



黑蝶烘焙



南宋婺式米月饼

五仁  
黑芝麻  
蛋黄肉松  
枣泥核桃  
青提  
桑葚

黑蝶烘焙

# 今年的月饼,主打低糖健康、绿色环保

## 港式、冰皮、米月饼成为消费者的新宠

□记者 李晓旭

距离中秋节还有不到半个月的时间。作为“百亿大单品”的月饼,会在中秋节到来之前先迎来“月饼季”。除了各大商超以外,岛城的各家烘焙店在“月饼季”也将时间和精力放在了制作月饼上。

今年,月饼有哪些新“花头”?

记者在采访中了解到,今年,月饼市场在传承基础上继续围绕“颜值至上”“口味创新”展开比拼,部分月饼的外形、口味已变得“既陌生又熟悉”,港式月饼、米月饼、冰皮月饼成为消费者的新宠,而传统的广式月饼和酥皮月饼也在迭代升级。

### 月饼越来越不像月饼了?

“这哪里像月饼?有点酥皮点心的模样!”早在一个月前,新城黑蝶烘焙店就已经推出了酥皮黑芝麻馅的老月饼,与传统老月饼很像,而这款月饼的保质期只有20天,把低糖做到了极限。

“我是买给妈妈吃的,就能吃到黑芝麻的香味,不会非常甜腻,年纪大的人都爱酥皮。”顾客小孙说。买回去的月饼有时可以当早饭,下午午睡醒来,也可以配咖啡当下午茶,冰皮不厚,酥到掉渣,每次还要拿个盘子端着吃,不然酥皮渣会掉一身。

以酥皮月饼开启今年的月饼季,黑蝶烘焙的主理人孔小姐推出了十几种口味的月饼,除了传统的苏式月饼和广式月饼,这几年港式月饼、冰皮月饼等都流行起来了,各种各样甜品的食材都能拿来做月饼,让大家感觉吃的好像是月饼,又好像不是月饼。

### 告别甜腻,为年轻人“制饼”

“今年我们做的每一款月饼都做到了减糖和零卡糖,像流心月饼这几个口味,最佳赏味期只有三四天,作为商务送礼肯定是不合适的,不少客人买回去是送朋友、闺蜜,更多的还是买回去自己吃。”孔小姐说,月饼的制作虽然很耗时,但是工艺并没有很复杂,每一家月饼的价位不同,口感不同,主要是源于制作月饼材料的差异。

最开始的月饼季,烘焙店会出一些散装月饼,大家都会各个口味先买回去试吃,吃过感觉口味不错的,才会预订礼盒等着节前给亲戚朋友表达一下节日的心意。

“因为我们这家是社区店,其实散装月饼是卖得很好的,主打一个新鲜不甜腻。”每次有客人进来看到店里的C位摆上了月饼,就知道中秋快到了。

店里今年推出的mini月饼销量特别好,大小可以做到一口一个,刚开始孔小姐是想卖给小朋友吃的,因为mini月饼不仅小,甜度也很低,万万没想到,会成为今年月饼季的爆款产品。“现在的女孩子都怕胖,馋了想吃甜品,一个mini小月饼刚好能解馋,吃了还没什么负罪感,而且这种迷你小月饼的造型都超级可爱,实在是吸引年轻人。”

### 传统的广式月饼,也有了口味升级

所有月饼口味里面,广式月饼一直卖得比较贵,究其原因,主要是制作的食材成本比较高,比方说成本最贵的火腿五仁月饼,以前要么选五仁月饼,要么选择吃火腿月饼,当商家把火腿和五仁同一个月饼里面,那滋味吃一口就让人忘不了。

在传统上不断创新,也给五仁口味的月饼,找到了年轻粉丝。“之前很多年轻人都说不要吃五仁月饼,但是我家火腿五仁月饼卖得非常好。”孔小姐说,而且广式月饼更适合做礼盒包装,饼皮不仅可以做传统的圆形,还可以做花生形状、柿子形状等。



孔小姐

### 月饼季这么多口味,选择恐惧症来了

去年中秋节的月饼出现了咸甜之争,今年月饼季的月饼让人看得更加眼花缭乱。

对于大部分中国人来说,评价一款月饼是否好吃的第一条标准就是“不甜”,而米月饼做到了。这款月饼吃起来清甜不油,口感清爽,吃起来没负担。内馅也是非常健康,有桑葚、黑芝麻、青提、枣泥核桃等。

而孔小姐店里的米月饼也是今年月饼季的主流产品,这种月饼是用大米和糯米做冰皮,主打的就是低脂少油。

“米月饼比较清淡的口感,确实很多舟山人会喜欢,尤其是年纪稍微大一点的人,他们吃广式会感觉太油,吃苏式又感觉太甜,很多孝顺的年轻人会买回去送长辈,还有一些减脂期女生,也会选择在中秋节吃米月饼,既有节日的仪式感,吃进去‘负罪感’又小。”孔小姐说。

在她看来,包括月饼在内的各种小甜品,进一步还会向低油低糖的趋势发展。

### 减糖的同时,简化包装

今年的月饼季,月饼价格从七八十元到三四百元不等,主要还是集中在一两百元价位的月饼比较多。往年,月饼礼盒的盒子厚重,里三层外三层有好几层包装,而在孔小姐店里,她很少出这种月饼礼盒。

“我要么用木盒,要么用竹篮礼盒,买月饼礼盒的客人基本上都是送人,这些包装送去之后,吃完了月饼,还可以把包装利用起来,这些漂亮的竹篮和木盒拿出去露营也是很实用的。”

其实随着环保意识不断提高,越来越多的烘焙店出品的月饼都会采用一些可降解、可回收的材料进行包装,以减少对环境的污染。



照片由受访者提供