

散装月饼‘唱主角’ 怪味月饼‘蹭市场’ 今年的月饼包装更简易价格更亲民

小饼如嚼月，中有酥和怡。中秋将至，作为传统美食的月饼当然必不可少。近日，记者探访我市节前月饼市场发现，今年的月饼大都趋向简易化，主打的依然是亲民、平价的散装、筒装月饼。在口味上，除了传统的五仁、水果月饼，近些年流行起来的冰皮月饼、流心奶黄月饼，以及本土老味道“油酥”都深受市民喜爱，蛋黄酥也逐渐成为月饼的替代品之一。此外，记者也发现，与实体店、商超相比，年轻人更趋向于在电商平台、微商等处购买月饼。



柚子大量上市 挑选有点讲究 经验：“一看、二按、三拎”

□记者 徐灿灿

随着天气转凉，水果市场迎来大换季，夏天的主角西瓜、凤梨、桃子等渐渐退出，取而代之的是柚子、橘子、石榴、冬枣等。尤其是眼下大量上市的柚子，以其较为实惠的价格、清爽的口感备受市民喜爱。

11日，记者来到城区某连锁水果店，看到红心柚几乎占据了店内的半壁江山，虽然个头不是非常大，但掂量起来都是分量十足，标价为16元/公斤。销售人员正在剥柚子，汁多细腻、粒粒饱满的柚子肉被堆放在一起，用保鲜膜包好，看着非常可口。“水分足，很甜。”市民胡先生尝了一瓣说，“味道挺不错，给我来两个。”

记者来到某生鲜超市，红心柚的价格为15元/公斤，与水果店的价格相差并不大。销售人员告诉记者，柚子是天然的水果罐头，存放时间最长可达8个月，所以到过年后都能吃到柚子，而且价格基本不会变，但是天气越冷，柚子味道就会越淡，水分也会越少，所以秋天是吃柚子最好的时节。记者了解到，他们主要从福建进货。“现在红心柚卖得最好，光这一品种每天至少能卖出三四十个。”销售人员说。

那么，如何挑到好吃的柚子呢？“挑柚子，一定要多看、多按、多拎。”业内人士介绍，首先要多看柚子的外皮，不管是尖的圆的，首先就是要看它的外皮新鲜与否，如果它的外皮非常干，有的甚至皱皱的，那么这种柚子就放置了很多天。反之，如果柚子表面比较光滑，而且非常饱满，一按有的甚至还会渗出水来，拎起来也感觉比较重，那么说明这个柚子是比较新鲜，吃起来口感也很好。

“有些市民经常遇到这样的问题，买到的柚子很大，结果切开里面的肉很少，皮特别厚，水分也不多。”业内人士说，这说明市民在挑选柚子的时候，漏了“按”的步骤。挑选的时候要按一下柚子的皮，如果发现它弹回来，说明这个皮是比较厚的，如果按完之后，它是慢慢地恢复，那么说明柚子皮是比较薄，里面的果肉自然就很多。所以在挑柚子的时候，我们一定要多看多按，按压柚子皮这一步是非常重要的。

总而言之，市民朋友们在挑选柚子的时候，无论是尖的也好圆的也好，只要注意上面这两点，就能挑到美味又好吃的柚子。

散装月饼唱‘主角’ 新奇口味闹市场

10日晚，记者来到我市某大型商超，看到在最显眼的食品选购区，十余个展柜一字排开，用以销售各式各样的月饼，目光所及之处满是各个品牌的月饼海报，让人提前感受到了浓浓的中秋氛围。

绕了一圈后，记者看到，礼盒装月饼的销售价格每盒在几十元到三四百元之间，以一百多元的价格为主，未曾发现“天价”月饼的身影。散装的月饼也很多，大小口味各异，除了传统口味的月饼，还有不少例如黑胡椒、青柠、抹茶等新口味，可谓种类繁多。

距离中秋还有20来天，今年月饼的促销活动比往年提前一些。记者看

到，不仅盒装的月饼有满额即可加钱换取其他产品的促销活动，就连利润相对薄一些的散装月饼也以打折的方式进行促销，部分原价不到60元每公斤的月饼，打了8.5折，不少市民看了几眼后，忍不住撕下一只袋子开始选购。

“月饼的口味并不是越奇特买的人就越多，大多市民都更偏爱传统口味，只有小部分年轻消费者，或是好奇心强的小孩子会选购一些‘怪味’的月饼。”超市内的月饼导购说。确实如此，记者观察了一段时间后发现，对于一些新奇口味的月饼，不少市民路过时都会拿起来研究一番，但放进购物车的着实鲜有。

除此之外，记者还发现，包装简易、价格适中的散装、筒装月饼更受欢迎。“自己吃就没必要买礼盒装的了，华而不实，中秋节送人的还要过段时间再买。”刚购买了一袋散装月饼的市民王女士说，选择散装可以多买几个口味，满足家里每个人不同口味的需求。

中秋节前，热闹的不只是商超和实体店，早在大半个月前，微信朋友圈里就能时不时看到月饼的广告了。“我很早前就看到了卖月饼的朋友圈，以为中秋节马上就到了，但一看日历，还有一个多月的时间。”平时习惯在微商处购买零食的陈女士感叹，逢年过节，微商总能及时吹响一声“预备哨”。

响应勤俭节约号召 月饼市场刚需下滑

超市里，来来往往的市民很多，选购月饼的市民也不在少数，但大多是只挑选十来个尝尝鲜。

“现在想吃月饼方便，去超市随时能买到，不用像以前一样买一大盒放在家里。”市民梁阿姨说，来超市前没想着要买月饼，但看到后也忍不住想买几个，给家里的小孩吃。梁阿姨还说，月饼这种东西不是非吃不可，尤其是如今各种蛋糕、零食吃都吃不完，所以月饼在她家并不是很畅销，因此每年都会买几个，但不会买多。

经过采访发现，大多数市民的想法和梁阿姨差不多，他们表示，月饼作为中秋节的传统美食，必然少不了，但

要吃多少买多少，避免造成浪费。

另一方面，外部因素也影响着月饼的销售，今年为响应厉行勤俭节约的号召，不少大家庭改变了以往送礼盒装月饼的习惯。“以前中秋节走亲访友都会带上一盒月饼，礼尚往来，一个节过下来，家里总会堆着好几盒月饼，吃太多觉得腻，但不吃又很浪费，所以经过合计，我们家族已经改变以往的习惯，而是大家聚在一起吃饭。”市民梁悦如是说。同时，她也留意到，今年很多品牌月饼体积变小，包装用材适度、设计简约大方，基本回归传统，不像以前那样奢侈浪费，这是一个好的现象。

其实，对于礼盒装月饼，大多市民

都认为礼盒华而不实，如果不是必要，不会选择一些浮夸的礼盒月饼，走亲访友也渐渐地放下“面子”，同样的价格，宁愿选择口味、用料更好的手作月饼，虽然包装相对简易，但因更美味，造成的浪费更小。

月饼市场刚需下滑不只体现在市民对待月饼的态度，销售方面也有所体现。“尽管我们的工作与月饼不相关，但以前公司在中秋节都会给我们下发一定的‘带货’任务，可是今年却没有。”在我市某企业工作的小李说，这些年，月饼的需求是有所减少，尤其是礼盒装的月饼，考虑到前几年的销售数量，今年公司索性就放弃这项业务了。

“长幼”消费有别 网红月饼受年轻人追捧

“我现在每天都能接到油酥的订单，少的时候十来单，多的时候四五十单。”做微商的90后姑娘丫丫告诉记者，油酥这种老味道，很多客人都说是买回家给父母吃的，他们那一辈人的中秋节很少吃现在这种月饼，而是吃油酥，所以有着特殊的情结。而且现在的油酥比以前的用料更讲究些，考虑到一些老人不适合大量摄入糖分，会适当减少糖的用量，有些还会用木糖醇来代替。

如果说，年长的一辈更偏爱传统口味，那么年轻的一辈就更愿意购买

网红口味。

周先生在我市经营一家甜品店四年有余，每年中秋节前，他总是忙得不可开交。7日，记者前往周先生的甜品店，一进门就看到了柜台上摆放着各式各样的月饼，在门后，未拆封的快递堆成山，周先生说，那些都是备战中秋节提前进的货。

“我们的手作月饼价格会比超市里卖得贵，像这个广式月饼要卖12元一个，一方面是我们的用料更好、更新鲜，另一方面是手工制作费时耗力。”周先生说，如果顾客提出要求，还能根

据顾客的口味进行相应的调整。

参考前几年的销售量，今年周先生提前买了六七千个装月饼的礼盒。“一般在节前一个星期会不断接到订单，但大订单很少。大订单一般来自公司或厂家，他们对价格的要求相对要苛刻一些，我们的价格往往超出他们的承受范围，而朋友之间互相送礼的，则对品质的要求更高一些。”周先生表示，流心奶黄月饼、广式月饼、冰皮月饼等网红月饼都卖得不错，不爱吃月饼的则可以用蛋黄酥代替，一个礼盒可以一半选月饼一半选蛋黄酥。