

月饼季沪上老字号“挑战经典”再翻新花样

## “猪油豆沙”带着桂花香重出江湖



月饼季到来，南京路步行街上排队买现烤新雅月饼的队伍又变长了。

本版图片/晨报记者 谢 靖

晨报记者 谢 靖

新雅曾经有一款豆沙月饼中的“当家花旦”——猪油豆沙月饼广受好评，今年它又带着桂花香“重出江湖”；为了应对月饼季生产需求，杏花楼的月饼生产车间已经实现了98%的机械化运作，连烘烤前的最后一步“刷蛋液”也由机械臂完成……随着月饼季的来临，今年选哪些月饼，又有哪些新口味值得一试，成为了很多人关注的话题之一。事实上，为了更好地满足不同消费者对月饼品种、口味乃至新意的需求，沪上多家老字号企业已提前准备，在坚守经典传承的同时，也在研发制作的创新之路上持续发力。

## 新雅

## 老配方翻出新花样

月饼季来临，南京路步行街上排队买现烤新雅月饼的队伍又明显变长了。除了传统的鲜肉月饼，“老网红”脆皮鲜肉月饼，还有芝士蔓越莓月饼等全新口味登场，扑鼻的鲜香中混入了一丝奶香，令人食指大动。

事实上，除了苏式月饼，新雅今年在广式月饼的口味上也有了新的突破。与众不同之处在于“新馅料”的灵感源头还是出自断供十几年的“老配方”。

“之前我们有一款‘猪油豆沙’月饼，用的是大排膘熬出来的猪油与豆沙混合，相比使用植物油的豆沙月饼香味更纯正，也不会过于油腻，很多老食客都很想念，所以今年我们又开始重新生产这款月饼”，新雅食品有限公司生产顾问徐虎兴告诉记者，虽然是复原老配方，但在准备过程中，大家还是希望在原有的馅料基础上增添更多新意。

“考虑到月饼季启动的八月有‘桂花香’的美誉，便决定将桂花加入其中。最后调出来的口味有些类似我们上海人很喜欢的‘桂花赤豆羹’，再加上结合了时令特色，希望大家在吃月饼的时候也能多一些文化氛围。”徐虎兴表示。

除了桂花猪油细沙月饼，另一款“陈皮豆沙”月饼也加入了今年新雅豆沙月饼的大军。记者获悉，月饼师傅在制作时需要先将陈皮和红豆一同煮熟、打磨，随后再加入腌制过的陈皮进行炒制，最终的馅料里陈皮和红豆的配比可达1:10，才能让陈皮的柑橘陈香充分显露出来，同时也能起到一定的消食

解腻的效果。

## 杏花楼

## 工厂实现98%机械化

杏花楼今年也推出了与稻香村的联名月饼礼盒，以及与雀巢共同开发的咖啡月饼等新品。与此同时，去年研发的包括酒心、乳酪、奶茶、“超仁”等新口味产品也依然热度不减。

为应对月饼季前大规模生产需求，杏花楼生产车间也进行了“升级换代”。杏花楼广式月饼制作技艺第五代传承人沈全华告诉记者，目前总共16道的月饼制作工序里已经有98%实现了机械化，产能增加的同时也将月饼季的大生产周期进一步缩短，“去年我们工厂的话，还可以看到烤炉和烤炉之间有工作人员在辅助刷蛋液，今年已经完全可靠机械臂完成这一步骤了”。

那么，还有2%的人工是用哪里呢？沈全华说，由于五仁月饼的特殊性，需要人工“搓馅料”才能保持核桃、果仁等原料的颗粒感，所以唯独在这一品类中，依然保留了手工制作的工序。

除了技术上的革新，传统的老字号企业也在积极拥抱互联网，通过打好线上销售这张牌，努力拉近与年轻消费者的距离。

杏花楼新营销中心副经理陆军表示，今年杏花楼首次在月饼季的准备中引入了大数据分析，对于消费者的地域、年龄、消费习惯等等参数进行比对研究，并积极加入直播带货、线上秒杀等年轻人青睐的活动中，“比如我们2019年推出的一款‘金祺月’月饼礼盒就将于8月底在知名主播的直播间里进行销售。同时通过大数据，我们也发现年轻人越来越倾向于购买带有奶酪、流心、低糖等特点的月饼产品，基于此明年我们也会继续开发新的月饼产品”。

[老字号的品质]

老字号年年“翻花头”  
传承创新主线始终如一

无论从技术研发、生产制造或是市场营销来看，貌似“年年一个样”的一枚月饼，其实在老字号企业的能工巧匠、专业人员手中，也在一年一年地翻着“花头”。而这其中的“主线”从未改变，那就是老品牌始终坚持，并不断开拓的“传承+创新”之路。

在记者的采访过程中，多位受访者在谈及创新的话题时，都会提到这一过程中的严谨和细致。可以说，创新的前提，依然是对老字号企业引以为傲的品质、工艺的进一步延续。例如桂花猪油豆沙月饼的复原，对于徐虎兴而言比推出一款新月饼的压力更大，因为“挑战经典”，需要在研发、工艺等方面上都“更上一层楼”。还有杏花楼今年新推出的咖啡月饼，从馅料到饼皮都是咖啡味，深色的饼皮在烘烤上难度更大，需要工作人员在火候的

把握上精益求精；而考虑到人们对健康的重视程度不断提升，其实一款五仁月饼的用糖比例，已经从多年前的1/4，逐步降到了1/8甚至1/10；甚至年年不变的鲜肉月饼，每一年其馅料和饼皮的用水比例都在师傅们的手中悄悄变化着，而这其中的诀窍并非来自一次随性的“拍脑袋”，而是源于对顾客反馈的总结和研究。

“不是每一个新产品都能受到欢迎，创新其实是一件很累、很有难度的事。”新雅粤菜馆行政总厨资深国际烹饪大师黄任康说，研发出几十个新品，能有一个成为“网红”，对于制作者来说，已经是一件非常值得高兴的事。而最关键的，还是要在每天工作中全力以赴的同时，更多地思考，如何更好满足不同消费者的喜好和需求。



杏花楼不断开发新的月饼产品

## 儿童医院全部科室

## 预约时段缩至30分钟

晨报记者 陈里予

因为搭载数字化医疗通道，带孩子看病变得越来越便捷！上海市儿童医院透露，借助信息系统后台数据智能分析实现精准预约时段，实现“削峰填谷”，即对每个专科、每位医生出诊时间的精准预约时段划分，全部科室预约时段已从原1小时缩短到30分钟，个别试点科室缩短到15分钟。

## 就诊前收到智能预问诊

上海市儿童医院针对“便捷就医”重点推广场景，具体细化为7个子应用场景并行推进，分别是精准预约（诊前）、智能预问诊（诊前）、互联互通互认（诊中）、医疗付费“一件事”（诊中）、建设电子病历卡与推送电子出院小结（诊后）、互联网医院线上申请和查询核酸检测（疫情防控）及智慧急救（院前急救）。

刘先生孩子因为反复咳嗽，预约周日来到上海市儿童医院呼吸科就诊，在周六晚上，他的手机就收到了这样的推送：“咳嗽持续时间有多长？”“咳嗽频率是多少？”……几分钟内他输入了这些信息，形成了一份“病史”。第二天进了诊室之后，医生没有再重复问这些问题，而是简明扼要地给出意见，并让他带孩子做检查。

这样的“诊前智能预问诊”创新实现了基于互联网的患者智能专科预问诊服务。让患者实现“候诊即问诊”，让数据“跑起来”。针对门诊效率不高的“痛点”，让等候变得更有意义，增进了医患沟通同时大大提升了沟通效率。

原先部分科室患者扎堆在上午9点-10点就诊的情况得到了缓解，达到了“削峰填谷”的应用实效。截至7月底，儿童医院智能预问诊已经覆盖全院75%临床科室，累计服务病患5300余名。

## 急诊室无缝对接“120”

就诊开始后患儿家属对于穿刺抽血检验、放射检查疑虑多，“互联互通互认”新场景带来就医新改变。数据“跑起来”，患儿得实惠，基于上海市健康网和医联工程，实现全上海所有医疗机构跨院互联互通，让患儿及家属体验到“检查不重复、省钱又省心”。各项检查检验报告均可在儿童医院互联网医院上查询，省去纸质报告保存的不便。

院前急救系统通过5G技术使“在路上”的急救车与医院“粘”为一体，医院急诊室已无缝对接“120”指挥调度系统，及时获取急救患者信息做好相应准备；“120”车载远程会诊设备则让车上救护人员获得医院专家的指导，提高救治成功率，实现“上车即入院”就医新场景。