

编者按

我的思念是圆的/八月中圆的月亮/也是最亮最圆的/无论山多高、海多宽/天涯海角都能看见它/在这样的夜晚/会想起什么?这首诗,艾青写于1983年9月21日。月还是那轮月,千百年来它俯视着这片神州大陆。却已经“改头换面”不知道多少次。从馅心、饼皮,到口味、造型,甚至在规格上,都有了翻天覆地的变化,而这一块小小的月饼,同时也见证着时代的变迁,印下了时代的烙印。如今,月饼不再是期待,它成了节日的象征,通过搭配礼品茶、酒等,以互赠的方式,传达节日的祝福。在这种交流中,中秋,来了!

个小、貌佳、健康、皮肤好

今年中秋赏月的“伴侣”就是她了

近日,长沙市民刘小姐去超市为家人、朋友选购月饼,但是种类繁多的月饼迷花了她的眼。“真不知道该怎么选择了?”

9月1日,记者走访长沙市场发现,冰皮、脆皮;燕麦、花生;绿豆、金薯;甜味、麻辣味;光面、花边……从馅心、饼皮到口味、造型,甚至在规格上,都无一不“与时俱进”。

【个头】规格趋向“袖珍”

今年,受“糖高宗”、“豆你玩”等影响,月饼的规格普遍倾向“袖珍”。从500g左右减到了100g以下的“小身材”。

8月30日,在任吉西饼芙蓉店,销售人员正往柜台上摆月饼。记者看到,月饼的口味有近20种,重量从50g到100g不等。

其销售人员介绍,任吉月饼都是

100克以下的“小身材”。

【卖相】形式多元化发展

今年,长沙“月战”升级,各商家纷纷推出自己的特色月饼,以“色”制胜。

新一佳今年首推冰皮月饼。“上架推广不到10天,湖南地区卖了一百多盒。”新一佳负责人表示。

元祖今年主推的“雪月饼”,其实就是冰淇淋月饼,有草莓、巧克力、柠檬等多种口味。

哈根达斯一如既往地推出了葡萄朗姆等经典冰淇淋口味月饼;星巴克也推出咖啡月饼;任吉西饼则主推“炭烧月饼”。

不少茶叶商家今年也瞄上了“月饼”,推出“茶月饼”。

【健康】五谷杂粮受欢迎

“今年五谷杂粮月饼也走得挺好,”

元祖食品吴莎表示,馅料选用的是玉米、紫薯、枸杞、燕麦等五谷原料。

“现在都提倡健康、养生,所以这款卖得好在意料之中。”吴莎介绍。

8月30日,在各大超市和西饼店,记者看到了包括紫薯、黑芝麻、绿豆等在内的各式馅料月饼。

【皮肤】饼皮上有大文章

除了在概念和馅料上做文章,今年月饼的外皮也有不少创意和亮点。

越来越多月饼为迎合大众的健康需求,一改传统的面粉做皮,而采用豆沙、蛋黄和奶油等调配饼皮。

除了大家耳熟能详的冰皮月饼,哈根达斯今年新推出了黑巧克力脆皮;元祖选用了脆薄的台式饼皮、乳果饼皮等;此外,星巴克还首次选用了独特的烧果子皮作为月饼的外皮。

■记者 杨迪 实习生 邓倩

可口可乐“砸”40亿加速在华投资

本报9月1日讯 近日,全球饮料巨头可口可乐公司宣布:未来3年将在中国投资40亿美元,进一步加速其在华投资步伐。

这是继可口可乐2009年宣布三年增资20亿美元计划后又一大规模增加在华投入,若如期完成,至2014年可口可乐重返中国市场35周年之际,其累计在华投资将达90亿美元。

可口可乐公司董事长兼首席执行官穆泰康表示,“除了完善系统基础设施,提升系统能力,新投资还将关注如何强化消费者体验,确保消费者买得起我们的产品。”

■记者 杨迪

中秋去通程大酒店吃海鲜、猜灯谜

本报9月1日讯 中秋节至,除了赏月、吃月饼,还需找个品味美食的地方。

今日,长沙通程大酒店一负责人向记者介绍,该酒店今年一楼云裳宫西餐厅特为消费者准备了丰盛的中秋晚宴大餐,不仅有阿拉斯加皇帝蟹、澳洲生蚝等世界各地的新鲜海洋美味,还有各式扒类、日式料理,更有多种口味的哈根达斯冰淇淋以及无限量畅饮的红酒、鸡尾酒、啤酒及果汁软饮。

宾客在品尝上百款经典美食的同时,还可参加中国传统的灯谜竞猜,猜中即有机会获得精美礼品。

■记者 陈静

“老”月饼

还是蛋黄、五仁撑场面

在长沙家乐福芙蓉广场店,记者看到超市门口已经开辟月饼礼盒区,各种售价不菲的礼盒月饼向市民“招起了手”;散装月饼也都“整装待发”。

“月饼8月20日就全上了,有16种口味。”销售人员介绍,传统口味的月饼只有蛋黄和五仁月饼还卖得比较好。

元祖食品长沙分公司夏秋香告诉记者,蛋黄口味是卖得比较好的。



挥舞“文化大旗”闯天下的餐饮大佬



柏鹏

熟悉柏鹏的人,都会被他博古通今、富于思辨的气质所折服,他不像一个商人,更像一个善于思考的哲学家,抑或是艺术家。他身上没有当下商人的躁动与不安,透露出的只是淡泊的优雅与气度。

毕业于湖南师范大学美术系的柏鹏,对历史、对字画恋得如痴如醉。他说,经营美食与艺术都是他生活中不可或缺的部分。

餐饮与文化结合,要表里如一

去过秦皇食府的人,都会被餐厅的气氛所吸引甚至产生穿越时空的错觉。

1998年,柏鹏到陕西参观秦始皇兵马俑,被现场那恢弘壮观的气势深深震撼,一个大胆的想法跃然于心:何不把它们与餐饮文化巧妙结合起来?让人在品味美食的同时,又能品读深厚的历史

文化。

2003年,他正式将秦文化主题餐饮引入湖南,创办了秦皇食府。餐厅的整体装修以秦代皇家用色黑、黄两个色调为主,辅以白色、紫色,走进大门,迎面而来的是秦国兵俑和战车。到处都是秦代的图腾、兵马俑、铜车马、编钟、帅旗、酒樽等,每个包厢也均以秦朝三十六郡命名。

“这其实就是在造场、造势。”

秦皇食府的成功,后来追崇者不断,但却都模仿得不伦不类。

“生搬硬套肯定是不行的,怎样将文化渗透到企业中去,我认为要表里如一。”

经营餐饮,就是经营印象

餐饮行业市场虽大,但竞争也格外激烈。尤其是中式餐饮,因投入大、回报慢、效益差,很多餐饮企业都昙花一现。

在长沙,五年以上的民营餐饮企业很少,不会超过10个,超过8年的,不多于5个,超过10年的,不超过3个。

秦皇食府是如何做到久立不衰的?对此,柏鹏最大的感悟就是:经营餐饮企业,就是经营印象,也是经营品牌。

“经营餐饮,就是看你能不能锁住消费者的胃和眼球,让他在脑海中产生印象,产生回忆。”

曾有一个朋友跟他说,喜欢秦皇食府就是为了吃一样东西——裤带面,因为他是北方人,裤带面让他想到家乡,想到做面的母亲,而走遍长沙所有的店,只有这里有裤带面。

■记者 陈静 实习生 邓倩



新加坡双桥(国际)食品(香港)集团有限公司监制
本企业已通过ISO9001-2008质量体系认证

忆味情浓, 双桥月饼

记忆的味道



服务热线: 0731-85950682
团购热线: 0731-83527818

详情请访问: <http://www.sq52.com>

