跨界文创月饼『潮』出圈 你最爱哪一款？

临近中秋，一年一度的“月饼大战”进入白热化。最近一段时间，医院、时装品牌、奶茶品牌等纷纷展开月饼营销，北京稻香村、鲍师傅、盒马鲜生等部分门店也开卖现烤月饼，受到许多食客的欢迎。

一边是售卖现烤月饼的点心铺子越来越多，一边是跨界创新的精致月饼赚足眼球。在今年“月饼大战”中，结合藏品的传统文化底蕴与国潮设计元素，全国多个博物馆集体推出文创月饼，被众多网友誉为“月饼界的天花板”。

吸引年轻客群 月饼界大开脑洞

据艾媒研究院发布的《2021年中国月饼市场与消费趋势调查报告》显示，中国月饼销售额从2015年的131.8亿元增长至2020年的205.2亿元，预计2021年中国月饼销售规模将达到218.1亿元。

随着月饼销售额的增长，月饼的新品类、新概念不断推出，消费场景越来越多元化。年轻人的消费需求一定程度上代表了新的潮流，商家立足于年轻人的消费心理和习惯，开发适应新潮流的月饼产品，积极拥抱年轻人的期待。

时代数据发布的报告显示，早在2020年，月饼消费者的年轻化趋势已经十分明显。在年龄分布上，90后占到47.83%，80后和00后分别占到23.44%和17.62%。

“长队末尾的人已经分不清自己是挂号还是买月饼了。”前不久，上海市精神卫生中心闵行职工食堂推出“宛平南路600号”月饼，每一款上都印着“上海精神卫生中心”的字样，以及一个“大脑”的形象。奥运奖牌“金镶玉”的外观、“来自精神病院”的噱头，让这款月饼迅速“火出圈”，社交平台上一时间出现大量“组团挂号买月饼”“求代购”的狂热呼声。

藤椒牛肉、小龙虾、榴莲、芒果……近几年，不少商家将月饼里的馅料玩出了花样，口味越来越“年轻化”。

广州酒家的火山轻闲流心月饼礼盒，4款月饼以咸味流心为主，打造出“盐系”月饼。这些“盐糖CP”甜中有咸，咸中有甜，咸味与奶味融合得恰到好处，相比甜味流心，更加恬淡适中。

今年，星巴克对月饼风味也进行了大胆的创新与尝试，既有升级改良的经典星式金沙流心奶黄月饼，也有法式黑松露牛肉月饼。

五颜六色的饼皮往往造型美观，有的还包含艺术字和手绘图案等元素，包裹上传统或新潮的各式馅料，让不少食客大呼越来越“不舍得下口”，在社交平台上“晒月饼”也成了这些礼盒越来越重要的功能之一。

博物馆奇妙『饼』刮起文创风

近年来，越来越多的博物馆加入文创月饼的制作中，纷纷将馆藏文物或其背后的文化内涵与月饼融合，文化与美食诚意联动，推出造型与口味丰富多彩、制作精美的月饼。琳琅满目的文创月饼中，你最喜欢哪一款？

故宫博物院

故宫博物院以传世十大名画之一的《千里江山图》为元素创意，推出新款月饼“千里共明月”。该月饼选取了名画微黄的底色和千里江山的青绿，让传世名作之色融入饼皮，描绘出渐变的山河色，又参考了画中山水小景来设计月饼图案，让人在如画江山中去体会“千里共婵娟”的意境。

“朕的心意·故宫食品”中秋月饼礼盒是另一个融古典艺术与传统美食为一体的文创月饼。该礼盒系列中，有一款八角盒造型设计，其灵感来源于故宫藏品金嵌宝石镂空花卉纹八角盒，而盒面图案设计灵感来源于故宫建筑里抬头可见的多处建筑内藻井结构。这款月饼的包装能让人发现古代藻井之美，吃完月饼，盒子还是一件做工精致的首饰盒。

三星堆博物馆

近日，三星堆博物馆在官微晒出“青铜面具”月饼，引来不少网友互动，更有网友打趣提问“这月饼有青铜味儿吗？”三星堆博物馆工作人员介绍：“今年有4款月饼，分别是‘杖中之月’‘祈福神树’‘三星幻月’和‘三星伴明月’。”

网友反映最好的是“杖中之月”，其外包装呈圆筒状，灵感来源于三星堆一号坑出土的金杖，它是目前夏商考古发现中体量最大的一件金器。工作人员表示这款月饼的寓意是借助金杖的力量，让大家穿越时间和空间与家人团聚。

广州博物馆

“消失的月饼”出自广州博物馆馆藏的百年前《制中秋饼材料斤两食谱》，经广州博物馆与中国大酒店合作研发，还原出里面的5种口味，即凤凰月、腊肠月、烧鸡月、西施醉月和中豆蓉月。同时包装盒以广州博物馆馆藏国家二级文物，清代黑漆金开窗庭院人物图缝纫盒为原型改良制作。

“缝纫盒本身外销的特点在广州也是非常明显的，有很浓的广州特色；而内在的文化，就是做月饼最核心的馅料，从整本厚厚的菜谱里面，其实是做了20多款的，在大家不断尝试和不断调整过程中，最后选择了这5款作为这一期的月饼进行推出。这是对整个博物馆文旅融合跨界的一种尝试，我们希望在创新的路子上，更贴近人民的生活，更接地气。”广州博物馆副馆长朱晓秋说。

苏州博物馆

今年中秋，苏州博物馆选择与苏州老字号松鹤楼“牵手”，以苏州博物馆馆藏文物文徵明的《三绝图卷》为灵感推出“中秋对月”月饼礼盒，口味有麻油椒盐、橘皮豆沙、酸奶树莓流心以及白桃乌龙流心等。

《三绝图卷》描绘了石湖之景，“中秋对月”礼盒封面也选此画面。把礼盒盖内印有文徵明《石湖》诗的卡纸抽出时，明月会一轮一轮地显现出来，立体生动。而印有《石湖》诗的卡纸还可以沿虚线撕下做书签，变成实用的文创纪念品。月饼外观分别采用苏州园林花窗和文徵明喜爱的“衡山印”，将姑苏城的赏月胜景“石湖串月”带到大家眼前。

■“千里共明月”月饼。（图自故宫博物院）

■“祈福神树”月饼。（图自三星堆博物馆）

■“消失的月饼”礼盒。（图自广州博物馆）

■“中秋对月”月饼礼盒。（图自苏州博物馆）

月饼要『食』更要『识』

“八月十五月儿圆，中秋月饼香又甜。”中秋节最不可或缺的一道环节，就是一家人团聚赏月，其乐融融吃月饼。然而，关于月饼的那些真相，你都知道吗？

警惕“健康”月饼

为迎合糖尿病患者及减肥人士的需求，市场上越来越多地出现无糖月饼。所谓无糖月饼常使用麦芽糖醇等替代了蔗糖，对于减少蔗糖的摄入有一定的作用。但也需要注意，人体对糖醇通常有一个耐受限值。一次性摄入过多易引起腹部不适、腹泻等症状。如木糖醇成人每日摄入量不能超过50g。

市场上主打养生、保健的月饼，常通过添加燕窝、人参等而号称有保健功效。然而其添加的营养保健成分并不能改变月饼高油、营养成分较单一的特点。对于宣传的保健功能并没有足够的科学依据，且添加量未必能发挥作用。在制作过程中，这些原料如果处理不当，还可能带来额外的风险。

月饼消费小Tips

1. 网购月饼，尤其是网购手工月饼，应辨别月饼的保质期。购买新鲜月饼，以防过期。
2. 购买月饼时查看标签信息，应包含生产企业名称、详细地址、执行标准、配料表、净含量，保质期和生产日期信息。
3. 月饼属于高糖高脂食品，建议切块分食，适量食用。尤其是老年人、肠胃不适者等更应控制食用量。
4. 月饼含有丰富的油脂和糖分，受热受潮易发霉变质，应将月饼存放在低温、阴凉、通风的地方。
5. 家庭自制月饼要注意避免交叉污染，充分焙烤，并尽快食用完。

◎观点 中秋月饼多点文化韵味也挺好

今年“有文化”的月饼不断刷屏。众多博物馆加入文创月饼的制作中，“镇馆之宝”纷纷化为造型别致的月饼，不但在馅料、外观上多种多样，还充满了文化韵味。

任何一个传统节日，都要既坚持传统的文化内涵，同时又不断地追求创新，唯有如此，才能既满足现代人的需求，又让传统节日得到延续和传承。节日是如此，那么附着于传统节日的节令性美食，也同样如此。

我们不否认这些“有文化的月饼”的推出，有市场与经济角度的考虑，但是这些文创月饼的出现，确实令人眼前一亮。传统的中秋美食不但可以看、可以吃，还可以学习传统文化。换言之，现在的中秋节月饼，不但颜值高，口感多样，而且还具备了丰富的文化内涵，这是对传统节日内涵的一种继承、发展与弘扬，值得肯定。

“有文化的月饼”也特别适合中秋节的氛围。一家人一边吃着月饼一边赏月，这是中秋佳节的“保留节目”。如果面前摆着一盘文化味十足的月饼，大人可以一边分享月饼，一边给孩子讲讲月饼上的文化典故、历史故事，岂不是和中秋节的氛围十分搭配？说到底，月饼也是传递文化的重要使者，各类文创月饼百花齐放、争奇斗艳，这也是传统文化融入当下生活的媒介。

当然了，再有文化韵味的月饼，最终也还是为了吃，所以月饼产品一定不能光有颜值、光有文化，如果产品的口感、卫生、质量没有保障，那无疑是一种本末倒置的做法。

综合自人民日报、央广网、中国小康网、中国质量新闻网、经济日报、北京青年报等 整理/珠江时报记者 黎国栋