

今年月饼季提前启动 老字号有哪些新口味推出

专家认为,月饼推陈出新还需市场检验

多家老字号月饼飘香上市

位于南京东路的泰康食品是一家百年老字号,部分月饼品种为常年供应。每年的月饼季,泰康食品与其他几家老字号门口都会排起购买鲜肉月饼的长队,场景非常壮观。

如果溯源的话,泰康食品在南京路经营也有百年的历史。泰康食品厂全称中国泰康罐头食品股份有限公司,1914年创办于济南,1921年在上海东新桥设立批发行,1927年,总公司迁至南京路766号。海派文献专家、闵行图书馆副研究馆员孙莹发现,1926年3月19日,济南泰康罐头食品有限公司就在《新闻报》刊登了广告。

据工作人员介绍,泰康公司在年后即已开始规划今年的月饼销售,在新品研发、渠道拓展、线上推广等方面率先布局,上月核心团队已召开月饼季营销会议。今年在原有近十款花色月饼的基础上,再推出三至五款口味独特的创新产品,目前口味还在调试中。

另外,在前些年推出的家庭装冻胚现烤月饼的基础上,今年泰康公司还会推出熟烤急冻的方便型月饼,顾客只需微波炉简单加热2分钟即可使用,免去了以前需要烤箱先预热再现烤需要等待很长时间的烦恼。当然,从口感来说,生胚现烤保留了馅料的汁水,是传统做法;熟胚急冻后部分汁水会融进酥皮,适合现在快节奏的人群。

位于南京东路的邵万生食品有限公司也常年供应月饼,据工作人员介绍,邵万生今年推出的月饼新品是黑胡椒牛肉饼。记者注意到,这款牛肉饼的胚体为粉红色,上面有类似井字的线条,以区别其他款的月饼。

作为“糟醉大王”,邵万生今年月饼季主打的仍然是独家产品糟香鲜肉月饼,这款月饼是2021年月饼季推出的。每只月饼的肉馅中均加入邵万生特级糟卤,糟香浓郁,咸中带甜,能很好地抵消鲜肉的油腻,口感清爽面皮制作过程中也加入了糟卤,保证咬开第一口就能尝到糟香,与内馅口味完美呼应。

位于南京东路的真老大房是老字号企业,其制作的鲜肉月饼是每年中秋前夕的排队人气王。为确保产品口感和品质,真老大房的鲜肉月饼坚持采用纯手工包制,拒绝机器包制,这不仅是对传统技艺的传承,也让消费者品尝到小时候的味道。

记者7月20日来到南京东路,发现真老大房月饼柜台有了新面孔。据真老大房工作人员介绍,今年月饼季,真老大房紧扣当下大众健康、多元的消费需求,匠心打造了多款新口味月饼,进一步丰富产品种类。一是推出了新品虾仁鲜肉月饼,在门店招牌鲜肉月饼的基础上,加入虾仁,丰富口味,整体更加鲜美;另外,在9月初将推出净素甜月饼系列,甄选优质素食原料,精工制作,清甜不腻,兼顾素食健康爱好者与追求清淡口感食客的需求,进一步丰富中秋月饼品类的选择,满足不同食客的口味偏好。

位于淮海路的光明邨大酒家,每年月饼季这里的排队堪称淮海路上一道风景线。据工作人员介绍,今年光明邨上柜供应的月饼品种包括鲜肉月饼、百果枣泥月饼、豆沙月饼、藤椒牛肉月饼、蟹粉鲜肉月饼,月饼价格和去年一样,维持不变。记者在7月20日注意到,光明邨当天在直播上新的冻胚鲜肉月饼,直播间的价格是69.9元,到手2盒月饼共12枚。

位于威海路陕西北路口的中华老字号美新点心店,该店鲜肉月饼在端午节刚过后就摆上了柜台,算是今年月饼较早供应上市的老字号之一。

美新点心店经理王森林师傅告诉记者,目前上柜销售的为鲜肉月饼,到8月份,豆沙月饼、椒盐月饼、苔条月饼会相继上市。

老字号月饼宣告开炉 有经典款也有新口味

在上海,月饼开炉是中秋佳节前的重要传统,标志着月饼生产的正式启动。记者最近经过福州路的杏花楼总店时,发现杏花楼一楼大堂展柜的商品,已经从之前粽子季的粽子全部换成了月饼。

杏花楼在7月18日举行了月饼的开炉盛典,宣告大规模生产正式启动,自动化流水线开始运转。杏花楼今年月饼推出了多种新口味,总店的收银员告诉记者,黄油咖啡月

饼、桂香米酿月饼这些都是今年的新口味。

乔家栅食府是中华老字号,7月初,首批苏式月饼已经上市了,7月8日,四款月饼正式上市。工作人员告诉记者,乔家栅食府坚守传统工艺,今年开炉月饼全部沿用现烤现烘做法,坚持当日开炉、新鲜出炉,保留饼皮层层起酥的地道口感。

今年的月饼季,乔家栅食府月饼会保留两款百年经典品种,招牌鲜肉月饼和陈皮豆沙月饼,同时对原有产品做了优化升级,推出改良款苔条果仁月饼。另外,今年乔家栅食府新增全新产品蛋黄肉松月饼,顺应市场口味,咸香适口,丰富顾客选择。

据悉,今年乔家栅食府的鲜肉月饼回归古法工艺,还原老底子味道。一是鲜肉馅心精选热气前腿肉,按照传承技艺修整去筋,不用杂肉,咬开汁水更足;二是从调味来说摒弃重酱油重调料,不靠味精提鲜,只凸显猪肉本身的鲜香,还原几十年前清鲜适口的本味;三是饼皮坚持纯手工开酥,遵循传统工艺调整用油,做到酥皮酥脆掉渣、酥而不油;四是乔家栅食府坚持每日现拌现包,现包现烤,坚决不用冷冻半成品,严守老字号最初的规矩,让顾客吃到记忆里正宗的上海鲜肉月饼。

对于大多数店家来说,月饼季是一年当中最重要的销售季。谈到这两年月饼的销售季,有店家告诉记者,以前是中秋节前40天开始进入高峰,这两年越来越短,从去年情况来看,排长队已经压缩到中秋节前10天了。有老字号表示,一般来说中秋节之前3到4周开始有队伍,最后1到2周排队时间30到60分钟,光明邨则表示,中秋节前一个月左右排长队。

月饼食材丰富推陈出新还需市场检验

资深媒体人、美食家、《新民周刊》主笔姜浩峰著有《糕饼一家亲》《江湖一碗面》,在他看来,早期的月饼与食材关系密切:“以前无论是苏式月饼还是广式月饼,实际上都是就地取材为主。比如说广式月饼,它在广东那一带,商家能够收到广东产的椰蓉,还有湖南的莲子,这些食材构成了广式月饼主要的原材料。苏式月饼是有肉馅的,其实和江南一带比较富足,猪肉不短缺有关。”

在东航餐饮副总经理、中国烹饪大师江礼斌看来,老字号的月饼季大战,本质上是在“仪式感”“产能极限”“客户忠诚度”和“财务健康”之间走钢丝,能打赢的,都是平衡大师。

江礼斌个人偏爱杏花楼和新雅的广式月饼,他以广式月饼为例进行说明。“对于广式月饼来说,要达到最佳口感,回油就需要三到五天,而这个时间其实影响到月饼的产能。因为广式月饼在饼皮制作时会加入大量花生油、转化糖浆、枧水,烘烤后饼皮紧实干燥;放置熟化过程中,内馅的油脂、水分缓慢渗透到饼皮,让坚硬的外皮变得柔软油亮、口感温润,这个熟化过程就是回油。”

对于许多老字号来说,月饼的推陈出新面临许多挑战,老顾客认传统,年轻人求新,改多了老顾客流失,改少了没新意。江礼斌认为,月饼推陈出新并非单纯追求口味、外观的猎奇改造,核心是以消费者需求为核心,以传统为根基、以创新为抓手:一方面守住中秋传统文化与经典风味底线,避免过度商业化丢失产品本质;另一方面围绕健康环保的理念迎合当下的消费趋势,通过馅料、形态、包装、营销、渠道的迭代,既满足顾客的节日送礼需求,又挖掘日常自食市场,实现月饼发展。

姜浩峰则认为,老字号在月饼方面的推陈出新证明了现在食材的丰富性。“如果说有新的食材,那么加一些旧的制作工艺,产生新的一种月饼形态,我觉得这是很好的事情,贵在尝试。但是有一个市场接受度的问题,比如说杏花楼的椰蓉、豆沙、五仁月饼,其实是经过了市场多年的检验,长销不衰。在这样的情况下,如果你想开发新的品种,一定不能忘了老的经典品种。同时,研发出的新产品如果经得起市场检验,就留下来;如果推出一两年之后,感觉销路不畅,那就不妨改变。其实前两年这样的例子已经有了,有些品类一推出来让人感觉很新鲜,但是尝个新鲜劲也就过去了,真正想要留下成为经典款还是蛮难的。”

文 / 晨报记者 严峻嵘
图 / 受访者供图

距离今年的中秋节还有两个多月,沪上多家老字号的月饼已经早早宣告上市,有些店家的月饼在6月份就推出上柜供应。今年的中秋节为9月25日,比去年中秋节(10月6日)要早了10天,这也预示着今年的月饼季已经提前启动。

本期的新闻晨报《上海会客厅》节目,我们就此走访沪上部分老字号,看看这些老字号今年月饼的准备情况,同时会推出哪些新品。



邵万生的糟香鲜肉月饼



真老大房的新品虾仁鲜肉月饼



乔家栅食府的鲜肉月饼回归古法工艺