

2012龙华净素月饼款款入心

无论你喜欢苏式,还是偏好广式,或是对月饼有无糖需求,不管是自己吃还是馈赠亲友,今年亮相的9款龙华净素月饼都可满足。而且不同礼盒的包装,包含着不同类型的加持吉祥物,让你在享受美味的同时还可感受来自龙华寺的美好祝愿。

► 龙华秋月

上品果仁、苔条果仁、黑麻果仁、玫瑰果仁



► 禅月

海苔果仁、原汁椰蓉、金丝贡枣、碳烤黄金薯、无蔗糖果仁白莲、无蔗糖南瓜、无蔗糖细沙、无蔗糖玉米(赠东陵玉佛珠)



► 乐月(广式)

纯正莲蓉、桃仁细沙、上品五仁、紫薯、原汁椰蓉、金丝贡枣、山楂、松子海苔(赠菩提子佛珠)



► 佛缘

(广式) 果仁莲蓉、原汁椰蓉、玉米马蹄、黄金薯
(苏式) 精品海苔、精品果仁、无蔗糖果仁细沙、无蔗糖紫薯(赠黄杨木挂件)



► 感恩

(苏式) 海苔果仁、上品果仁、无蔗糖果仁细沙、无蔗糖南瓜
(广式) 纯正莲蓉、原汁椰蓉、玉米马蹄、黄金薯(赠碎碟念珠)



佛茶素月

文 / 阿猫

佛茶一杯,素月一枚,茶烟轻袅,饼皮飘香。此刻闭上眼睛,顿觉茶香渐浓,轻嗅几下,好似原本飘着麦香的饼皮还夹和着果仁的香味徐徐而来。把月饼轻入手心,用手腕的柔劲细细掰开,香味更加浓郁,咬入口中饼皮酥化,淡淡甜味释出,随后各色果仁在牙齿的作用下,开始不断地散发着馥郁香气,同时,内心也在默默地应和着,这是松子仁、那是瓜子仁、有核桃仁哎,噢~~还有腰果仁……果仁的味道就是如此个性鲜明,但却诧异这些“仁”

们在月饼中的和平相处,不对,应该用相互呼应更为贴切。当嘴里恢复平静时,余嘴的甜香令人回味无穷。

此时饮茶刚刚好。古时僧人们就喜欢饮茶,坐禅时通常会放一壶茶,以对付昏沉……此处不深究禅于茶的渊源,只从味上感悟。看茶汤,色黄亮浓稠,香味扑鼻,小啜一口,茶香即代饼香,刚觉微苦,转而甜爽回甘涌了上来,与先前尚留的甜味合二为一,无以言表,只能拍手叫好。

佛茶配素月,实在是妙哉。



传承千年佛韵
弘扬素食文化

龙华古寺净素月饼

文 / 可苗

不知从何时起,苏式月饼开始因为净素月饼而异军突起,很多爱吃素食的人纷纷对皮薄酥脆,馅香美味的苏式月饼情有独钟,不知不觉地,苏式月饼的名字以讹传讹的被净素抢了风头……净素二字看似简单,但其中透出的禅意不言而喻,或许正因为如此,寺庙月饼渐渐名声鹊起,而龙华净素月饼更是个中翘楚,以其特有的淡定和从容,将美味与健康传递给每一个人。



净得彻底 素得安心

净得彻底,得先从做月饼师傅说起,龙华净素月饼的制作师傅进入操作室前需得进行层层消毒,装备齐全,方可上岗。身体洁净简单,净心净意则是另一个境界,也许这就是龙华月饼的精髓所在。

其次是选料净。这可不是单纯的洗净就好,每一颗入选成为龙华净素月饼的果仁都是精挑细选,来自东北的松仁和云南的核桃,

坚持传统 不断创新

为了让更多的人品尝到龙华素斋的美味,龙华古寺从1985年起就成立了龙华素斋食品有限公司,本着“传承千年佛韵,弘扬素食文化”的宗旨,传承并发扬龙华古寺一千七百多年的悠久素食文化。寺庙本是一个讲究坚持的地方,而这种坚持也在龙华素斋不断的被坚持着。坚持龙华古寺古法月饼制作工艺,坚持精选用料,坚持无添加剂,坚持传统味道,坚持诚信待客……就是这种坚持,令龙华净素月饼的名气越来越响,喜欢吃的人越来越多,并连续多年荣获“上海市名优月饼奖”,也让龙华素斋赢得了良好的声誉。

随着2011年新厂房的启动,龙华素斋已跨入素斋行业的领跑位置。龙华净素月饼的传统口味有着一大批拥趸者,比如上品果仁、苔条果仁、细沙果仁等。不仅如此,他们推出的新口味也相当出色,每年龙华素斋都会做些新的尝试,为了确保口味和质量,每次新口味推出前期都会进行反复调研和试吃,从僧侣到百姓,从大人到小孩,根据反馈进行改进,所以出来的新口味都好评不断。除了苏式净素月饼之外,广式净素月饼也渐渐为人们关注,今年新亮相的9款礼盒,既有传统经典的老口味,也有创新而来的新品种,还有苏式、广式混搭装的月饼礼盒,无论从口味还是口感,健康的还是养生的,都是值得期待。

以善为本 环保至上

龙华净素月饼选用了玉米淀粉托为内包装,这是种可在十天内降解完毕的可降解材料,既安全又环保,作为上海率先采用玉米淀粉托的企业,龙华素斋的环保意识已经落到实处了,而铁盒、竹盒、PP高透明硅胶材质的乐扣盒等外包装可能早在前几年就在上海寻常人家被循环利用啦。

佛家以善为本,慈善更是佛文化企业应尽的义务。一直以来,在龙华古寺照诚大和尚的倡导下,龙华素斋每年中秋便会给辖区内90岁以上的老人、敬老院、精神病医院、儿童



■ 龙华素斋宽敞明亮的厂房