

文创月饼不能变味走样

姜天骄

市场瞭望

近年来,集美味颜值于一身的文创月饼深受市场追捧。从故宫博物院到三星堆博物馆,一些文博单位推出的月饼礼盒包装精美、创意层出不穷,受到网友追捧。

消费者对文创月饼的认同其实是对其文化附加值的追求。他们买的不是简单的食品,而是一种文化。中国(海南)南海博物馆的月饼,包装上印刷的圆月实为宋青白釉团花纹粉盒;三星堆博物馆推出的“三星伴明月”“三星幻月”等月饼礼盒,光名字听上去就意蕴悠长;故宫博物院推出的一款月饼礼盒灵感来源于故宫藏品金嵌宝石镂空花卉纹八角盒……这些产品的设计理念增加了月饼的文化性、故事性和创意性,与消费者的文化品位、文化感受产生共鸣,激发了

消费者对文创月饼的认同其实是对其文化附加值的追求。人们买的不仅是食品,更是一种文化。产品的设计理念增加了月饼的文化性、故事性和创意性,与消费者的文化品位、文化感受产生共鸣,激发了消费者购买欲。

消费者的购买欲。

当物质产品被注入文化元素之后,因文化带来的增值部分被称为文化附加值。文化的融入虽然不能直接提升商品价值,但是文化创意赋予了产品精神、趣味等情感共鸣,拓展了消费者精神层面的感受空间。就拿近年来走红的故宫文创来说,同样的文具,印有雍正御批“朕知道了”就变得独一无二,受到消费者追捧。于是,为商品增加文化附加值成为现代经济发展的新趋势。

消费者愿意为文化附加值买单,并不代表跟文化沾边的商品就可以漫天要价。为商品注入文化元素产生的溢价不能太偏离商品本身的实际价值。作为中华传统美食的一种,月饼具有大众食品的属性,价格亲民才能有更广泛的消费群体和更广阔的市场空间。如果借文化之名大肆炒作高价月饼,扰乱消费市场秩序,无异于竭泽而渔。

值得注意的是,一些商家在月饼礼盒上

附加的不仅仅有文化韵味,还有华丽的包装和礼盒里配备的各类纪念品。这些“附加品”导致月饼成本变高,销售价格也水涨船高。对此,监管部门已经明确表态,今年将对月饼包装繁琐、搭售其他产品等现象进行重点监管。无论是文化、文物单位还是其他文创产品开发主体,在做月饼这件事上都不能本末倒置。应该明确,月饼首先是一种食品,面对市场竞争,口感和品质永远是月饼的核心竞争力。

文创月饼契合当下消费升级需求,市场可以适当探索。如果让月饼披上虚浮华丽的外衣,就背离了民俗食品通过传统节日传承历史文化的本意,反而遮掩了其真正的文化价值。中华传统文化的真谛是礼轻情意重,消费者乐见文化创意为月饼锦上添花,但对于那些在创新中变味走样的产品,消费者也一定会坚决说不。



福泉介绍,他们开发的文创月饼系列产品有凉州八景月饼、月圆凉州月饼、八景茶等,还推出了藜麦月饼、荞麦月饼、百合月饼等健康新产品。

“月饼面皮以古浪红头头小麦粉和民勤白永粮小麦粉为主,馅料以天祝高原藜麦、百合、荞麦为主,制成的月饼软糯柔润、咸甜可口。”张福泉说,“春晓”系列文创月饼经过长时间挖掘研制,引进了广式月饼和苏式月饼制作工艺,发挥当地农产品优质食材的特点,利用高原特有农作物制作出富含当地文化韵味的新型月饼。

“目前的销售额是12万元,订单金额24万元,预计总销售额将达到42万元左右。”张福泉说,“凉州八景”文创月饼的定价是每盒168元,“月满凉州”文创月饼定价128元,因包装充满文化气息且价格亲民而广受好评。

甘肃家乐居工程装饰有限公司负责人闫成德是武威人,家乡的食品企业以月饼为载体展现出丝路古都风采和深厚的五凉文化,让他感到非常欣慰,“文创月饼高端大气,有面子,价格亲民物超所值。我给客户和朋友订购了55盒,能宣传家乡文化,支持文创产品,我感到很自豪。”

又是一年中秋至,庆团圆、吃月饼的传统习俗不可或缺。近日,西安曲江文化旅游(集团)有限公司推出“大唐心意”文创月饼,将西安人文历史特色与节令食品特点巧妙结合,让承载着千年古都故乡之情的月饼,讲述不一样的中秋温情。

“大雁塔是我国现存最早、规模最大的唐代四方楼阁式砖塔,是唐朝文化浓缩的载体;紫云楼作为国内最大的仿唐楼阁建筑群,真实再现了盛唐皇家的大气恢宏;永宁门始建于隋、盛于明,承载着多个朝代的记忆;丹凤门是代表中国古代都城城门建制最高制度的五门道官门,也是世界非物质文化遗产……”西安曲江文旅品牌营销中心负责人张毅表示,每一座建筑都是西安特有的文化地标,共同构成了一个完整、自信、独特的古城西安。曲江文旅挑选这4座建筑与节令食品结合,用月饼这个载体呈现西安千年文化底蕴,代表的不仅是中国人的团圆思念,更以品牌形式呈现城市IP。

月饼饼皮采用桃山皮制作,将大雁塔、紫云楼、永宁门、丹凤门呈现在月饼之上,馅料既有传统的豆沙、南瓜、蛋黄、白莲蓉,又有新派的抹茶、鲍鱼、干贝等口味。

“这款月饼主要在大唐不夜城春发生、德发长、西安饭庄、同盛祥等线下老字号店售卖,线上平台也同步销售,市场反响不错,基本脱销。”张毅说。

中秋节假期亲朋好友聚在一起出门游玩,赏月、猜灯谜同样是不可缺少的习俗。

“中秋乃我国三大灯节之一……今日,长安城各位百姓皆可赏月、祭月、食月饼、饮桂花酒。开市喽!”上午10点,伴随着报时博士的中秋宣赞词,位于曲江大唐不

夜城东侧曼蒂广场的长安十二时辰主题街区进入了“皓月当空,长安”主题中秋游园活动。街区里桂花香,中秋小长假期间,位于曲江新区曼蒂广场的长安十二时辰主题街区被馥郁幽香的桂花树装点一新。金黄色的桂花,高悬在北中庭上空的“超级月亮”,共同营造出浓厚的中秋节日氛围。

本报
记者
雷
婷

传统节日总少不了丰富多彩的游园活动,穿过桂花林来到街区负一层衙门处,“月满长安游园”活动正在热闹进行中。投壶、选香料制香囊、制作美人团扇、手绘花灯、捏小泥人、乐器刻章……众多唐时传统游艺活动使游客流连忘返。

在太白酒肆,游客可以为身在异乡不能与家人团聚的亲友现场书写一封家书,大唐邮驿(中国邮政)将替游人把这一封封充满爱与思念的温情家书传递给远方的亲人。

长安十二时辰主题街区会根据中国传统节日及节气举办各项活动,街区延续“唐朝的节日”系列主题活动,策划推出“皓月家圆·忆长安”大型唐式中秋活动,以中国传统文化“赏月”“思念”“团圆”为核心,营造出浓郁的具有节日特色、时代特色、地域特色、文化特色的场景氛围。

“街区从项目前期设计到项目落地,文化落点就是‘长安’二字,将长安市井文化进行入戏式营造,通过浸入式演艺表演、唐式礼仪活动等,让游客行走在长安十二时辰主题街区,宛如置身千年之前的大唐长安街巷,所观所感,所食所娱,皆是文化。”陕西文化旅游股份有限公司董事长邹林丰说。

月满凉州话团圆

本报记者 赵梅

新而广受消费者青睐。

甘肃对文创月饼进行了创新,面皮制作、馅料拌制都采用了独特工艺,饼面表皮印制的国宝文物、文旅特色图案精致传神、花纹清晰、凹凸有致、造型美观。无论是视觉还是口感,都充盈着满满的文化味道。

“我们将8个国宝文物对应港式奶黄流心月饼、青梅龙井雪媚娘、奶酪红酒蔓越莓等8种独特口味,为顾客开启了好吃又奇妙的舌尖享受。”甘肃省博物馆文创中心负责人崔又心告诉记者,甘肃省博物馆与兰州皇冠假日酒店联名推出的“礼饌·和月”文创月饼,不仅让甘肃省博物馆8件代表性文物图样出现在了月饼皮上,还在口味上进行了不同的搭配和组合。

铜奔马、《驿使图》壁画砖、人头形器口彩陶瓶、鼎形铜行灯、莲花形玻璃托盏、敦煌飞天、反弹琵琶舞、天梯山石窟……近日,甘肃一些知名的国宝文物被印刻在月饼上,文创月饼因融合文化元素,又有食材上的创

古城新饼口味鲜

本报记者 宋美倩

“古城月儿圆,银光映世间。窗前品新饼,幸福满心田。”在有着千年建城史的历史文化名城河北邯郸,欢度中秋的各种新品类、新口味的月饼已早早上架,种种新花样让人们感受着消费的新变化。

在邯郸美食林溢东购物广场,一进门的位置便是月饼专柜,品牌礼盒瘦身成筒装小盒包装,价格从几十元到几百元不等,有的还采用绿色环保、传统风味十足的纸品麻绳包装;除了大小不一的月饼礼盒之外,各种口味的散装月饼也摆放得很显眼。

“月饼回归食物本真,是当前消费市场的大趋势。”美食林集团食品采购部经理梁亮说,“根据我的观察,邯郸各超市门店在中秋节前一个月就开设了月饼陈列专柜,其中不仅有老人喜欢的五仁、椰蓉、冰糖等传统口味月饼,还有年轻人钟爱的流心、鲍鱼、榴莲、坚果、抹茶等十几款新口味月饼。全国各地广式、苏式、京式、滇式月饼也齐聚柜台,但追求豪华包装的品种却越来越少,就连很多传统老字号也放下身段,开始生产筒装月饼。而从市场反馈来看,消费者购买较多的也是筒装月饼,至少占到八成以上。”

月饼不仅要吃美味,还要吃出健康。在邯郸丛台区甜美香积广厦店,一对夫妇特别选购了低糖月饼和一款色彩丰富、国潮特色的包装

盒,“买散装月饼,再配上简单漂亮的包装,既实惠又时尚。”韩悦说。店长刘慧珍也表示,“今年烘焙店里新增了低糖黑芝麻月饼、金装紫薯月饼,低糖清淡的口味受到爱好健康生活人士的青睞。尤其是通过绿色有机认证的产品更成为众多经销商的首选。”

在邯郸大名县万堤镇,万北上元食品有限公司生产的花青素黑玉米月饼很受追捧。公司经理陈奇印说:“黑玉米中的花青素含量高。大名县种植黑玉米2万多亩,产量在1.2万吨左右。我们就地取材,用黑玉米粉、紫薯粉、食用油等制作月饼面皮,用山楂、黑芝麻、核桃等作馅料,生产出口味多样的月饼供顾客选择。一经投产,来自北京、杭州、苏州等地的订单就络绎不绝,目前已达2万斤左右。”

过中秋,人们吃的是月饼,品的则是文化氛围。美食林溢东购物广场的一款定制月饼就颇具文化味,它将购买者姓氏印刻在月饼皮上。顾客既享受了中秋美味,又表达了对家族的敬意。市民周尚发定制了3块姓氏月饼,开心地说:“月饼上印有家族姓氏,一家人一起品尝,寓意团团圆圆,共享甜蜜。”



甘肃省博物馆联合企业推出的文创月饼。

本报记者 赵梅摄



长安十二时辰主题街区的《极乐之宴》表演。熊帅摄(中经视觉)

本版编辑 李丹 美编 高妍