

# 中秋月饼花式“吸粉”

## 传统口味受追捧

本报记者 余健

中秋佳节临近,在内蒙古乌兰察布丰镇市的月饼一条街,来往的市民及客商一天比一天多。街道上穿行的除了本地及周边盟市来的车辆,来自山西、河北、山东乃至北京的车辆也不少。一盘盘挑选、一箱箱采购、一车车装运是这段时间这里月饼售卖的常态。

丰镇市海发祥食品有限公司负责人杜海镇告诉记者,今年月饼生意不错,销量也有所增长。“从月饼一条街采购的客商以呼包鄂等周边地区的居多,大多选的还是传统口味的月饼,如冰糖、蜂蜜、红枣等。”杜海镇说。

丰镇市隶属乌兰察布市,位于内蒙古自治区中南部,与河北省、山西省交界,是众多往来客商的落脚点。丰镇月饼发源于古镇隆盛庄。由油、糖、面粉混合带来的高热量,加之在阴凉干燥的环境下可以长久存放等特点,使其成为长途跋涉在茶马古道上的旅蒙商耐寒充饥的必备干粮,丰镇月饼的名号也随之在北方地区广为流传。

丰镇居民刘文俊这两天不仅忙着给家人采购月饼,还为外地的亲朋好友采购月饼礼盒。“按照我们这里的习俗,中秋节晚上,要在家里举行拜月仪式。买点月饼和水果,摆一桌放在阳台上,供奉月亮。”刘文俊告诉记者,如今丰镇月饼的品种比过去多了不少,大家也有了更多选择,“年纪稍大点的喜欢传统口味,孩子们比较喜欢新品种”。

近年来,丰镇市通过组织举办月饼文化节、网络营销、参加展会等多种形式,扩大品牌宣传范围,拓展国内外市场,丰镇月饼的知名度和美誉度不断提升。2015年,丰镇月饼获颁国家地理标志证明商标。2017年,丰镇月饼被中国烹饪协会授予“中国地域十大名小吃”称号。在今年7月30日开幕的丰镇市第六届月饼(美食)文化节上,短短5天,丰镇月饼销售额就达600多万元。

这段时间,在乌兰察布市集宁区万达广场的海鸥点心铺,丰镇月饼同样卖得红火。烘焙师王志超介绍,今年中秋节销售旺季比过去来得早一些,8月底人们就开始行动起来。“我们这里除了做月饼,还制作各种糕点。这段时间糕点基本不生产了,主推月饼,卖得很不错,每天销售额达万元,尤其是新开发的牛肉干月饼很受欢迎。”

集宁市民李萌是位“90后”,对于她来说,月饼不仅仅在中秋节消费,平时早上不想做饭的时候,丰镇月饼配上一碗奶茶就是很好的早餐,晚上还能当夜宵。“丰镇月饼价格亲民,购买也方便,已经成为人们生活中不可或缺的一部分。”

在集宁区制作月饼的企业不少,佳食食品有限责任公司就是其中一家。“虽然我们制作的月饼不能正式称为‘丰镇月饼’,但是制作工艺类似,都属于混糖月饼。传统做法是没有馅料,主要用料是油、糖、面。30多年了,大家比较认可。”公司负责人李晓波介绍,尽管近来制作月饼的原料成本上浮,但公司还是坚持月饼价格不涨。

对于内蒙古恩宝食品有限公司总经理李强来说,今年月饼销售压力要比往年大一些。“还是因为市场竞争更加激烈了。”在李强看来,了解消费者需求是吸引更多消费者关注的重要途径。“从我们掌握的消费者反馈中得知,一些外地消费者对于传统丰镇月饼中的亚麻籽油味道不太能接受,为此我们有针对性地开发了奶酪拉丝等月饼新品种。”李强说。

目前乌兰察布市大小月饼生产销售企业已超200家,规模以上企业2家,入驻月饼生产工业园区企业14家。近年来,丰镇月饼年均销量约为1.5亿块至2亿块,主要市场集中在内蒙古中西部、山西北部、北京等地,年销售额约5亿元,已形成一定的产业基础。

丰镇市海鹏食品股份有限公司董事长、丰镇市月饼行业协会会长魏中介绍,近年来丰镇月饼的品类在增加,销售方式更多元,销售周期也更长了,行业发展势头良好。“除了作为中秋节的时令食品,丰镇月饼也开始作为伴手礼进行销售,成为代表丰镇乃至乌兰察布的一张特色名片。”不过魏中 also 表示,行业内创新能力不足、同质化竞争严重、价格战激烈等问题也依然存在,同时月饼的销售范围也比较有限。“希望各方能够共同努力,一起推动丰镇月饼行业健康有序发展。”

记者从乌兰察布市商务局了解到,乌兰察布市将以“原味乌兰察布”区域公共品牌授权的月饼生产销售企业为抓手,进一步加大宣传推介力度,拓宽月饼销售渠道,擦亮“丰镇月饼”这张金字招牌。同时,依托行业协会,引导企业加大研发投入,丰富产品品类,满足不同消费群体的消费需求。



图为丰镇月饼生产车间。

本报记者 余健摄

## 繁多样式惹人爱

本报记者 刘成

“今年的月饼口味太多,都挑花了!”在青岛西海岸新区长江路利群超市月饼货架前,新区市民刘雪收获满满,双手捧着各种各样的月饼礼盒。

随着中秋节临近,月饼也进入了销售旺季。记者走访青岛西海岸新区多家商超发现,各家纷纷设立月饼专区,货架旁摆上了“玉兔”“圆月”等卡通立牌,到处弥漫着浓浓的中秋氛围。在月饼销售区,商家更是别出心裁,不仅推出了针对不同消费群体、各种口味月饼,有的更是推出了自己的特色主打产品,为市民中秋消费做好了充足的供货准备。

走进长江路利群超市,直入眼帘的就是月饼货架区。皇家美孚、稻香村、广州酒家……来自全国各地不同品牌的月饼整齐地摆放在4个货架上,货架前围满了前来购买月饼的顾客。“我们对传统节日的影响力很有信心。今年礼盒月饼价格主要集中在200元以内,顾客需求量很大,月饼销售额有望突破60万元,同比增长10%左右。”长江路利群超市销售经理郭淑敏指着一旁的月饼礼盒说。

除了品牌繁多,今年的月饼口味也“与时俱进”,丰富多样。在传统的广式月饼和苏式月饼的基础上,商家还推出了专门满足年轻人需求的半熟芝士、法式草莓流心、冰皮榴莲等新潮口味月饼,以及面向老年群体的零蔗糖月饼。“散装的是新口味的月饼,买回去想自己尝尝。礼盒可以用来走访亲朋好友,设计得好看。”刘雪边挑选月饼边说。

同样赚足眼球的,还有新区老牌本土企业青岛盛客隆购物广场推出的“三斤大月饼”。来到盛客隆的加工厂,记者看到,伴随着机器运转的轰鸣声,糕点师傅们有条不紊地将白豆沙、面粉、葡萄干、玫瑰花瓣酱、南瓜仁、芝麻等食材依次倒入搅拌机中制作馅料,再继续完成饼皮的制作、烘烤,一个个色香味十足的特色大月饼就制

作完成了。“‘三斤大月饼’是我们当地的首创产品,产量占到了我们所有月饼系列的60%左右,平均每年都能卖出近万个。”青岛盛客隆食品有限公司经理王晓琨说。

走出工厂,记者来到盛客隆购物广场人民路店。月饼货区前人头攒动,不少顾客因“三斤大月饼”慕名而来。“大月饼的寓意特别好,象征着一家人团团圆圆,家里老人特意嘱咐就要买这种!”新区市民薛丽一下购买了10盒,她表示每年都会采购“三斤大月饼”送给老家的亲朋好友。

据盛客隆购物广场人民路店经理杨宗礼介绍,中秋节前后,仅他们一家门店就能卖出1000多个“三斤大月饼”。盛客隆购物广场还开通了线上销售渠道,月饼最远可以销售到东三省和海南。在月饼包装上,盛客隆严格执行国家最新出台的标准控制成本,删繁就简的同时保证精美。

随着中秋消费日趋理性,DIY月饼也受到了广大市民的青睐。

在青岛天使香气食品公司的DIY月饼教室里,洋溢着中秋团圆的欢快气氛,许多家长正带着孩子在烘焙师的指导下制作“专属”月饼——有的使用桃山皮做饼皮,加入山楂粉、抹茶粉等使其呈现出不同颜色;有的忙着用红豆蓉、金腿黑松露、咸蛋黄等食材做馅料;有的还在纠结是用福袋还是小动物形状的模具……“中秋节的月亮特别圆,月亮上面住着嫦娥和玉兔,所以我选择了小兔子形状的月饼。”跟着家长来体验DIY月饼的一年级小朋友王浩楠举着手里的“兔子”月饼展示道。

“我们开设这个月饼课堂的初衷就是想让顾客不仅能买到好吃的月饼,更能够亲手做出象征团圆的月饼。许多顾客此前可能没有接触过DIY月饼,亲手制作月饼可以让他们从中获得新鲜感和成就感,作为礼物送给家人也很有意义,让他们度过一个不一样的中秋节。”青岛天使香气食品公司创始人庄静说。

临近中秋佳节,月饼市场日渐火爆。走进各大商超,一阵阵香甜不时扑鼻而来,京式月饼、苏式月饼、广式月饼、港式月饼……与前些年相比,今年“轻装”上市的月饼价格亲民不少,但过度包装的现象依旧存在。近日,浙江宁波即发出首份月饼礼盒过度包装责令改正通知书,要求商家将过度包装的月饼下架,并退回生产厂家。

好看的东西我们总喜欢多看几眼。颜值经济时代,精美的月饼包装更容易吸引消费者眼球,也更容易激发大家的消费欲望。从这个意义上说,企业在商品包装上多花几分心思无可厚非。但包装“讲究”不等于包装过度,更不宜本末倒置。

一盒月饼包装里三层外三层,拆月饼犹如开启“套娃”;月饼礼盒越做越大,甚至用上了贵金属、红木等贵重材料……近年来,随着“月饼大战”愈演愈烈,为追求高额利润,一些商家在月饼包装上“用力过猛”,造成了不必要的资源浪费,也将更多产品成本转嫁给了消费者,由此饱受诟病。中国消费者协会发布的《商品过度包装问题研究和消费者感知调查报告》显示,80.7%的消费者反对过度包装,买到疑似过度包装商品的消费者中,71.3%的人认为自己受到欺骗。

“小饼如嚼月,中有酥和饴”。月饼是阖家团圆的文化象征,是中秋佳节当仁不让的主角,但归根结底仍是一种食物。色香味俱全最佳,但相比金玉其外的“面子”,消费者更注重的是“里子”。有关数据显示,78.0%的月饼消费者在购买月饼时,更关注月饼口味;53.9%的消费者关注月饼加工工艺、价格、品牌、食品安全等也是消费者较为关注的因素;与此同时,随着消费者环保意识的增强,越来越多的消费者更偏好以纸盒和环保塑料包装的月饼礼盒。

又是一年中秋时。在竞争激烈的月饼赛道中,如何发力赢得一席之地,考验着每一个月饼厂商。是拼口味、拼创意,还是拼包装、拼营销?种种变化显示,随着月饼“限价令”“瘦身令”相继实施,月饼消费逐渐回归理性,华而不实的“土豪”式月饼包装正在失去市场。面对日益内卷的月饼赛道,与其在包装上煞费苦心,不如在有限的包装中发挥创意,把更多心思放到产品口味研发和质量上来。比如,传统甜味、咸甜味仍是大众主流消费口味,新型饼皮逐渐被消费者所接受;在追求健康的大趋势下,低糖、低卡风也吹到了月饼界……这些消费新趋势提示商家,紧跟消费者需求与时俱进,才能得到更多消费者青睐。

市场观察

沈慧



天使香气DIY课堂烘焙老师正在教小朋友做月饼。

孙华丰摄(中经视觉)

9月17日,宁波市镇海区骆驼街道福业街上人潮涌动,“福业街月饼大会”活动正在举办,现场诙谐地打出“喊你的月饼来开会”横幅,吸引不少市民前来选购月饼、体验民俗活动。

吃月饼是每年中秋的习俗。月饼虽是时令产品,但今年镇海出现了不少“网红月饼”,凭借创意、文化、口味创新或老底子味道等种种特色在“月饼季”火爆走红。将本地的人气月饼们聚集到一起,在城市商业街区里开一场“月饼大会”,让许多物美价廉的月饼集体亮相展销,吸引许多市民前来一探究竟。

“虹狗狗”是宁波民俗美食的百年老字号品牌,在今年中秋前也推出了月饼,让许多本地市民倍感亲切和惊喜。“我们的拳头产品是宁波汤圆,这次推出的虹狗狗苏式月饼主打传统江南味道,我们在工艺上坚持手工制作,不添加防腐剂等各类添加剂,保质期却能延长至60天,让更多人享受到这一口来自宁波的中秋老味道。产品还在杭州亚运会沙滩排球比赛现场附近亮相展销。”宁波市虹狗狗食品有限公司相关负责人周朋说。

磨more cake&cafe,蕾拉甜品也是宁波本地经营多年的“网红店”,主营咖啡、烘焙、简餐等。中秋节前,这些拥有一定粉丝群的西式甜品店,也纷纷推出了自家特色创意月

饼,相比普通月饼,各甜品店走更精致的“定制化”路线,以适应更多消费客群的口味。磨more cake&cafe关注到一部分客群对“咸鲜口”的偏好,推出了榨菜鲜肉月饼,订单爆满。蕾拉甜品负责人王天星说,“与市场上常见的月饼相比,蕾拉甜品制作的月饼甜度更低,并不断根据市场反馈寻找新奇有趣的口味配方。创意月饼也会在中秋前后拉动我们其他产品的销售,今年的销量预计比去年更多。”

另据了解,镇海本地农场也推出了月饼,它包装自然朴素,遵循传统工艺与传统口味的“老手艺”,吸引了不少市民。部分月饼已远销南京、无锡、上海、杭州等多个长三角地区城市。“附近有些农场制作月饼已有五六年时间。每年中秋节前,会组织村里闲散劳动力制作月饼,不仅丰富市场供给,村民们也可以增加一笔收入。”镇惠农“共富工坊”负责人朱金丹告诉记者。

## 喊你的月饼来开会

本报记者 郁进东

此外,宁波大学“风华”文创月饼、奉化早早面点的花式面点、宁波传统小吃“鞋底饼”等也到场助力,为活动增添不少人气。记者在现场看到,花式面点上的梅、兰、竹、菊等植物栩栩如生。“花式面点不仅样子好看,口感也不错。与家人共享传统面点,过一个别样的中秋节或者其他传统节日,已成为不少人的选择。”早早面点现场负责人方阳里说。

镇海“月饼经济”能出圈,除了集合各路特色月饼,还叠加丰富的民俗文化活动。活动现场满满中国风元素,让“月饼经济”叠加“国潮经济”。市民可以着汉服、赏花灯,欣赏古琴演奏、观赏鱼灯巡游、参与国风民俗互动游戏……让人们在品尝美食的同时沉浸在浓浓的节日氛围中。“中秋节是国人的节日。民俗味、国风味非常吸引人,还有各种之前没见过的月饼,带孩子来逛逛开阔眼界。”前来游玩的镇海市民王安安女士告

诉记者。

骆驼街道相关负责人说:“现场有这么多名市民喜欢我们的活动,我们感到十分惊喜。总的来说,我觉得这是一次月饼的传统回归,商家更加关注月饼本身,也更精准捕捉了市场需求。健康的食材、适度的口味抓住了市民味蕾,国潮风的叠加、中国风元素的融入,让广大市民不仅拥有舌尖上的享受,还有置身节日氛围的体验感,够好吃也够新潮。”

政府搭台,月饼唱戏。“月饼经济”也成了吸引宁波市民出门逛夜市的流量引擎。福业街及周边是镇海区商业集聚区。附近的餐饮业经营户告诉记者,活动当晚营收均比往常高出30%左右。据悉,当地在中秋节前特别推出10万元消费券,还将主打“一月一主题,一街一特色”,持续开展佳节促消费活动,着力拉动夜间经济、节日消费。



本版编辑 李丹美 编 王子萱