



『字典』月饼『吃出文艺范儿』，故宫月饼穿越古代体验『朕的生活』……『隐世高手』颠覆你想象

文化单位『不务正业』横扫中秋月饼界

晨报记者 殷茵

又到了一年一度的中秋节“选秀大会”，月饼一直以来各大商家们的必争之地，榴莲、小龙虾、大闸蟹甚至螺蛳粉……层出不穷的馅料，只有我们没想到，没有商家不敢包。

如今，又有一群“隐世高手”加入了这场 Battle。

前不久刚刚火遍全网的上海精神卫生中心“员工特供”月饼，掀起一波“饼”治百病的热潮，而故宫博物院、上海博物馆、上海大剧院等文化单位，也纷纷推出了各具特色的“文艺范儿”月饼。

大隐隐于市，还有一些你想象不到的单位，推出的“宝藏月饼”同样会打破你的想象。

月饼吃出“文艺范儿”

月饼上“生僻字”你认得吗

舅(jiù)、罍(méi)、恣(zì)、翁(wēng)、廖(liào)、杏(xìng)——这些字你认识几个？是不是感觉自己“又双叒叕”语文不及格了？几年前，一首流行歌曲《生僻字》火遍 B 站、抖音，如今它们又跑到了月饼皮上。

这款由新华传媒与盒马联名打造的“字典”月饼，表皮上印着生活中并不常见的“生僻字”，更打出了“把知识吃下去”的旗号。

据悉，为了做出这款“生僻字”月饼，盒马也对月饼的刻字工艺做了很多调整——设计刻章、调整烘烤时间、调整笔画粗细度等都做了相应的调整，目的就是为了让这款月饼表皮的字更加清晰、完整。

翻开这本特别的“字典”，里面躺着两只月饼，每只月饼上随机刻着一个生僻字，认识字的食客便可以秀一波学识，为身边人科普字的读法和释义。当然不认识的也没关系，“字典”的背面有“谜底”，印着全部六款生僻字的读音，方便大家拼音输入、上网查找解释。

例如“舅”，总被网上冲浪的小朋友当作“强力”使用，赞叹厉害的人事物，实际上该字的本义不仅有强悍的意思，还有强迫的意思；“罍”的字形古怪有趣，甚至被网友们做成了搞怪表情包，形容别人“很傻很天真”，实际上这个字本身是“梅”的异体字，读音也与“梅”相同。

“大克鼎”也印刻在月饼上

自从 2017 年故宫博物院首次推出故宫月饼并且一炮而红之后，它仿佛为博物馆的跨界创新带来了源源不断的灵感。

上海博物馆今年就首次开放 IP，与大都会艺术博物馆、来伊份合作了一把月饼。

这款“礼遇东西”系列月饼礼盒内部分为上下两层，以上海博物馆藏清代余集《梅下赏月图》和大都会艺术博物馆藏梵高《鸢尾花》为灵感。

上海博物馆门前的石狮子、镇馆之宝大克鼎，大都会艺术博物馆藏《花园里的独角兽》、赤陶碗等馆藏图案被印刻在月饼上，并配合燕麦乌龙奶茶、黑松露、车打芝士等多种新奇口味，将厚重文化融入鲜潮美食中。

故宫月饼宫廷范儿十足

要说这两年爆火的现象级 IP，600 岁的故宫定能占据一席之地。古老的风骨与各种文化产品交融，推出了各种“光怪陆离”的文创产品，故宫口红，故宫胶带，故宫日历……

关于周边，只有你想不到，没有它做不到。中秋快到了，它又跨到了美食界“搞事情”。

将清宫元素与传统月饼文化结合，做了盒内外兼修、宫廷范儿十足的“朕的心意”月饼。

今年的礼盒，以清官技艺与藏品为创意灵感，设色丰富、晕色和谐。一图一画都蕴含吉祥之意，精雕细琢还原故宫美学。

古色古香，让你一秒穿越清朝体验朕的生活，放在家里，怕是一句“众爱卿平身”就要脱口而出。

剧场人同样“卷”入月饼圈

虽说“萝卜青菜，各有所爱”，现在的月饼市场又如此“骨骼清奇”，但鲜肉月饼一直是上海人的“心头好”。

这不，除了博物馆，剧场人也出手了——上海大剧院推出的这款“星空望月”月饼礼盒，就是鲜肉馅的。这款由上海大剧院望星空宴会厅生产的鲜肉月饼，包装倒是没有什么奇奇怪怪的噱头，但用料还是很扎实的：月饼皮薄馅多，咸甜鲜香，酱汁浓郁，月饼表皮酥松，略品甘甜味，酥得掉渣。

月饼当日由师傅现做现烤，每一个都是全手工制作，烘烤的方法还是选用最老式的两面翻烤工艺，有老上海小时候的味道。

最难挂的“月饼科”

看得到吃不着的精神“饼”

这是一款没人吃过就刷爆了朋友圈的月饼。作为全国规模最大、业务种类最全、领衔学科最多的上海市精神卫生中心，宛平南路 600 号原本只是一个上海人骂人的常用代号：“依刚从 600 号出来啊？”

今年却因为一款食堂特供的内部福利月饼，火出了圈。

古典的金镶玉造型搭配高级的马卡龙配色，印着医院字样以及仿佛可以开启智慧的脑部特写 Logo。由于这款月饼仅在闵行院区内部销售（只能刷饭卡），网友甚至要假装神经病去挂号：

“想吃是不是得争取到 600 号的床位才能吃到啊？”

“家住 600 号附近，明早五点起床，去挂个心理门诊的专家号。”……

老牌月饼“比专家号还难抢”

别的医院月饼仅限内部购买，而

有一家医院的月饼，却向所有人慷慨地张开了怀抱——贵州省人民医院。在贵州省人民医院“比专家号还难抢”的是什么？是食堂自制的火腿月饼。每年这个时候，该医门口常常分不清哪一队是挂号的，哪一队是买月饼的。

该医月饼从 20 世纪 90 年代开始销售，月饼选用精致云南宣威火腿，火腿馅料超过 30%，配合上等蜂蜜和猪油，纯手工制作。尽管医院食堂全年有售，每到中秋月饼档口还是人满为患。

难怪有病人吐槽，没想到最难挂的，是这家医院的“月饼科”。甚至有人开玩笑说，它独创的火腿月饼制作工艺填补了我国医疗行业的空白。

为防控疫情，今年贵州省人民医院不仅开辟了线上销售渠道，还与盒马达成合作，首次走出贵州，登陆武汉、重庆的盒区房。

各大医院月饼屡屡出圈不是偶然，除了能同时保证营养和美味之外，你也永远不用担心食品安全问题。

其它的隐藏月饼高手

“煤矿”月饼，还是那味儿

是的，你没有看错！不止医院卖月饼，煤矿也卖呢。

上世纪 60 年代，为改善职工生活，徐州旗山矿精心制作月饼作为福利发给职工，皮薄馅实，酥香可口，价格实惠，被职工买来当作馈赠佳品。虽然矿早已经不在了，但食堂自制的月饼却被徐州人热捧到了现在。

距离旗山煤矿还有 2 公里的华建路上，大大小小的各种“旗山月饼”宣传海报十分醒目。

虽然是“煤矿”月饼，但它的招牌口味——冰糖山楂和板栗，年轻人肯定也喜欢。

卷烟厂月饼，懂的才能入

和旗山煤矿厂食堂一样被当地人誉为美食圣地的还有昆明卷烟厂。

当外地人还在纠结云腿月饼是买嘉华还是冠生园的时候，昆明本地人只会在一食堂和三食堂之间徘徊。鲜亮的火腿丁，甜和咸的滋味在舌尖上碰撞融化，酥脆的饼皮裹挟着丰润的香气一直滚动到喉头——这就是最经典的云南云腿月饼。

除了徐州旗山煤矿和云南昆明卷烟厂，偷偷跨界到月饼圈的还有连云港港务局、山东东营机厂（胜利油田）……食堂里“不务正业”的大厨们，实力已经不允许你们低调了。



制图 张继