

龙华古寺月饼

文 / 可苗

品得美味 食得放心



中秋将至, 市面上的月饼开始令人眼花缭乱起来, 关于月饼的各类消息也通过不同的渠道纷纷向人们传达着, 可总会有些不和谐的声音充斥耳边, “食品安全”这四个字到底是以令人不安的警示作用存在, 还是以令人放心的品牌标志存在, 全在生产厂家诚信服务消费者、诚心呈现美味之间……为此, 龙华素斋于本周二特别举办了月饼工厂社会开放日, 令普通市民能走进月饼制作的工作车间, 近距离目睹月饼生产的全过程, 也实实在在地体验了一下工厂内为食品安全设立的层层“防护卡”。

刚一进入生产区, 参观者就都被要求换上白色的工作服, 专用套鞋, 戴上消毒帽和口罩, 所有头发都必须束在帽内, 以防细小头发掉落。换装完毕后, 经过门道, 即入消毒区, 先清洁双手, 再进行消毒, 经过八个洁净步骤后, 举着双手进入风门区, 风门的作用是将身

上细小的灰尘和皮屑经过强风后吹落, 杜绝灰尘的侵入。走出此门后, 方可进入恒温在20℃的生产车间, 迎面一股花生油混着果仁的香味扑鼻而来, 映入大家眼帘的是宽敞明亮的操作区域和整洁的烘烤流水线。由于龙华古寺月饼采用传统的古法纯手工制作, 从选果仁到制饼皮, 再到制馅、包馅全部都是手工的, 因此每位月饼师傅都在娴熟地操作着自己负责的那部分, 包油酥的师傅看似轻描淡写地将油酥揉进面团中, 实则功力不浅; 擀面皮的师傅犹如会打太极一般, 一推一拉面皮便被听话地“凹”成需要的形状, 捏馅的师傅每个人面前放着个计量器, 每一个内馅都需经过称重的过程, 然后左手来右手去, 一个个大小均衡的圆形内馅就被整齐地码放在盘子内, 等待着裹入到面团的那刻到来; 当包饼师傅手起饼落地将手中的面团递给负责压饼的同事时, 这好似表演的流程方告一段落。回神再观每位师傅, 身着的工作服十分洁净, 因为他们的工作服需每天一换, 口罩、手套、帽子等一应俱全, 指甲和头发不外露, 而且每个人都十分专注和认真地做着自己的分内工作。工作区域内只闻此起彼伏的压饼声, 好似为了配合师傅们如同表演似的包制手法, 演绎着一出美味交响曲。

参观者朱先生说, 自己是龙华月饼的忠实粉丝, 爱吃龙华月饼的同时, 对制作过程也十分好奇, 今天借着开放日, 实地进行观看和体验, 一方面满足了自己的好奇心, 同时也对龙华月饼有了更深入的了解, 除此之外, 也对清洁宽敞的生产环境印象良好, 这样吃得美味、食得放心的月饼, 今年除了买给自己家人品尝外, 还要更多地与自己的好朋友分享。而另一位参观者卢女士则表示, 这次来参观工厂后, 已经有点迫不及待想要尝尝今年的龙华月饼了, 因为即便出了工作区域那股饼香还隐隐环绕在鼻尖……

金秋桂香话食蟹

“秋风起, 蟹脚痒; 菊花开, 闻蟹来。”每年入秋以后, 螃蟹就陆续上市了。自古以来, 螃蟹被誉为“百鲜之尊”, 有“一蟹上席百味羞”的说法。蟹肉嫩滑, 味道鲜美, 而且蟹肉含有丰富的蛋白质及微量元素, 有益人体健康。

螃蟹的传统吃法有清蒸、水煮、酒醉、腌制、红烧等, 取出蟹肉后, 还可以制成蟹肉狮子头、蟹油水晶球、蟹粉小笼包等名菜、名点。这其中清蒸螃蟹能最好地保留蟹肉的原汁原味, 也就最让食客们情有独钟。

清蒸螃蟹不用着调料, 让蟹肉原汁原味, 但是料酒必不可少, 用老恒和的葱姜料酒极佳。老恒和是中华老字号品牌, 酿造料酒和黄酒已经有138年的历史了。老恒和料酒用陈



酿了五年的黄酒做基酒, 绝对不加一滴酒精, 又加了葱姜汁, 酒精度高, 氨基酸和各种微量元素丰富, 清蒸螃蟹时, 在清水里倒一点葱姜料酒, 在螃蟹上也要洒上一点。料酒不仅可以祛除腥膻味, 黄酒里的氨基酸和矿物质还能渗透到蟹肉组织内部, 溶解其中的有机物质, 令肉质更加松软。

螃蟹虽然很鲜美, 但是本性属寒, 多食容易伤及肠胃, 所以吃螃蟹少不了黄酒。老恒和黄酒颜色像琥珀色, 有粘稠的感觉, 这是因为陈酿黄酒里氨基酸和各种矿物质的含量高, 具有黄酒特有的脂香味, 喝起来味道醇厚, 黄酒性温和, 陈年老酒加姜丝温热, 有活血暖胃驱寒的功效。黄酒和螃蟹真正是美味中的绝佳搭档。

湖中之王阳澄湖大闸蟹礼券全国预售

“湖中之王”为阳澄湖蟹行业老品牌, 拥有合作养殖水面1600亩, 养殖的阳澄湖大闸蟹, 个大体肥, 肉质肥硕鲜嫩, 蟹膏饱满, 每只蟹配有防伪标志, 身份正宗。为保证每只蟹送到客户手中都新鲜, 均在凌晨捕捞, 清晨即送!

中秋佳节恰是品蟹好时节, 我们特推出湖中之王品蟹券, 设计美观, 送礼自用均可,

提蟹时只需拨打礼券背面的提蟹电话, 就有专人免费将鲜活的大闸蟹送达府上。现全国预售蟹券, 活蟹订购或提蟹时间自9月20日阳澄湖大闸蟹开捕节起。订购满十盒送同规格一盒, 团购更优惠!

订蟹热线: 400-616-5630
团购专线: 13122326636

蟹券	规格	数量	价格	蟹券	规格	数量	价格
318型	雄3.5-3.0两	3只	318元	968型	雄5.0-4.5两	3只	968元
	雌2.5-2.0两	3只			雌3.6-3.2两	3只	
428型	雄4.0-3.5两	3只	428元	1288型	雄5.0-4.5两	4只	1288元
	雌3.0-2.5两	3只			雌3.6-3.2两	4只	
568型	雄4.0-3.5两	4只	568元	1888型	雄5.2-5.0两	4只	1888元
	雌3.0-2.5两	4只			雌4.0-3.8两	4只	
588型	雄4.5-4.0两	3只	588元	2888型	雄5.5-5.2两	4只	2888元
	雌3.2-2.8两	3只			雌4.2-4.0两	4只	
778型	雄4.5-4.0两	4只	778元	订购多多, 优惠多多!			
	雌3.2-2.8两	4只					

中秋国庆献礼 阳澄湖大闸蟹 江苏省著名商标 阳澄湖大闸蟹行业协会副会长单位

订购热线: 4006-250-500 团购电话: 021-60489677

满50000元送 iPhone4s一部

200部手机大礼等您拿 全国120多座城市顺丰速运新鲜直送

选择阳澄湖牌大闸蟹的理由: 品质保证: 38年阳澄湖专业养殖户产地正宗, 品牌防伪; 新鲜直送: 夜间捕捞、清晨直送北京, 免费送到家, 新鲜便捷; 送礼体面: 包装精美蟹卡高档体面, 送礼宴请两相宜; 多重选择: 多种规格礼卡馈赠福利上选, 企业送礼个性化定制; 产品正宗: 每只蟹都配有唯一的防伪标志; 产地: 阳澄湖现代农业园提供; 网址: www.zgdzx.com

地址: 上海市徐汇区漕溪路251弄5-102号

阳澄湖大闸蟹礼卡礼券团购中心

黄金礼盒	规格	数量	价格
A套餐	雄蟹3.6两 雌蟹2.6两	各4只	398元
B套餐	雄蟹3.8两 雌蟹2.8两	各5只	598元
C套餐	雄蟹4.0两 雌蟹3.0两	各5只	788元
D套餐	雄蟹4.3两 雌蟹3.2两	各5只	988元
E套餐	雄蟹4.5两 雌蟹3.4两	各5只	1180元
F套餐	雄蟹4.8两 雌蟹3.6两	各5只	1380元
S套餐	雄蟹5.2两 雌蟹3.8两	各6只	1880元
K套餐	雄蟹5.5两 雌蟹4.0两	各6只	2680元

来自湖西岛的馈赠——醋文化

我国的醋文化源远流长。千年来醋一直与人类相伴, 除了作为调味品, 醋已作为一种文化现象深深地融入到中华民族的文化中, 形成了独具风格的醋文化。醋文化除了不同地域的酿造文化、食醋文化, 还包括保健文化和文学引申文化, 它是千年历史的积累, 是劳动人民勤劳智慧的结晶。

醋文化中的文学隐喻

按民间文学传说, 江苏宝应方圆百里湖西岛一带, 本是夏朝酒神杜康的儿子杜塔, 奉父命南下传酿酒技艺, 曾经留足过的地方。他在过江前将母亲给的酒糟酿成一缸酒, 因江上风大, 21天后乘舟由镇江返回。当他到家揭开酒缸盖后, 一股香喷喷、酸溜溜、甜滋滋的味道扑面而来, 一喝全身上下都通气, 神清气爽。杜塔便按当时的夏历计算21天为“酉”, 取名“酢”。直到北魏, “醋”才与代表酸味的“酢”混用, 表示酸浆。而醋本意在远古表达的是礼仪, 《说文·酉部》“醋, 客酌主人也”。说的是主人敬酒为献, 客敬主人为酢, 主人再回敬为酬。这种礼仪场合因主宾的关系亲疏, 带给人的心理感应如同醋味发酸, 略带刺激性, 人食用后产生一种非苦非甜的味道体验。这种体验与因妒忌而产生的既羡慕又厌恶的心理感受, 具有明显的相似性。因此我们会在一些文学作品中见到一些“咬姜呷醋”、“酸甜苦辣”等比喻种种遭遇后的心理感受。还常用“吃醋”、“醋劲儿”等说法, 来指代男女之间感情的排他性心理。

“品牌的一半是文化”, 悠久的历史激发人们对醋文化的认同感, 湖西岛借助醋文化的宣传, 拉近了消费者, 同时也为弘扬中华醋文化作出了一份贡献。

醋文化中的民间习俗

古人把醋与巫术联系起来, 借助葫芦作为盛器, 成为一种禳灾仪式中的神器。许多酒坊门

前迄今还挂着葫芦, 作为醋招牌。祭拜醋神的习俗, 也因地域差异。山西奉祭的是“醋姑姑”, 镇江醋业信奉的帝子, 即传说中杜康的儿子杜塔, 故有了“杜康造酒儿造醋”之说。古人还有用醋泼洒热炭的习俗, 《东京梦华录》卷五《育子》“就蓐分烧吃, 人争送粟米炭醋之类”, 人们把炭醋作为赠送初生产妇的礼物, 以求平安。

随着醋业的不断发展, 醋文化活动在民间越来越丰富。有举办“中国名醋节”, 也有沿袭泼水节的模式举行“健康泼醋节”。湖西岛牌手工酿造有机香醋选用自产有机大米、糯米、稻壳为原料, 采用国家非物质文化遗产固态分层发酵工艺, 经过制酒、制醋和淋醋三大过程, 四十多道工序, 将熟醋放在陶缸内密封后露天存放, 达到自然浓缩酯化增香的目的。整个原生态的酿造过程, 经社会各地自发组团的摄影爱好者多次前来观光, 得以见证。这种以粮食为原料酿造的食醋, 含有许多对人体有益的酵素和微量元素, 与市场上勾兑醋有本质的区别。勾兑醋几乎没有营养方面的功能, 一些不负责任的企业在生产配制醋时, 加入的醋精或冰醋酸超过了一定比例, 又过量加入其他添加剂, 如苯甲酸钠, 人体长期食用可增加引发癌症的风险。

因此, 湖西岛通过对醋文化的追寻与追溯, 让醋不仅成就人们舌尖上的美味享受, 更成为人们饮食文化当中五味调和的典范。湖西岛既弘扬了中国悠久的醋文化, 又传承保护了传统手工酿造工艺。融合了湖西岛自然与人文的和谐之美, 酝酿出回味无穷、得天独厚的湖西岛手工酿造有机香醋。不仅博得了中华炎黄子孙对自身醋文化的认同感, 而且还以其久远的醋文化魅力获得海外赞誉, 赢得了中国、日本、欧盟、美国四方有机认证。



官方网店: http://www.cbd5shop.com