

最近，随着月饼全线上市供应，今年的月饼季也宣告闹猛开场。作为市民美食文化的一部分，月饼从曾经的乡愁记忆到如今的快销食品。为了迎接每年的月饼季，沪上各家食品企业和老字号都会对月饼的工艺和馅料进行改良和创新，为传统老味道注入新元素。



师傅在翻转饼胚

鲜肉月饼今年“卷”出新高度，还有辣酱油口味

月饼季开启，上海人仍爱经典款

月饼全线上市，鲜肉月饼最“卷”

从9月1日开始，位于淮海路上的光明邨大酒家全面进入月饼季的销售期，除了鲜肉、百果、枣泥、豆沙、蟹粉月饼，藤椒牛肉月饼是今年新推出的品种。

光明邨在店门口张贴了新的告示，为了满足顾客的需求，将与公安联动，坚决打击扰乱经营秩序者，从9月1日起，鲜肉月饼每人限购5盒，蟹粉月饼每人限购2盒。记者注意到，目前店门口排队不长，在几十人左右，一般半小时左右就可以买到刚出锅的鲜肉月饼。

光明邨月饼的特点是坚持传统平底铁锅煎制，每日限量供应。师傅每隔一段时间会揭开锅盖，翻转一下饼胚，确保每只月饼都均匀受热，刚出锅的月饼外皮金黄酥脆，内馅滚烫鲜香，如果再放上一段时间品尝，口感更佳。

记者注意到，同在淮海路上的长春食品商店、哈尔滨食品商店和老大昌，鲜肉月饼也已经上市供应，均采用现烤现卖的销售模式。

每年中秋佳节来临之际，位于南京路步行街上的泰康食品门前总是人头攒动，到了中秋节之前，泰康食品与南京路上的其他几家老字号的排队长龙是步行街一景。泰康食品鲜肉类月饼有鲜肉、榨菜、萝卜丝、蛋黄、蟹黄、小龙虾、香辣牛肉、牦牛肉、爆汁脆肝、辣酱油、佛跳墙、虾仁等十余个品种，其中辣酱油风味月饼是今年创新推出的。

“前五种是我们传统的常规品种，后面是我们这两年根据顾客的口味，陆续开发的创新品种。辣酱油风味月饼的口感就像吃炸猪排的感觉。现在，鲜肉月饼市场越来越卷了，我们还是坚持手工起酥、手工包制，全部采用爱森肉。”上海市泰康食品有限公司二分公司经理陈刚告诉记者。

位于南京西路的中华老字号王家沙总店月饼也全线上市了，王家沙的鲜肉类月饼有榨菜鲜肉、小龙虾鲜肉、黑松露鲜肉、蟹粉鲜肉。其中，作为拳头产品的榨菜鲜肉月饼销量最高，这款月饼荣获首届中国金牌旅游小吃奖牌、上海金牌小吃、上海地标美食。

今年，王家沙改进了月饼的酥皮工艺，而榨菜肉的馅料调料配比也做了优化，使得味道更浓郁鲜美。

“目前各家月饼刚刚启动销售，在中秋节之前的高峰期，我们总店现做的月饼每天能卖掉两三万只。等到了月饼大批量供应的时间，我们会在一楼增加烤箱。”王家沙的一位工作人员告诉记者。

位于威海路陕西北路口的中华老字号美新点心店，从早上8点开始营业，包括月饼在内的各式点心也摆上了柜台。美新的月饼有四种，分别是鲜肉、豆沙、椒盐、苔条，其中椒盐和苔条是9月份刚刚上市的。“包括月饼胚子在内，我们所有的外卖点心都是在店里自己做的，以鲜肉月饼为例，外皮酥松多层，肉馅鲜嫩多汁。”美新点心店经理王森林师傅告诉记者。



泰康食品的辣酱油风味月饼与其他品种的鲜肉月饼



王家沙总店的榨菜鲜肉月饼是销售冠军



广式莲蓉、豆沙、五仁、冰皮月饼

位于江宁路的绿杨邨酒家，除了一直以来高人气的金牌菜馒头，手工苏式月饼最近也上市了。绿杨邨共推出九种店内现做的苏式月饼，分别是苔条、百果、豆沙、枣泥、鲜肉、莲蓉蛋黄、葱油、萝卜丝、黑芝麻。值得一提的是，九款月饼仍保持亲民价格，每只仅售5元，与前几年持平。据工作人员介绍，鲜肉月饼销售量最高。

老字号乔家栅今年再次推陈出新，带来了三款独具特色的中秋限定款鲜肉月饼。在淮海中路体验中心店，记者见到了这三款中秋限定款鲜肉月饼，分别是传统、白肉和辣酱油鲜肉月饼。

白肉鲜肉月饼选用更为细嫩的猪肉部位，肥瘦比例恰到好处，口感更加细腻鲜美。而辣酱油鲜肉月饼则是将老上海风味融入传统月饼中的创意之作，辣酱油的独特香气与鲜肉的鲜美完美融合，选用上海人最钟爱的泰康黄牌辣酱油，微微的辣味更能吊出肉的鲜香，口感丰富层次分明，令人回味无穷。唯一遗憾的是，店内的鲜肉月饼都是整盒出售，一盒四只，不能零买。

龙华素斋的月饼已经上市供应，经典的苔条果仁、玫瑰豆沙等口味备受追捧，同时今年新推出了咖啡果仁、秋梨山楂党参松仁、当归黄芪芸沙核桃三款老少咸宜的“创新月饼”，咖啡果仁是新品里卖得最好的一款。

业内人士指出，今年中秋节是10月6日，比去年晚了近20天，又恰逢国庆小长假，对于各家食品企业来说，是月饼的大年，延长了月饼的销售时间。各家都在蓄力，准备在月饼上冲刺一把。

部分市民仍爱经典老味道，鲜肉月饼是上海特色

记者在采访当中发现，对于月饼口味的选择，一些市民仍然选择经典的老味道。美食达人“玫瑰公主”喜欢广式莲蓉、椰蓉和纯鲜肉月饼，在她的记忆当中：“小时候的中秋节，阿拉屋里向四个人（爸爸妈妈、我和妹妹），月饼一切四，一人一块（四分之一）。椰蓉很少也贵，所以爸爸会特意留给我们吃。”

影评人、《爱情神话》沪语指导钱小昆也是一位美食爱好者，他告诉记者，自己还是倾向于经典的月饼口味。“当然，新的口味出来，也会去尝尝味道，比如说前几年流行的小龙虾、梅干菜、咸蛋黄等品种，吃的就是一个‘新’字。而经典之所以成为经典，有多年积淀下来的调味配方，口感肯定是最优的。其他

创新品种保留不长久，可能味道还没有稳定下来，蓬头（引申自沪语起蓬头，指热潮、追捧）就没了。”钱小昆说。

同济大学人文学院汤惟杰老师表示：“说到吃月饼，我就是老派口味，豆沙和鲜肉月饼，我一般经过店家看到有现烤出炉的鲜肉月饼买几只，放凉后口味会差很多；最多再加宁波口味的苔菜月饼，其它口味的都没啥兴趣。”

资深媒体人、美食考据家、《新民周刊》主笔姜浩峰刚刚参加东方卫视《双城记》的节目录制，他在节目中介绍了对月饼的看法。姜浩峰喜食广式椰蓉、百果、苏式百果，另外则是鲜肉月饼。多年前，姜浩峰著有《糕饼一家亲》，在书中，他关于月饼的文字倾注了自己的感情与记忆。

对于上海人最经典的月饼口味，姜浩峰认为：“我印象中没有沪式月饼的概念，因为上海海纳百川，有苏式月饼，有广式月饼，甚至有许多人不知道的京式月饼。你要说经典款，我个人认为是上海的广式月饼，比如说豆沙、莲蓉这样的经典款。”

如今，鲜肉月饼已经成为各家食品企业和老字号的标配品种，姜浩峰对此分析：因为上海较早就有了相对充裕的猪肉供应，所以鲜肉月饼成为常年市售并且现做现销的品种。同时，鲜肉月饼和其它广式、苏式、京式月饼相比，因为它是现烘现烤的品种，使得人们能够吃一个新鲜，就成为上海烘焙食品的保留品种。鲜肉月饼并不是在中秋节期间才有供应，但是上海人也喜欢轧闹猛，所以在桂花飘香的中秋时节，满街能闻到鲜肉月饼的香味，鲜肉月饼也成为了上海的一个特色。

如今月饼品种每年都有新的花头经，谈到上海人对经典与创新口味的选择？姜浩峰认为：“我觉得创新主要还是在食材的变化上，最近看到有西班牙火腿加金桔口味的月饼，我觉得很有意思。因为以前有质量比较好的云腿月饼，那是属于比较高档的月饼品种。现在西班牙火腿加上金桔做成馅料，咸鲜酸甜适口，非常入味。从这个角度来说，月饼只要有馅料、有外皮，就可以常变常新。另外，以前的古早讲法是‘不时不吃’，因为过去食材不多，有了应季食材才可以加入。所以今天追求口味变化最大的点还是在于食材，如果有好的新鲜食材出现，那我们就可以尝试。”