

传承千年佛韵 弘扬素食文化



文 / 可苗

月饼源起何时,其说不一,众说纷纭。无论是从唐宋开始也好,元代起源也罢,这类似月饼的食物其实早就存在,只不过有着源远流长的中国饮食文化,总是会把节日与食物来个完美的结合,尤其是被人们用美妙故事包装的中秋节,带着“酥”和“怡”的月饼香气让人过了端午就开始期盼起来。

上海早年流行苏式月饼,后来让广式月饼占了上风。近年来,随着健康养生的风潮越刮越盛,用传统苏式月饼制作工艺的净素月饼“异军突起”,特别是以素为本的寺庙月饼,“硬生生”地拔得苏式月饼的头筹,成了很多人中秋节走亲送友的美味佳选。

作为寺庙月饼领军代表的龙华古寺月饼,传承了龙华古寺1700余年的素食技艺,以其特有的淡定和从容,将美味和健康向每一个人传递。

以前龙华古寺月饼仅是寺庙里的伙头僧自制的节令食品,不过由于人手的缘故,产量不大,仅用于供品、自食,及与其他寺庙间往来互赠的时令礼物。据说因为口感好味道佳,使得当年的龙华古寺净素月饼就在寺庙间拥有很高的人气,不知怎的这名声在寺庙之

外不胫而走,渐渐名声鹊起。为了让更多的人品尝用古法工艺制作的净素月饼,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,传承并弘扬龙华古寺一千七百多年的悠久素食文化。现在的净素月饼早已今非昔比,受欢迎程度也是一年比一年盛,这连续八年荣获“上海市名优月饼奖”的荣誉,足以证明其产品可靠的质量和月饼味道的认可。去年,位于闵行梅陇镇6000平方米符合国际卫生生产标准的现代化生产线全新厂房已正式启用,并通过ISO22000食品安全管理体系认证。

今年,龙华古寺净素月饼除了传统的上品五仁、海苔果仁、细沙果仁等经典品种之外,一些用养生原料做馅料的“新面孔”,也出现在本季净素月饼行列中,比如汉方山药、低糖山药、百合枸杞、黄金薯、南枣桂圆等,还有为年轻人开发的柠檬芝士等口味。另外,今年还推出11种不同的净素月饼礼盒,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,其中的多款礼盒还有龙华古寺定制吉祥礼品,将美味和祝福同时传达。

龙华古寺净素月饼提货点

徐汇区	龙华古寺店	龙华路2787号(龙华古寺东侧)	021-64578777
	天平宾馆	天平路185号	021-54569999*1290
静安区	圆明讲堂店	镇宁路156号(延安西路口)	021-62486528
浦东新区	浦建店	浦建路118号(巴黎春天地下一层)	021-68783379
	成山店	成山路1993号(巴黎春天地下一层60号铺)	021-60753228
	浦东食品城	张杨路601号一楼	021-50495313
普陀区	118广场店	金沙江路1685号(农工商超市三楼)	021-32559695
闵行区	莘庄店	沪闵路6088号(龙之梦地下二层)	021-34551751
	七宝教寺	新镇路1205号	021-54850213*197
宝山区	大华店	真华路888号(巴黎春天地下一层)	021-33871815



上海龙华素斋食品有限公司
地址:上海市龙华路2787号(龙华古寺内)
电话:51088000*2266,2288
订购专线:4008-200-158
网上商城:www.4008200158.com

荣耀九十年 人间佛手鲜(四)



技术手段提取蔬菜精华,在兼收并蓄传统调味品优点的同时,还具有自己的明显特色。它不仅不含任何荤食,而且复合了多种调鲜成分,这些调鲜成分含量高、品质优,明显提高了产品的档次和功能,使增鲜、增味、和味相得益彰。

《礼记》曰:适口之食,即“和味”也,亦即“调和五味”。五味者,酸、苦、甘、辛、咸,没有鲜。那我们为什么能感觉到鲜味呢?有研究表明,人类的舌头能感受到20种氨基酸的味道,其中就包含我们通常感觉到的鲜味。

鲜味是一种复合的味道,讲究整体平衡。在调鲜的时候,要保持、强化和融合食材原有的风味特征,而不是掩盖了原有的风味,这就是“和味”的真谛。巧用调鲜品来“增味”,既增强食品的醇美口感,又感觉不到过分的“鲜味”,这是最理想的调鲜境界。想要达到这种境界,选择好的调味品可以做到事半功倍。

上海冠生园天厨调味品有限公司秉承“和味善品”的产品开发宗旨,汲取传统调鲜技术养分,沿用传统的产品净素理念,经多年潜心研究,开发了新一代独特的天然调味品佛手“素易鲜”。产品撷取八种新鲜田园时蔬的鲜味精华,不含任何荤食成分,富含氨基酸、呈味核苷酸,发挥调鲜的协同效应,在增鲜的同时,还能够丰富菜肴的风味特征,并在烹调中与食物充分融合,使各种风味和谐地融于一体,让菜肴的口感更加丰满。

天上人间,佛手为鲜。昨天的天厨味精公司,铭刻着民族工业风雨兼程的风采;今天的上海冠生园天厨调味品有限公司,依然传承着“天字号”自强不息的气概;明天的“佛手”产品,一定会更加地夺目绚烂。

冠文

科技为本 创新图强

佛手味精始于创造,天厨公司是解放前少有的技术投资型企业。因此,吴蕴初先生和天厨公司一贯支持科技教育,支持中国化工事业的发展,为国家的强盛、民族的振兴贡献力量。吴先生与天厨公司共创了“中华工业化学研究所”,进行分析化验及科学实验,这是当时我国南方第一个化工科研机构;还发起设立了“天厨化学论文奖”,以此促进中华化学工业的繁荣发展。

1931年,天厨出资5万元,成立清寒教育基金会,聘请化学界知名人士任委员,每年考试选拔成绩优秀而家境贫寒的高中学

生,发给奖学金,送到浙江大学、交通大学、清华大学学习。同时在沪江大学化学系设立奖学金,先后培养了上百名优秀的高级科技人才。当代著名院士钱伟长等人都是“清寒奖学金”的直接受益者。此外,天厨还先后赞助了大公职业学校、中华职教社、上海美专、民立女中等学校。极大地促进了人才的培养。

天厨公司自身也一直在追求科技创新和产品创新。早在1958年,天厨与科研单位一起,经过5年的研究试验,在国内首创了发酵法生产谷氨酸,比日本缩短了一半试验时间,使中国调味品行业的制造技术从上世纪二十年代一下子飞跃到了六十年代,赶上了当时的国际水平,为我国味精生产更新换

代奠定了基础。

1984年,公司开始研制第三代牛肉、鸡肉、海鲜等复合调味料,1985年正式通过鉴定,当年即获上海市优秀新产品三等奖,其中佛手牌鸡精经过近三十年的培育,品质不断提升,在消费者中赢得了良好口碑,1989年获上海市优质产品、1997年获全国食品行业优秀产品称号,1999年获上海科技博览会金奖。

天上人间 佛手为鲜

素易鲜是天厨公司近年来又一创新产品,堪称新一代的天然、健康、营养调味品。经过公司技术人员多年潜心研究,应用高科