构的编纂整合，有关学协会、企业等的积极配合。在此，对上述不懈努力的各位同仁致以最衷心的感谢！希望这套丛书能不负众望，将中国地理标志文化传世典藏。

本书编委会

2016年6月

目录



涪陵榨菜



鱼泉榨菜



惠州梅菜



潮汕橄榄菜



独山盐酸菜

潮汕贡菜



郫县豆瓣



临江寺豆瓣



五通桥豆腐乳



阳江豆豉



阳江姜豉

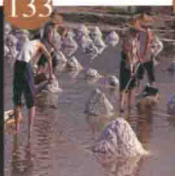
永丰辣酱

117



茶卡盐

133



运城盐池大盐（河东大盐）

145



山西老陈醋

157



镇江香醋

167



汉源花椒

179



茂县花椒

191



上林八角

203



驻马店十三香清真调味品

涪陵榨菜

一壶小酒，一碟榨菜，叙不尽的亲友情谊，谈不完的邻舍风趣。在涪陵，榨菜历经百年沧桑而经久不衰，以其独特的魅力，誉满神州，香飘海外。

涪陵榨菜加工工序繁杂而严谨，肉质肥厚嫩脆而少筋，营养丰富，口味优良，叶茎均可利用，便于加工贮藏，深受广大消费者喜爱。而今，涪陵榨菜已形成了坛装、软袋小包装、听瓶盒装三大包装系列上百个品种，拥有鲜味、爽口、麻辣、广味、五香等新风味，在国内外消费市场久驰赞誉。





山水清秀地 沃土榨菜生

涪陵，中国榨菜之乡，地处重庆市中东部，位于长江、乌江交汇处，经济上处于长江经济带、乌江干流开发区、武陵山扶贫开发区的结合部，有承东启西和沿长江、乌江辐射的战略地位，辖区面积2900多平方千米，素有川东南门户之称。



涪陵地形以丘陵为主，横跨长江南北，纵贯乌江东西，地势大致为东南高西北低，呈向中部长江河谷倾斜的对称马鞍状。自然资源丰富，土地肥沃，属于中亚热带湿润季风气候，昼夜温差小，空气湿度大，长年无霜，日照时间长。榨菜的原料——芥菜在最旺盛的营养生长期处于冷凉湿润无严寒的环境，充分满足其生长需求，决定了这里榨菜原料的优越性。

榨菜的原料产区面积不是很大，主要在丰都县的高家镇至巴南区木洞镇附近的长江沿岸地带，以涪陵为中心主产区。在这范围之外的地区生长的榨菜质地较差，不适宜作榨菜原料基地。





追源溯本寻文化 回首历程看发展

历史是文化的源泉。历经数百年的演变，涪陵榨菜的物质产品年年消耗又年年生产，榨菜的精神产品年年积淀年年增厚，散发出越来越诱人的醇香，令人神往，令人回味，给人以生存的自信、生活的鲜香、智慧的启迪和精神的愉悦。

菜名起源 机缘巧合

榨菜起源于涪陵城西邱寿安家。据《四川经济参考资料·榨菜》一文中记载：“涪陵人邱寿安，家世小康，平时自制多坛家用。邱君于1912年赴宜汉，随带十余坛送亲友，获得赞美，遂秘密返川经营，专运省外。”1939年，金陵大学农学院园艺系教授李家文等人亲自到涪陵进行调查后形成的《榨菜调查报告》记载了有关榨菜的缘起及榨菜发明的详细过程。

18世纪，榨菜未发明以前，民间做包包菜（青菜头）咸菜只供家庭食用。大的寺庙种植包包菜，制作泡菜和干咸菜，除可供自食外，主要用于庙会筵席，招待香客。而涪陵人邱寿安发现了榨菜蕴含的商机，组织改进加工技术，将这种



新的青菜头腌菜制品命名为“榨菜”，投放商品市场，并不断培育和开辟销售市场，开启了中国榨菜业的先河。

清光绪年间，邱寿安在湖北宜昌开设“荣生昌”酱园，兼营多种腌菜业务，家中雇有资中人邓炳成负责干腌菜的采办整理和运输。光绪二十四年（1898年），下邱家院一带的青菜头丰收，邓炳成看到菜多难于加工，于是与邱家妇女们商量，试着仿照大头菜的全形腌制法，将青菜头全部制成腌菜。腌制好后，他去宜昌时顺便捎带两坛给邱寿安尝新。酒席上，邱寿安用它来待客，结果他的朋友及同行都一致觉得鲜香可口。于是，邱寿安顿生谋利之念，决定将它投放市场。次年（1899年）正月，邱寿安赶回老家，以邓炳成为技师安排大量制造青菜头腌菜。初腌后，用压豆腐的木箱榨除盐水。邱寿安就把这种用木箱除盐水后制成的新的腌菜制品取名为“榨菜”，并把当年生产的榨菜全部运销宜昌，获利十分可观。看到榨菜有如此发展情景，邱寿安于是严令家人及长工保密加工方法，连年扩大生产和销路。

光绪三十四年（1908年），邱寿安之弟邱翰章因经商顺便捎运80坛榨菜试销上海。当时无人问津，邱翰章在报上登广告，又以切细的小包榨菜在公共场所分送行人，并附上食用说明书，产品渐为消费者接受。至清宣统二年（1910年），上海已能销四五百坛；时已有人将其转运国内其他市场，以至南洋各地。1912年以后，邱氏加工榨菜的技术逐渐传开，涪陵榨菜加工业才开始兴起。



• 晾晒



• 拌辣子

涪州榨菜轶事

相传，清朝道光年间，忠州（今重庆忠县）有个叫邱正富的人，家世富裕，终日鸡鸭鱼肉，致使食欲大减，身体消瘦。

一天夜里，他入睡后见一鹤发童颜老者走来给他看相，说他是有福之人，并说道：“涪州天子殿包包菜泡菜最能送食，施主何不一试？”邱正富一梦醒来，半信半疑，最后决定去涪州（今涪陵）天子殿进香。

进香后，他有幸尝到了好几种香脆可口的咸菜，其中一种泡菜颜色青绿而入口嫩脆，特别送食。饭毕，他找到长老，问泡菜是怎么做的？长老答道，系本地包包菜泡制，接着又带他去庙后菜园观赏。邱正富喜爱这咸菜，百般恳求长老给些种子带回去栽种。于是，长老吩咐小和尚弄了一小勺种子给他，并教其栽种和制作。

回家后，邱正富让长工在自己的菜园里种植，制出的泡菜虽不及天子殿的嫩脆，但还不错。于是，他的食欲好了起来，精神状态也渐渐好了起来。而第二年再种时，他发现那菜长不出包包了，以为是自己心不诚，结果又去天子殿进香，并献上一大笔善资。他再次从天子殿讨回种子，头年长得很好，到第二年又与原来一样。他觉得奇怪，心想是不是土质的问题。于是，他就到涪州天子殿以东洗墨溪买下一块地，举家迁至涪州。从此，他年年都有泡菜、咸菜享用，活到了93岁。



榨菜名俗 百年文化

涪陵榨菜历经近百年的发展已形成了一些习俗，这些习俗被称为榨菜民俗。榨菜民俗在丰富多彩的中华民俗文化中，具有比较鲜明的个性特色。

在涪陵，一般人家都储存好几种咸菜，而比较讲究的富贵人家，则多达十几

种咸菜，几乎可摆满一间屋，世人称之为“咸菜屋”。

咸菜分为泡菜、干咸菜、其他（豆豉等）三大类。泡菜一年四季都可做，惟干咸菜多在春天制作。干咸菜主要以青菜和青菜头为原料，其中青菜头咸菜是备受重视的一种，制作十分讲究。

涪陵人待贵客以致办宴席，咸菜也总是上桌的最后一道菜，而且必须用漂亮的盘碟盛装，摆出“喜”“寿”、蝴蝶等各式图案和花样。咸菜虽上席晚却最能引起客人的兴趣。客人们最喜欢关注处于显著位置的咸菜，文雅地拈一点咀嚼，然后品评这家咸菜做得好不好。若是受到好评，这家的家庭主妇就会格外受到人们尊重。若是咸菜做得不好，样数少甚至端不出咸菜来，人们便会私下议论这家堂客懒。以做咸菜论持家，以品咸菜论人品，这就是涪陵人对咸菜的重视。

榨菜民俗中还有专用于榨菜加工的踩池号子。菜农们随着踩池的节奏唱歌，一人领唱，众人合唱，唱词由领唱者即兴创作，或根据传统唱词的部分唱段、民歌、山歌进行改编。曲调比较简单、稳定，与古代巴人踏歌类似。



壁画

