

色系丰富、造型别致……馒头也能做出诸多花样 走红岛城的新中式馒头，你尝试过吗？

□记者 翁雨薇

继网红草莓塔、竹筒奶茶之后，新中式馒头也火了。原本朴实无华的大白馒头实现了华丽转身，不仅形状从原本的或圆或方变成了“奇形怪状”，颜色也变得多姿多彩，身价也实现了飙升。

馒头的前缀不再是山东和饅面，而是新中式和风味；做法不再是简单的揉捏白面上锅蒸，而是做成橘子、香菇、土豆等模样。有着芝士、抹茶、椰子等内馅儿，花里胡哨的色彩搭配，非常符合时下流行的“多巴胺”潮流。



关于这种馒头的差评，大家吐槽它没有饅面馒头香、为了追求健康内馅儿寡淡、定价虚高等，“作为馒头来说，它肯定比我们认知中的馒头要贵，但买一次尝尝鲜还是不错的，毕竟我觉得适合打卡、造型可爱就可以了。”

在社交网站上，关于新中式馒头的讨论也同样不绝。有人认为，单从配料成本和工艺来看，面包价格确实比馒头高，但也明显没有两者的身价差距大，凭什么外面来的面包就能卖那么贵？“还是很希望我们中国的馒头可以像欧包、贝果一样做大做强，毕竟面包说到底也就是外国的馒头包子，有创新总归是好事情。”岛城一名消费者说。

也有一部分人接受不了作为传统主食的馒头走红路线：“这是把馒头的价格抬起来了，现在2元的馒头我已经觉得很贵了。”“这个价格我不如去买面包。”……

“馒头就应该有个馒头样，它是好吃实惠、简单、百搭的。”舟山新居民林女士来自北方，从小就习惯了馒头就菜，在她看来，中式馒头外表“花里胡哨”，再加上甜品糕点才会用到的馅，并不意味着顾客就会买单，相反，中式不中式，西式不西式，当馒头吃太贵，当面包吃又不够滋味，“新中式馒头这个词本身就挺奇怪，好像什么东西加上新中式就能成为网红产品一样，多少有点造概念骗钱的意思，想要创新是好事，但脱离馒头的本质内涵，纯靠噱头靠营销指望跟风善变的年轻人来复购肯定是不现实的。”

对健康养生的推崇 让新中式馒头走红

今年春天，巧手的市民陈雯就在家中自制了一次艾草馒头。

配方其实很简单，打好的艾草泥取115克，沥干水的艾草和水的比例大概保持在1:1.4，当然，如果喜欢更浓郁的艾香，可以不用加水，全部用艾草泥，只是那样颜色可能会过深。除了少许白糖提味，剩下的配料就和做馒头差不多了，也就是水、酵母和面粉。

“我用的艾草有点老，所以纤维感强，吃起来挺有韧劲。如果不喜欢这么有嚼劲的口感，可以用低筋面粉或者只用艾叶打成泥就好了。不过总体来说，口感还是蛮清爽的，长条的切块馒头，可以拉出层层馒头皮，特别蓬松，连艾草纤维都能看得到。手撕吃，真的越吃越上瘾。”陈雯笑着说，为了增加口感，她还在馒头里加入了红豆馅儿，味道同样很赞，“和贝果相比，馒头就是中式可蒸可烤的新一代减脂控糖神器呢。”

事实上，在新中式馒头里，像陈雯做的艾草馒头，还算是最基础的款式了。如今，在馒头的商业化世界里，它甚至可以仔细地划分为卷馒、圈馒、包馒、素馒等。

卷馒是长得像花卷的法芙娜可可和南瓜培根芝士；圈馒则是像贝果一样中间有个洞，比如椰酥拿铁和芋泥咸蛋黄肉松；而包馒则是在对标包子，主打一个带馅儿，比如紫米平方和抹茶红豆；素馒最符合“馒头原教旨主义”的想象，只有不同口

味的白面。

新中式馒头的走红，其主要原因还是这一届年轻人对于健康养生和完美身材的追求。

不吃白米饭、面条等精致碳水，热衷于吃加了各种馅料的贝果；不喝老北京酸奶，却接受40元一杯的纯酸奶；对各种凉拌菜、炒菜不屑一顾，追捧着高价的轻食沙拉。

在这种新型焦虑的驱使下，背后衍生出的生意，可谓是越来越卷、层出不穷。比如新中式馒头，就是更适合中国人体质的“欧包”。

和普通馒头比 它的身价翻了倍

不过，以普通消费者的眼光来看，同样是馒头，这些新式馒头和普通的白面、杂粮馒头有哪些区别呢？

首先当然是价格上的差异。在东港一家售卖新中式馒头的店铺里，记者就看到了五花八门的馒头，比如普通的牛奶“开花”馒头，售价为6元一个，但加入了玫瑰花、蔓越莓、全麦坚果后，价格就上涨到了8元一个，要是做成哆啦A梦、橘子、小羊肖恩等造型，再塞入点馅料，每6个的价格在26元~38元的区间浮动。

至于一些特定种类的馒头，比如将其做成在网络上热门的醒狮、醒兔等造型，由于做工繁复、外表靓丽，定价则在每个百元左右。而在连锁包子店铺中，普通馒头的价格一般为1.5元到3元不等。由此可见，大白馒头在加上造型、馅料，化身新中式馒头后，身价能翻好几倍。

从味道上来说，也有很大不同。

舟山姑娘贝卡前几天去了杭州最近特别火的网红馒头店——囤囤馒头商店。“会关注这家店，主要是因为这家店的店主之前在网上连载自己辞职开馒头店的故事。”贝卡说，以前去旅游的时候习惯在各个城市打卡咖啡店、面包店，这次就想尝试点不一样的，改成打卡馒头店，“店里经常能看到‘无糖’‘健康’这样的标语，买了之后店员会跟你强调馒头要回家热一下才好吃。”

回到舟山，贝卡也和朋友们分享了这几种新中式馒头：“像那个番茄馒头，就很神奇，里面加了一整颗的牛肉丸，还有肉松，一开始觉得不搭，但后来有点上头，不过内馅儿和外皮吃起来感觉不太搭配。”

朋友们对此的看法也不大一样，有人认为确实是创意馒头，毕竟它又像面包又像馒头。有人则认为馒头没有馒头味了，但又没面包那么香和喧软。也有坚定的“馒头原教旨主义”者，觉得馒头的意义是就菜，甜口馒头没办法配菜吃，硬生生地将自己从“刚需”变成了“非刚需”，相比之下，还是更愿意选择蓬松的饅面馒头、有嚼劲的硬面馒头，或者是健康营养的杂粮馒头。

对于新中式馒头 消费者褒贬不一

“总体来说，馒头的口感跟面包其实还是比较相似的，作为很喜欢吃面包的人，我觉得还挺不错。”对此，贝卡评价道。

当然，她也在网上看到过一些

