

用料、选材和口味都可以因人定制 手工定制月饼成中秋走心“新食尚”

中秋将至,月饼俨然成为了市场上最紧俏的食物。近年来,永康月饼市场受到各方口味影响,出现了越来越多新的味觉体验。近日,记者走访了市区一些月饼店,发现今年月饼的整体销售量呈明显上升趋势,其中卖得最好的要属蛋黄酥,传统手作的古法大月饼也受到了关注度回归,今年中秋,永康人似乎尤其钟爱手工类月饼。

□记者 胡锦



市民正在选购月饼

蛋黄酥销量成倍增,成了名副其实大爆款

从8月底开始,我就没有一天睡够8小时!坐在桌边的甜品店店主小何抬起头,手头还不停歇地打包着蛋黄酥,有个客人定了2000个发给公司的员工,后天还有个800个的订单没做。

9日,记者来到永康人朋友圈中的某家网红甜品店,店主小何和店员们正在为中秋节的订单忙个不停。蛋黄酥制作全靠手工,和现在很多流水线生产的月饼在口味上和外观上都有很大不同。小何介绍,蛋黄酥是由小麦、黄油、蛋黄

等做成的传统中式糕点,因和苏式月饼有很多共通之处,常常被认为是月饼的一种替代品。

我们比较爱吃咸口味的,蛋黄酥正好是个不错的选择,蛋黄酥也是圆圆的,代表的寓意也可以和月饼一样。26岁的周琼丹和男友前来买蛋黄酥,两个口味各拿了10个之后心满意足地离开了。

不止小何家的甜品店,记者在走访中发现,中秋期间几乎所有的甜品店都会想要在月饼市场上分一杯羹,因制作蛋黄酥口味特点鲜

明,自然而然成为了各大甜品店和蛋糕店的主推产品之一,被推上了月饼市场的大舞台。

从店里目前的销售数据来看,今年蛋黄酥的销量比去年翻了一番。我市某家老牌蛋糕店的负责人陈逸询告诉记者,蛋黄酥在前两年的市场接受度不断提高的基础上,今年得到了大爆发,几乎所有店都在做,并且生意都很红火。

随后,记者采访了几家制作蛋黄酥的商家,得到的销量增长数据都十分可观。



刚刚出锅的蛋黄酥色泽诱人

古法 拜月大月饼 带着满满情怀受热捧

但即便替代品销售红火,传统的月饼市场也丝毫不甘示弱。

在月饼市场上,有一部分月饼显得体积格外庞大,不少商家称其为拜月大月饼。从质量上看,小月饼单个质量在50克左右,而拜月大月饼则达到了200克以上;从体积上看,大月饼达到了6寸蛋糕那么大,甚至更大。

拜月,是许多永康人中秋节必须要有的仪式感,拜月大月饼也就慢慢地又回归到人们的视线里。陈逸询告诉记者,今天单店卖的大月饼大概就有20个左右。

32岁的朱女士在微信上订购了两只大月饼,在80后的她看

来,大月饼更像是一种童年情怀,小时候特别期待中秋节拜月,现在和两个女儿一起拜月感觉依然充满意义。她告诉记者,另一只大月饼是给同事一起订购的,他们准备在中秋晚宴上切开来一家人一起吃,也是蛮好的主意。

月是故乡明,人是故乡亲。当远在异乡的游子归来,一个月饼有时候就意味着千言万语。

由于拜月大月饼体积大,口味丰富,现在永康的商家们大多使用手工制作,因此一些满足特殊要求的定制性大月饼也受到了市民的喜爱。

最有趣的是去年中秋节当

天,有个客人要点名要定制一个16寸的月饼,大概直径有40厘米,最后完成这个超级月饼用了8中馅料,光馅料就有6斤多。陈逸询说,月饼被赋予其他特殊意义的情况其实并不少见。

当时那位客人画了个草图,我们手工在月饼上裱画,然后还要求月饼盒周围用鲜花装饰,当天就带到杭州去了。陈逸询说,最后这个超级月饼光光月饼的重量就有12斤左右。

尽管如今月饼种类丰富,但传统手工制作的古法月饼仍是许多永康人的心头好。



市场上售卖的拜月大月饼

手工月饼小而精,传递心意门道多

如今,在实体店和电商平台,月饼都是唾手可得的,但纵观今年的月饼市场,无论是蛋黄酥还是拜月大月饼,其实都属于手工月饼,为何永康人如此钟爱手工月饼?

像宁波、温州这些靠海的城市大多喜欢吃偏甜的月饼,永康属于浙中地带,向来口味受多方影响,永康人又乐于接受新事物,每逢年过节,各地甚至海外归来的永康人总会带回各种风味,所以永康人的口味比较复杂,具有包容性。市区某糕点连锁店的负责人分析道,永康人不独爱甜食,也不排斥咸辣等口味,所以很多永康人的味觉需要自己开发口味去满足,于是私家蛋糕店、甜品店生意往往

也在这里做得非常红火。

在一大批手工月饼的店主看来,手工月饼的口味更容易改进和变化,虽然产量不大,但更有利于迎合永康的市场。

8月中旬开始,城南路一家咖啡店的店主小兔就开始调试新款月饼的口味。小兔制作的是冰皮月饼,属于港式月饼的一种,与常见的广式月饼和苏式月饼不同,冰皮月饼以糯米、小麦淀粉等做皮,做成的月饼外观呈白色,皎洁如月,非常讨人喜欢。

我一边在网上看教程一边学制作,起初只是为了让店里的客人们尝尝鲜,后来在大家的支持下逐渐调试口味,现在还有不少客人想

花钱买这款月饼。原本只想送给客人品尝的冰皮月饼,现在成为了小兔的咖啡馆节前最忙的业务之一。

手工月饼口味丰富,动手制作传递心意,但在一部分消费者心里,还有另一番考虑。

手作的东西小而精,保质期短,吃本地的手作月饼其实也为图个新鲜。我买了私家甜品店的手工月饼,送给长辈时就告诉他们是自己亲手做的!嘿嘿!机器流水线做的月饼太普遍了,再贵也就是换个包装,还是手工月饼看起来高档,现在大家不是都越传统越喜欢嘛。如今,在选购月饼时,越来越多的消费者开始着重考虑手工月饼。



小兔正在准备制作冰皮月饼的材料