

一块夏巴塔28元,一个贝果19元 日常食品成“面包刺客”,不少人直呼“买不起”

□记者 高阳 文/摄

年轻人前脚刚送走“雪糕刺客”钟薛高,后脚就撞上了“面包刺客”。面包,作为一种日常食品,价格理应亲民,但如今一些面包却卖出了“天价”,让消费者在结账时惊呼被“刺伤”。

前段时间,新浪热点在微博上发起了一项“你能接受多少钱的面包”调查,共有34.4万网友参与投票。其中,选择“10元以内”和“10元到20元”的网友共占比超九成。也就是说,绝大部分网友能接受的面包价格在20元以内。然而,如今一些面包店的面包价格却远远超出了这个范围。

恰逢11月18日~19日,舟山首届面包节在新城宝龙广场举行,不少“面包脑袋”聚集在了一起,记者也前去探街,并走访了市区几家面包、蛋糕门店了解情况。



面包动辄十几二十元 外来品牌比本土品牌更贵

11月18日上午,记者来到新城宝龙广场,舟山首届面包节的活动场所已经聚集了一批又一批“面包脑袋”,小小的场地随处可见长长的队伍。随便走近一家大排长龙的摊位,价钱都贵得离谱。摆在摊位上的外观精致、个头迷你的可颂、吐司和欧包,各个都有两位数的标价,一个还没手掌大的贝果标价19元。

在一众“面包节”摊位中,来自宁波的面包品牌“野生酵母”和“gout千寻”摊位前排队人最多。市民小丁也是排队的其中一员,此前她已经在“BUBU面包商店”买了一款可颂面包,售价16元一个,“我本来觉得已经很贵了,因为面包很小,没几口就吃完了。但是没想到,‘野生酵母’买了一个巧克力可颂要18元,肉桂卷22元,夏巴塔28元。”小丁直呼:“买不起,一个小小的面包的价格都能买肯德基三件套了。”在一旁的好友小王也说:“食堂的馒头几毛钱一个,能买好几个了。”

说到馒头,记者在十几家面包摊位中看到了一家馒头摊位,是舟山本土的品牌“啊呜一扣”。店主李女士笑着说:“开摊1个小时,今天准备的馒头都卖完了!”记者仔细看了看桌面上的标价,有些奥特曼形状、小恐龙形状的馒头,看着只能吃两口的馒头售价也在3到7元不等。



面包连锁店均价在15元以上 老牌糕饼店售价也节节攀升

“面包节”上的面包品牌大多数是小众品牌,记者还走访了一家本土面包连锁品牌“东哥面包”,店内出售的面包是刚刚被摆上货架的新鲜货,售价集中在10元上下,而吐司基本超过20元。例如,320克的云朵生巧吐司售价26元,北海道香浓吐司售价25元;乳酪面包9元,不过只有90克。工作人员告诉记者,店内的面包、蛋糕均为店内手工制作,橱柜内的商品皆为当天新鲜出品,货架上的包装产品则保质期稍长,可持续售卖两天。

附近的一家老牌糕饼店“好糕兴”于近几年店面更新升级,同时,店内的商品价格也节节攀升:奶酪面包片、肉松面包价格均为9元一个,拿破仑蛋糕、黑森林蛋糕售价12.8元和18元,8个宫廷桃酥售价12元,仅300克,一盒8个脆皮蜂蜜面包13元。

市民谢女士表示:“小时候,肉松包只要3块钱,‘毛毛虫’4块钱。再后来,超市里开始出现了七八块一袋的切片白面包,除了直接吃,也能涂上果酱、黄油,还可以做成三明治。虽然面包种类称不上丰富,但好在价格实惠。现在面包店越开越多,价格也越来越贵,连老牌糕饼店也是这样。”

“面包刺客”的“原罪” 不仅贵,还不好吃

对于不少市民而言,面包只要好吃,稍微贵一点也能接受。但是不少“面包刺客”在刺中市民钱包的同时,还刺中了味蕾。本想挑几个便宜好吃的面包,一结账六七十元。最惨的是咬咬牙结了账,却发现味道并没有多好吃,让人直呼“踩雷”。

“这个水平也能当招牌?不过是加了肉桂的一般面卷罢了。”“明明可以直接抢钱的,却还要给我一个泡芙,反正我是不会回购了。”……记者在小红书、微博等平台也搜集了一些关于“面包刺客”的言论,其中最常见的吐槽就是价格与味道不成正比。明明花了大价钱,却被奇葩口味劝退,又或者尝起来平平无奇。

市民小丁就向记者吐槽:“18元的巧克力可颂味道还没有更便宜的可颂好吃,一口咬上去,心里就想这个味道和价格一点也不符合。这对我来说才是被‘面包刺客’刺中的一瞬间。”

市民小周也表示,经常跟风买一些面包,有时候排队一小时,花费30元,只买到一个一口就能吃完的小面包,味道还配不上这些等待的时间。

面包贵得花样百出 消费者希望有物美价廉的面包

走访多家面包店后,记者发现,整体看下来贵价的面包贵得花样百出。面包里的夹馅要出彩,要根据时令变换夹馅,紫苏、陈皮、佛手等往日只存在于炒菜中的佐料都能加入到面包中;将可颂从中间划开一刀,放上奶油、芋泥等各种网红小料,点缀上五彩缤纷的水果,外壳再盖上一层巧克力或肉桂粉,让人一眼就看出它料多馅足。

同样,面包使用的面粉也要有亮点,有店家在宣传面包的时候,介绍自家面包均采用法国进口T55面粉,甚至有主打口感松软日式吐司的店家,会使用日本山茶花面粉。

但是要说这些进口面粉与国产的面粉吃起来到底有何不同,其实说实话,大多数普通人是真的尝不出来。

而且不少商家会给自己打上纯手工制作、原料透明无添加等标签。但是,不少市民表示,面包本就是一个用来填饱肚子的食物,绝大多数消费者只需要保证面包的基本口味和食品安全即可,并不需要过多的附加价值。

有的消费者被面包价格“刺伤”后颇为“卑微”地表示,“不是面包不好吃,是我太穷了”,本质上隐含着对面包消费升级的更高期待——希望用更加平易近人的价格,买到如烘焙店、手作店出品那样更好吃的面包。

面包贵得有没有道理 看看商家怎么说——

在面包节上,记者询问了几家摊位经营者,不少人都表示制作成本是一家面包店最主要开销,这里包括原材料、人工、损耗等多项费用。

“啊呜一扣”店主李女士表示:“举个例子,我们一个馒头定价在3~7块,首先馒头的原料,纯牛奶、椰子油和面粉都用比较好的,这个成本就高于普通馒头。且我们卡通馒头花的时间是普通时间的2倍,这是时间成本。所以站在商家的角度看,一个产品的定价考虑的是产品的成本和花费的时间,这些都是成正比的。”

当然,也有一些消费者认为,相比电商平台和商超售卖的面包多为工厂规模化机械生产,考虑到标准化生产效率,产品类型也比较简单,吐司、毛毛虫面包、三明治等最为常见;烘焙店和手作面包店的生产模式则类似“精耕细作”,讲究现烤现制,新鲜出炉,产品类型更加丰富。市民小何认为:“品质和价格挂钩也是正常的事情。只要性价比合适,不排斥面包变贵。”