



景德镇老一辈糕点师傅以手工方式制作传统冰糖月饼。

淄博一超市内，月饼被摆放在显眼的位置。

淄博饭店推出带有齐文化特色的“老淄博”系列月饼。

中秋新味 不变的是情怀

淄博月饼市场调查

彩云追月，桂花飘香。每到中秋佳节，月饼都会成为各大商超及糕点品牌重点推介的产品。

如果小时候对于月饼的追捧是对冰糖、青红丝味道的眷恋，那么如今人们对月饼的执着，便更多地体现为对传统习俗的传承。

从五仁、豆沙到莲蓉、果脯，从手工制作到机器生产，从酥皮圆饼到新颖造型，月饼也在技艺的延续创新中被赋予了更多的属性。

作为中秋文化的典型代表，如今的月饼有着怎样的文化属性，2021年的月饼销量及口味在淄博又有着怎样的变化？大众日报淄博融媒体中心记者进行了走访调查。

老味道守住乡愁

9月12日上午，位于博山西冶街21号的景德东糕点店内，50岁的张强与妻子正如店内数十名顾客一样细心挑选着月饼。

同样的场景在张强夫妇俩身上已经连续上演了5年。

“女儿如今在北京读研究生，她最喜欢吃景德东的月饼，今年中秋又不回家了，我们老两口这不赶紧挑几款她爱吃的月饼给她寄过去。”

张强告诉记者，作为一个地道的博山人，希望女儿吃到景德东的月饼，能够有回到家的感觉。在张强看来，景德东的月饼，总是能让人想起小时候家的味道。

如张强所说，作为博山的糕点老字号，景德东自1937年成立以来，便一直延续传统蜜饯茶点及各式糖果饼干的制作工艺。

“目前景德东销量最好的月饼便是冰糖月饼，而这款月饼自品牌创立之初便已存在。”淄博市博山景德东食品有限公司总经理张亮告诉记者，为保留住传统的糕点制作技艺，在过去的数十年间，景德东的糕点始终坚持纯手工制作。

“以这款冰糖月饼为例，由于冰糖质地坚硬，机器生产若要保持月饼的形状，就要修改配方，这样就失去了原有的味道。”

正如张亮所说，尽管景

德东月饼已衍生出十几种口味，但每一种味道都会让食客品尝出“家的味道”。

“我们也希望用老一辈延续下来的手工技艺，让每一个离家的淄博游子都能在吃到景德东糕点时，有一种回家的感觉。”张亮说。

老树新花

中秋鲜果列晶盘，饼样圆分桂魄寒。与张强相比，部队转业回家的成帅尽管没有与家人分处两地的思念之情，却也难掩内心的些许落寞。

“部队就是我第二个家，如今离开部队已有十来个年头，心里还是很惦记曾经的战友的。”

成帅告诉记者，每年中秋节前，他都会将数盒有着淄博特色的月饼寄到远在重庆的战友家中。

“淄博饭店的月饼是我一直以来的不二选择，我也希望他们在收到月饼的时候，会想起有一个远在淄博的‘亲人’。”

据成帅介绍，月饼的高端品质及其所蕴含的地域文化特色，是他选择淄博饭店月饼的原因。

“自上世纪70年代淄博饭店成立以来，便坚持做品质月饼，如今更是在传统工艺的基础上，创新性地融入了齐文化元素。”

淄博饭店经理徐学荣告

诉记者，淄博饭店推出的“老淄博”系列月饼，在传统广式五仁月饼的基础上，又增加了一层丝滑莲蓉，充分迎合了包容开放的齐文化特质。

“在盒子设计上，在现代风格基础上，也添加了周村商埠、齐长城等众多传统齐文化特色的图片，也是希望在其作为礼品送人时，会让对方对齐文化有更多的了解。”

如徐学荣所说，作为淄博高端月饼的代表，淄博饭店的月饼越来越多地承担起商务活动礼品的属性，而齐文化及淄博糕点美食的制作技艺，也随着淄博饭店月饼的广泛流通被更多外地人所知。

创新继承传统

古法技艺的延续，需要切合实际的创新。客观地说，随着经济的高速发展，作为中秋团圆的代名词，传统月饼曾一度不被年轻人所重视，创新也越来越成为保障月饼文化流传的关键。

9月13日上午，家住淄博高新区的史晓超在把大儿子送到小学后，便带着年仅3岁的小女儿来到蓝海大饭店领取此前订购的月饼。

“蓝海的月饼花样很多，儿子最喜欢吃蓝海乳酪奶黄味的月饼。”

史晓超告诉记者，乳酪奶黄味月饼造型很像向日

葵，小女儿看了以后也非常喜欢，于是今年便多订购了几盒。史晓超说：“孩子喜欢吃，以后给孩子灌输传统文化也就更简单了。”

据蓝海大饭店经理徐志永介绍，蓝海为迎合年轻人的喜好，专门研制出多种符合当下年轻人口味的月饼，在形状设计上，也加入了心形、葵花形等多种形状。

“现在月饼越来越不为年轻人所重视，只有通过刺激年轻人的视觉与味觉，增加年轻人接触月饼的概率，才能让年轻人从心底接受传统的月饼文化。”

徐志永告诉记者，无论是年轻人自主消费，还是用于对子女的传统文化教育，适当创新后的蓝海月饼，已然呈现出供不应求的局面。

9月15日下午，新玛特购物广场市场经理董瑞婷告诉记者，从新玛特超市月饼销量来看，尽管今年月饼成本有所增加，但整体销量与往年基本持平，并未出现销量下滑趋势；从消费者的口味偏好来看，传统五仁、豆沙、冰糖口味月饼销量占比依然很大。

当天下午，记者还从淄博商厦了解到，在传统口味月饼的销售中，中老年消费者占比较大，年轻人所占的比重较往年开始出现明显上升。

大众日报淄博融媒体中心记者 李振兴

买筒包装月饼 践行低碳消费

本报综合消息 中秋节临近，月饼消费市场逐渐升温，各种包装精美的月饼产品也涌入市场。青海省消费者协会近日发出倡议，消费者在挑选月饼时应积极践行绿色低碳的消费理念，更多选购筒包装、轻包装月饼。

不少月饼追求“观赏”价值大于“食用”价值。业内人士表示，过度包装的产品不仅让消费者多花冤枉钱，在产品包装的生产时也会造成不必要的资源浪费，使用后还会产生大量包装垃圾。

网购月饼时，消费者购买前应仔细询问商家月饼的保质期和生产日期，由于邮寄需要一定时间，不要购买即将过期的月饼，应索要并保留相关票据和凭证，以便发生消费纠纷时向有关部门投诉。

为了迎合大家追求健康的需求，不少月饼商家特别推出了低糖、无糖月饼。不过很多无糖月饼，只是用代糖代替蔗糖，而月饼本身的淀粉、油脂、月饼馅料里的果仁、豆类、蛋黄等一点也不少，热量可一点也不低。

此外，不久前某平台的月饼吃了拉肚子还上了热搜，背后原因竟是月饼中替代蔗糖的麦芽糖醇可能会导致一部分人不耐受，造成身体不适。有专家指出，普通人每日每次摄入代糖的总量在20克以内，应该还是比较安全的。因此面对无糖“诱惑”，也不宜过量食用。

蓝海大饭店针对青少年推出心形月饼。