

中西合璧創意滋味 低卡低脂邊吃邊瘦 桃山皮蔓越莓「網紅」月餅踩爆老外



五彩中國

中秋佳節將至，又進入月餅銷售旺季。根據廣州海關透露，截至今年8月底，廣州關區2019年共出口月餅129批、重477噸、貨值約500萬美元。今年月餅「網紅」特別多，除了傳統的蛋黃蓮蓉、豆沙、五仁餡，不少傳統餅家都推出新口味，綠茶、咖啡焦糖、流心巧克力、榴槤冰皮、桃山皮蔓越莓月餅等受到消費者歡迎，更吸引不少海外採購商。記者採訪時發現，由於消費者越來越重視健康，低卡路里月餅也成為新熱點。

大公報記者 盧靜怡

廣東中山作為月餅生產大市，每年廣式月餅的生產量、出口量均位居全國第一。在中山裕豐食品有限公司的食品車間內，穿戴無塵服和口罩的工人最近數月都忙着生產廣式月餅。今年在海外展上，其試食區吸引了不少金髮碧眼的海外採購商品嘗新口味月餅。經理梁炎芳告訴大公報，公司產品出口額每年穩定在千萬人民幣規模，開始不斷研發傳統月餅的新口味和新包裝，在海外市場也嘗試走出一條「網紅」路。

新式月餅增加健康元素

「傳統月餅的表皮是用麵粉做的，但我們就嘗試用粉色的桃山皮做。將傳統月餅的蛋黃蓮蓉餡，改良為蔓越莓、咖啡綠茶、玫瑰冰沙等新口味，讓消費者耳目一新。」梁炎芳說，新口味的「網紅」食品，除了在口味上「中西合璧」外，新的餡料更加低卡路里、少油少糖，更加符合現代都市人的飲食習慣。「西方市場很看重健康和綠色食品，所以我們在創新的時候更加注重增加健康元素。」

「年輕人更加推崇低糖、低油、低脂，口味也很多元。」中山至尊帝皇食品有限公司負責人賴小姐介紹，為了迎合現在年輕人的口味，公司近兩年開發了不少新式月餅，像巧克力、咖啡、抹茶等口味，市場反響也不錯。

電商渠道也是傳統月餅企業銷售新渠道。中山至尊帝皇食品去年總銷售額達到1億元（人民幣）

，電商銷售佔了30%。

綠茶巧克力味受歡迎

同樣將月餅銷往海外的還有新食代佛山食品有限公司。該公司總經理程允鋒表示，今年以來，公司出口至美國、加拿大、澳洲、新西蘭、英國等國家的月餅總量已經超過650噸，同比增長15%，貨值626.6萬美元。他介紹，「除了傳統的蛋黃蓮蓉月餅外，綠茶月餅和巧克力流心月餅也很受歡迎。」

程允鋒說，海外消費群體也十分歡迎中式口味的綠茶月餅。佛山市屏榮食品發展有限公司廠長劉傑強開心地表示，今年首次推出60克裝的榴槤月餅，受到海外年輕人的喜愛。



▲紅酒桃山皮蔓越莓月餅 網絡圖片

乳酸菌流心月 老字號搞新意思

在電商銷售、「網紅」帶貨等新零售模式衝擊下，一向矜持的老餅家紛紛推出充滿想像力的新口味月餅，如荔枝味月餅、乳酸菌流心月餅（見圖）等。廣州老字號餅家港三元與從化荔枝研究所合作研發了五年，今年終於推出了一款荔枝味的月餅。為了兼顧老情懷

的新口味，記者看到荔枝餅禮盒還採用紅船包裝，內附有家書和祝福，溫馨動人。

該公司負責人告訴記者，高溫時荔枝的果香與甜味都會揮發掉，果肉的質感會變差。為此，廣州港三元

專門與從化荔枝研究所合作研發，不斷篩選荔枝品種，嘗試增加乳酸等鎮味鎖鮮，直到今年推出了荔枝味的月餅。廣州港三元源於1919年，原名大三元，又有別於現香港大三元後改名。

據了解，每年港三元最受歡迎的依然是雙黃白蓮蓉、五仁、蛋黃豆沙，以及陳皮豆沙傳統餡料月餅，約佔8成市場份額。但仍不乏一些「老情懷新口味」推出。廣州酒家也追上潮流，新開發了乳酸菌流心月餅。金黃的月餅裏，一抹白色的流心乳酸菌餡，煞是亮眼，嘗一口，乳酸菌的酸，能夠很好地平衡傳統月餅的甜膩。

（記者 盧靜怡）



三款「網紅」月餅



芝士流心月餅

成分：奶黃、芝士、奶酥皮
重量：65g/個
熱量：675卡路里/100g
價格：108元人民幣（6個裝）
品牌：廣州酒家



綠茶月餅

成分：綠茶、蓮子、蓮蓉、奶酥皮
重量：60g/個
熱量：421卡路里/100g
價格：329元人民幣（8個裝）
品牌：中山市香香食品



咖啡焦糖月餅

成分：焦糖、咖啡、牛油、奶酥皮
重量：45g/個
熱量：410卡路里/100g
價格：298元人民幣（6個裝）
品牌：美心月餅

（記者盧靜怡整理）

可樂溝月餅 熱銷30萬份

月餅與可樂會碰撞出怎樣的火花？在百年老字號杏花樓的創新理念中，一場不僅跨界更是中西融合的大戲在今年中秋節前拉開了帷幕。「在剛剛推出這一款全新的可口可樂月餅時，我們的原本預存貨都已預訂一空，這款中秋跨界月餅大概可以銷售近30萬份。」上海杏花樓集團總經理陳喆向記者透露。

陳喆介紹，今年跨界新品注重包裝和

口味的融合：熟悉的可口可樂字體印在了奔月的嫦娥旁，可口可樂最新的纖維口味與杏花樓新出的纖維月餅相輔相成，「我們突破性地使用了可口可樂白色包裝成為了此款月餅的主題色，代表月亮散發的白色光芒，將團圓的祝願傳遞給每一個遊子。」

另外，上海知名素食月餅功德林與百年藝術品品牌朵雲軒推出了福壽雙全定製

月餅。記者了解到，刻印在月餅上的「福」與「壽」，均來自弘一法師原作，承載了中國書法、篆刻、雕版印刷術三項非物質文化遺產。在新雅粵菜館，源於名菜「廣式片皮鴨」的烤鴨鮮肉月餅，以皮酥肉嫩、肥而不膩的烤鴨做餡，讓人欲罷不能；而黑松露鮮肉月餅則詮釋着「中點西做」，搭配黑松露有着獨特香氣，使月餅的口感層次更多。（記者 倪夢璟）



▲旅德大熊貓「夢夢」產下雙胞胎 受訪者供圖

旅德大熊貓「夢夢」喜誕雙胞胎

記者從成都大熊貓繁育研究基地（以下簡稱「熊貓基地」）獲悉，北京時間9月1日凌晨，中國成都旅德大熊貓「夢夢」在德國柏林動物園產下一對雙胞胎熊貓幼仔。6歲的「夢夢」於當地時間8月31日18時54分誕下第一隻大熊貓寶寶，不到一小時後，第二隻大熊貓寶寶出生。兩隻大熊貓幼崽初生體重分別為186克和136克，目前性別不明。

熊貓基地工作人員表示，「夢夢」雖為初次產仔，但母性表現較好，當幼仔出生後「夢夢」立即將其抱在懷裏，用舌頭不斷舔舐它的全身，2隻幼仔均順利吃到母乳。

柏林動物園通過社交媒體發布消息說

：「『夢夢』當媽媽了，還是雙胞胎！我們太開心了，開心得無法言表！」柏林市長米夏埃爾·穆勒發去祝賀信說：「整個柏林都為大熊貓寶寶的到來而高興。很快，柏林人就要湧向動物園一睹大熊貓寶寶風采了。」

柏林動物園為應對此次大熊貓產崽，還邀請兩名中國大熊貓繁育專家前來支援。園方表示，將與中國專家密切合作，協助「夢夢」撫育大熊貓幼崽。

「夢夢」和雄性大熊貓「嬌慶」於2017年6月抵達柏林。根據柏林動物園與中國野生動物保護協會簽署的大熊貓保護研究合作協議，這對大熊貓將在德國「常駐」15年。（記者 向芸）

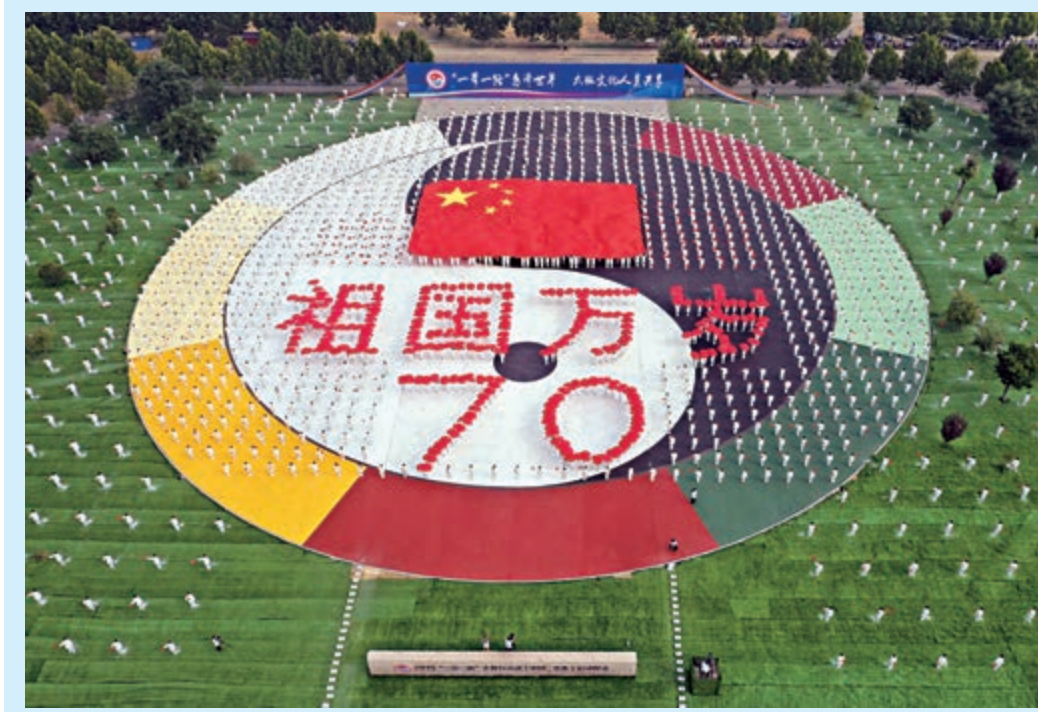
國慶遊火爆 熱門線搶票堪比春運

2日起，2019年國慶火車票正式開售。因為今年屬於「逢十大慶」，全國各地豐富多彩的節慶活動必將助推國人出遊熱情。大公報記者發現，不少熱門目的地的車票十分緊張，往年「一票難求」的局面料在今年繼續上演。

十一國慶節火車票9月7日、8日分別開搶10月6日、7日國慶返程票。由於國慶長假是返鄉探親和出遊的高峰時間，部分車次的搶票難度也堪比春運。

記者在12306網站檢索時發現，9月底從北京到長春、鄭州等地車次，幾乎滿

屏都呈現「候補」或「無」字樣，售票火爆程度由此可見一斑。不過近年來，搭乘航班出行成為越來越多遊客的首選。值得一提的是，9月30日，北京大興國際機場將正式開始通航，這也為不少旅客提供了新的出行選擇。（記者 張寶峰）



「一帶一路」太極行 萬人歌唱頌祖國

9月2日，2019「一帶一路」太極行活動在「太極拳發源地」河南溫縣陳家溝啟動，萬餘名太極拳愛好者共同誦讀《拳經總歌》，同唱《我和我的祖國》，並通過陣列排列出「祖國萬歲，70」「太極拳好」「溫縣歡迎您」等字樣，向新中國成立70周年獻禮。從9月2日起到15日結束，北京、上海、廣州、貴州等200個內地城市和美國紐約、德國柏林等36個國外城市超百萬太極拳愛好者將共同演繹太極拳。（記者 馮雷）