

喜欢龙华古寺净素月饼的理由

文／可苗



对于龙华古寺净素月饼,爱吃的人可以说出很多喜欢的理由。有的喜欢如同诗句中说的“酥和恰”的美妙口感,有的则喜欢剪开包装就扑鼻而来的纯正香味,或者喜欢其低油低糖低脂肪的健康,甚至有人喜欢曾经在月饼上的红印章以及龙华古寺月饼礼盒中含有祝福寓意的小礼物……

年纪长些的人喜欢龙华古寺净素月饼一半是因为味道,一半是因为怀旧。在他们的眼中,月饼上的被红印章印上“细沙”、“果仁”等字样,好似一个印在心中的印记,用来唤起留存在脑海中某种思绪。此时的龙华古寺月饼是一把开启回忆的钥匙。

原本以为低油、低糖、低脂肪会是中、老年人选择月饼的三要素,现在看来,这也成了讲究健康饮食的白领们的首选之一,尤其是爱漂亮的美媚们,虽说吃几个普通月饼可能并不会发胖,但是以“净素”为名的月饼无论从实际含有的卡路里,还是莫名生出的多吃不胖的心理暗示,都成为爱美人士选择净素月饼的理由。原来有时候龙华古寺月饼还是一张健康、美丽的通行证。

家住闵行的孙女士喜欢上龙华净素月饼的原因则是当年第一次拿工资,恰逢中秋,买了两盒作为礼物送给礼佛茹素的外婆,没想到,外婆收到月饼的后,当即拆开,祖孙俩赏月品饼,好味道加上当时充满温情的氛围,在那一刻,让原本只爱吃广式月饼的孙女士转而钟情起净素月饼来。至此之后,每年中秋,她都会买上几盒给长辈。有时候月饼更是一份孝心。

身边有位忘年交老友,每年都会买二盒龙华净素月饼,但市面上的净素月饼有好多牌子,总奇怪为何她每次都买龙华古寺的,问其缘由,她说:其一是因为家中先生喜欢吃,其二则是她钟意月饼礼盒中加持的礼物,一举二得,各取所需。此刻的龙华净素月饼除了美味还包含着祝福的寓意。

综上所述,只是想说明,不管是哪一种喜欢的理由,每年中秋,龙华古寺净素月饼愿与你相伴。

源泰 东南亚风味餐厅
YUANTAI Southeast Asian Restaurant

9月16日 开业
南方国际 C幢三楼
订座:61765177

9月16日 至 9月30日
全单 7.8 折
到店更有神秘礼包,美味不容错过

上海奉贤南桥店 地址:南奉公路8509弄28号(南方国际)C座三楼301-310

百年老店,百年风采 ——蔡同德堂药号 130 周年 历史篇

上海蔡同德堂药号,于 1882 年在上海抛球场(今河南中路近南京东路口)开张,经几次搬迁,又因地铁用地直到 1998 年迁移至南京东路 450 号。经过多次的整修,外塑形象内练素质,百年老店风采依旧,成为步行街上的



亮点,融入了新世纪的大上海。追溯源头,上海蔡同德堂药号是 1882 年由汉口移址上海再行发展的,已经有了 130 年的历史。

据传,当年汉口有一个大户人家老太太生了病,她的富商儿子心急火燎,命家人去配药。家人一路飞奔赶到一家药店,谁知“急性子”遇上“慢郎中”——药店员工拨弄了老半天还没有配好药。家人大声催促店员加快抓药速度。店员却嘲笑地说:“想立等可取的话,你们自去开一家药材店吧!”

家人等了好久配完药后向富商汇报配药经过,富商非常气愤。于是,他派人花重金买下那家药店对面的房子,开出一家大药号。富商有钱又有经营手段,请来名医坐堂,认真号脉治病,童叟无欺,价格公道,配药速度快,声誉鹊起,门庭若市。相比之下,对面



那家小药店门可罗雀,生意清淡,不久就倒闭了。

这个富商就是蔡同德堂的创始人蔡鸿仪,自帽青,祖籍浙江省宁波市,自幼读私塾,喜好古文,他借用《泰誓》“予(我)有臣三千惟一心,予(我)有乱臣(治乱的臣子)十人,同心同德。”中的“同心同德”,冠以蔡氏姓,取店名为蔡同德堂。

如今的蔡同德堂是坐落在繁华的南京东路步行街独有一家国药老字号企业。商店古朴的风格和现代元素相融合,仿明清的外立面古色古香,现代化元素的点缀让商场流光溢彩,飞梁翘檐和时尚都市气息交相辉映。在几代人的努力下,蔡同德堂规模达到八个楼面,经营品种上万,享誉申城。

岁岁中秋品月饼 年年最忆杏花楼

文／凡安



嫦娥奔月,杏花飘香。每年的这个时节,杏花楼月饼像是个独特的中秋符号,出现在人们走亲访友的礼品中,一家团圆的餐桌上,赏月品茗聊天时……虽经历了一个半世纪,杏花楼这块金字招牌倒真是越来越亮了,而且总是会听到身边的朋友说,月饼吃了这么多,还是杏花楼的最好吃,老字号终究是老字号等诸如此类的话。能让这家老字号够如此深得人心,其原因究竟是什么呢?

关于“严防死守”四个字

“严防死守”在杏花楼可不是一句挂在嘴边的口号,而是一道关乎于食品安全的防护门。“严防”首先“防”在原料进货渠道上,就拿被誉为杏花楼月饼中“四大金刚”的豆沙、椰蓉、莲蓉、五仁来说,豆沙必选用来自海门的大红袍赤豆,椰蓉则是用马来西亚,莲蓉选用的是出自湖南的湘莲,五仁中的桃仁出产于云南,榄仁来自广西西山……正因为集合了各地的好原料,所以杏花楼对

入库的原料更要经过细致的抽查,如若遇到不符合要求的,全数退回不说,还会在供货商档案中记录一笔,如再次发现此情况,则会被划出杏花楼供货商名单。

第二道“严防”在生产工艺上,众所周知,杏花楼有个放在保险箱里的神秘配方,也是杏花楼月饼的美味之源。这里所说的“防”倒并不是指防止外人对配方的偷窥,而是为了满足每年增长的市场需求,杏花楼早已开始采用流水线生产月饼,这条全进口的流水线可不简单,完全按照杏花楼十八道传统工艺量身打造,从和面开始到出炉成品,各类配比分毫不差,严密的流水线操作,减化了原本手工的步骤,月饼的风味一如既往,只是少一个环节更多了一份安心。

既要防得牢,更要守得住

杏花楼不惜花重金在工厂内打造了一个食品检测中心,从原料检查到月饼抽样检测,一应俱全。中心的技术人员都通过了市



质量监督检验技术研究院/国家食品质量监督检验中心的培训考核,目前该食品检测中心已经达到国内食品检测一流水平。而新建的物流配送中心也在今年营运,杏花楼已将自家月饼守在层层安全防护当中。

老食客爱吃的就是杏花楼月饼的软糯润滑、口味纯正,若是放了稍久些,软香依旧,由于杏花楼月饼不放任何防腐剂,如何在保质期内确保月饼特色和风味,与包装材料和包装环节有着密不可分的关系,这也是杏花楼牢牢守住的另一个重点。在市食安办主任阎祖强的指导下,与包装材料研究所一起不断的探讨中,选择了透氧率最适合的包装材料和相当严谨的包装环节,确保食品安全,也杜绝了月饼在保质期中可能因含氧量等问题发生的霉变现象。不过这里仍提醒广大消费者,未拆封的杏花楼月饼一定要放在阴凉、通风、干燥的地方。如果已拆封未吃完的月饼,请连同包装盒一同放入冰箱冷藏,吃前一小时取出月饼,软糯度和风味如放入冰箱前一般无二。



专属于中秋的美妙滋味

文 / 阿猫

中秋假期,可选择与家人围坐一起聊聊近况,泡壶香茗,选枚月饼,用小刀按个人喜好或者人数平均切成四份或者八份,小心用手拿起,慢慢放入口中。如果是玫瑰豆沙月饼,刚入口时会觉得并不太甜,只是饼皮的软糯和豆沙的细腻交织在一起,口感相当美妙,慢慢的甜味开始缓缓释放,玫瑰香若有似无的开始萦绕,甜味在下咽的那刻到达顶峰,这时就可端起香茗喝上一口,霎那间茶叶略带的微苦冲淡了月饼的甜味,紧接着回甘伴着刚才未被全部冲散丝丝甜味和玫瑰香味充斥开来,浅浅的令人欲罢不能。不得不说,用香茗伴杏月真是十足默契,无论是普洱还是铁观音,都会是极佳的搭配。

【温馨提示】

持月饼券请早至杏花楼各提货点来领取,免节前几天排长队。现领取月饼,佳节食用,品质保证。