

“老味”“新香”共庆中秋

椰城月饼市场新旧交融焕新风



▲9月17日,在龙泉集团生产车间内,月饼在生产线上加工成型。本报记者 石中华 摄

A

本土“老味道”受追捧

随着中秋佳节临近,椰城的节日氛围愈发浓厚。大小商超、老街商铺、烘焙门店月饼全面上新,传统琼式月饼在坚守本土风味的同时升级改良,新潮创意月饼主打新鲜特色、抢抓年轻消费市场。丰富多样的月饼产品,满足了市民多层次、个性化的节日消费需求。海口月饼消费市场呈现出传统与创新共生、健康与美味兼具的新态势。

□本报记者 陈钰婷

9月16日,记者在位于海甸岛的福联顺超市看到,入口醒目位置设立了月饼展销专区,整齐陈列着省内外多个品牌的月饼产品,除了双黄莲蓉、经典五仁、七星伴月等传统口味,还有奶黄流心、奶皮子等新潮味道,适配不同消费群体喜好。

在博爱南路沿街商铺,本土琼式月饼抢“鲜”上市,不同于商超精致的礼盒包装,琼式月饼主打简约质朴、价格亲民,成为市民过节的首选。“每年中秋节我都会来这里买两筒琼式月饼,家人都爱吃,这是我们海南的中秋味道。”市民吴文丘告诉记者,对老一辈的本地人来说,中秋节吃月饼不仅是饮食习惯,更是一种节日仪式感、一份家乡情怀。

作为海口市民熟悉的本土老字号品牌,龙泉月饼近期迎来了消费旺季。连日来,龙泉集团的生产车间内一派繁忙景象,加工、烘烤、包装……各道工序高效有序运转,品种多样的月饼产品批量产出。

“今年,公司对月饼配方进行了改良升级,全系产品减糖减油,让传统月饼更适配健康饮食理念。”海南龙泉人食品有限公司总经理孟凡超介绍,该品牌还推出新款米皮月饼,立足本土食材研发出凤梨、黄皮、斑斓等特色口味,进一步丰富了品牌矩阵。

B

创意新潮味点亮市场

传统月饼深耕本土、迭代提质,新式月饼则凭借新鲜口感、个性包装,精准俘获年轻消费者,成为今年海口中秋月饼市场的亮眼新势力。

9月17日,位于骑楼老街的薇薇安品牌门店里,原木色的货架上整齐摆放着各式月饼产品。记者注意到,该品牌月饼包装以奶油风为主,口味更凸显年轻化,其中,榴莲冰皮月饼绵密醇厚的口味收获不少回头客。“这款月饼自上市以来常年供不应求,市场销量连年增长,是我们的‘明星产品’。”薇薇安创始人陈雨薇介绍,企业贴合年轻人的消费需求,将时下流行的口味融入海南地方食材,推出了咖啡流心月饼、斑斓椰子冰皮月饼等创新口味,均收获了良好的市场反响。

记者在走访中发现,连日来,海口不少甜品烘焙门店也纷纷发力中秋月饼市场,打造差异化创意产品。在鲍师傅糕点店,品牌立足中西融合思路,推出红枣核桃奶酥月饼、奶黄肉松月饼等,满足不同群体的口味需求。新晋网红面包店趁热集合推出特色月饼礼盒,创新研发了藤椒牛肉月饼、巧克力跳跳糖月饼等小众新奇口味,打破传统月饼口味局限,以多元创意为中秋消费增添新意。

今年的椰城月饼消费市场,各类产品百花齐放,既延续着中秋传统民俗的文化底蕴,也点缀着绿色、健康、简约的消费新风尚,琳琅满目、缤纷多彩,营造出温馨的节日氛围。

本报9月17日讯(记者陈歆卓)9月17日,市食安办发布月饼消费提示,引导广大消费者科学选购、妥善储存、健康食用月饼。

消费提示指出,预包装月饼标签应当标注食品名称、配料表、净含量等内容。消费者应前往证照齐全、环境卫生良好、食品储存条件达标的商场、超市、食品门店等正规经营场所购买月饼。网购月饼时,优先选择具备合法经营资质、信誉良好的电商平台及商家,谨慎选购“网红月饼”“私房手工月饼”,切勿购买来源不明、无相关标签信息的月饼。选购时,如发现包装破损、标签信息缺失,或胀袋、漏气等情况,请勿购买。

未开封的月饼建议存放于阴凉、干燥、通风处,避免阳光直射与高温环境。冰皮、冰激凌等有冷藏或冷冻要求的月饼,须严格按照产品标签标示条件贮存,防止反复冻融加速变质。月饼保质期各不相同,含奶油、果酱等易腐原料的月饼,开封后应尽快食用。若月饼出现霉变、异味等异常情况,请勿食用。

市食安办提醒,月饼普遍高糖高脂,消费者切勿过量食用。需要控糖、控脂的人群,即便选购标注低糖、无糖的月饼,也需适量食用。老年人、儿童及胃肠功能较弱人群应酌情减少食用量,避免加重肠胃负担,引发腹胀、消化不良等不适症状。同时,月饼配料成分繁杂,过敏体质人群在选购和食用前,务必仔细核对产品配料表及致敏提示信息。

海口倡导理性过节、绿色消费,市食安办建议消费者优先选择简约适度包装的月饼产品,不购买存在过度包装、违规搭售商品的月饼礼盒,践行勤俭节约理念,树立文明健康的节日消费观。

此外,消费者购买月饼时,应主动索取并妥善留存购物票据等消费凭证。通过网络渠道购买的,需注意保存商家宣传页面、交易记录、聊天沟通记录等相关取证资料。如发现月饼存在食品安全问题或消费侵权问题,可通过12345政务服务热线投诉举报,依法维护自身合法权益。

海口市食安办发布月饼消费提示
谨慎选购『网红月饼』『私房手工月饼』

李宗盛巡回演唱会海口站明日唱响 “演艺+旅游” 激活全域消费

本报9月17日讯(记者梁冰)9月19日,李宗盛2026“有歌之年”巡回演唱会海口站将在海口五源河体育馆唱响。连日来,随着演出临近,大批岛外观演歌迷抵达海口,带动住宿、餐饮、免税购物等消费市场持续升温。

观演热潮让五源河体育馆周边及海口市区核心商圈酒店预订量呈现上涨势头。记者走访发现,演出当日,多家连锁酒店、精品民宿临近满房状态。为抢抓文旅消费机遇,市内多家酒店推出歌迷专属福利,涵盖优惠订房、连住特惠、延迟退房、免费接驳等服务。部分酒店在客房内布置音乐主题小装饰,配套提供海口游玩攻略、美食指南等。“我们推出了订房优惠和餐饮优惠,以精细化服务提升歌迷入住体验。”海口国宾馆市场传讯经理李怡璇说。

与此同时,各餐饮商家推出歌迷专属套餐、消费满减、扫码立减等活动,贴合游客消费需求。海南粉、清补凉、海鲜糟粕醋等特色美食成为游客打卡首选,不少门店延长营业时间、增派服务人员,全力承接客流红利,夜间餐饮消费活力持续释放。

作为海口消费重点板块,免税购物市场热度持续攀升。正价商品9折、专属代金券、精选酒水优惠……9月17日至21日期间,cdf海口国际免税城面向李宗盛歌迷推出多重礼遇。活动首日,不少歌迷进店购物。“借着看演唱会的机会,一站式体验海口免税购物优势,性价比十足。”来自广东的歌迷宋先生说。

近年来,海口持续深耕“演艺+旅游”融合发展模式,不断引进优质演艺活动,依托大型演唱会、文体赛事盘活全域消费资源。一场演唱会,不仅唤醒大众的青春记忆,更串联起交通、住宿、餐饮、购物等全链条消费业态,有效激活城市夜间经济、假日经济。

市旅文局相关负责人表示,海口将持续引入高品质演艺活动,完善配套服务、丰富消费场景,持续放大演艺经济带动效应,打造特色文旅消费名片,进一步提升城市吸引力与消费活力。

DP世界巡回赛中国精英赛再次落户椰城 明年3月挥杆

本报9月17日讯(记者梁冰)DP世界巡回赛日前公布2027年全球赛程,原“海南高尔夫精英赛”正式更名为“中国精英赛”,将于2027年3月25日至28日在海口观澜湖旅游度假区举办。这将是该项赛事连续第三年扎根海南。

据介绍,自2025年起,“海南高尔夫精英赛”连续两年在海口观澜湖举办。2026年,赛事推出双球洞36洞同时开赛新赛制,规模和观赏性大幅提升。2027年DP世界巡回赛全球赛程共设42场比赛,覆盖24个国家。中国精英赛、新加坡公开赛、沃尔沃中国公开赛、土耳其航空公开赛将共同构成下个赛季DP世界巡回赛的亚洲赛段(Asia Swing)。依照过往两年惯例,这个系列赛的迪拜竞赛积分前3名,将获得PGA锦标赛的大满贯参赛资格。

“这批衣服来得太及时了!” 海口爱心物资驰援保亭灾区

本报9月17日讯(记者周慧)9月17日,保亭黎族苗族自治县响水镇,空气中仍弥漫着雨后泥泞的气味。14时许,一辆满载着爱心物资的小货车停在镇政府门口,来自海口的200袋大米以及水杯、书包等物资在志愿者、村干部和村民手中接力传递,爱心在传递中汇聚成暖流。

9月11日8时至15日8时,响水镇录得全省最大雨量921毫米——4天下了全县近半年的雨量。“连日强降雨,镇里生活物资紧缺。得知需求后,我们第一时间动员起来,整合资源、收集物资、组织送货。”海南绿芽慈善基金会理事长李金龙告诉记者,这批大米将分成两份,分别供应响水镇和该镇下属的什龙村。后续,该基金会还将根据群众的实际需求提供相应帮助。

几乎在同一时间,海南义工互助协会将价值50万元的全新服装送往毛真村、毛岸村。“大家排好队,每个人都有……”毛真村500余名村民在临时发放点排起长队,志愿者一边维持秩序,一边将衣物送到村民手中。“大雨把家里一楼都淹了,家具全被冲走,家人的衣服也都被污水泡了……这批衣服来得太及时了!”村民姜妍玲红着眼眶接过去一摞衣物。

“我们联合海南二手车行业协会等爱心组织,调集约10万件全新衣物,主要是春夏秋三季的衣物和一些打底衣物,尽量满足村民的日常所需。”海南义工互助协会会长杜江一边说着,一边指挥志愿者分发物资。下午5时,爱心车辆又驶向毛岸村的瑞华学校,将温暖传递到更多人手中。临别时,几位村民追到路边挥手致谢:“谢谢你们,路上小心!”

从大米到衣物,从海口到保亭,一批批物资、一辆辆爱心车,串联起椰城人民与灾区群众守望相助的深情。风雨无情,人间有爱。这份同舟共济的情谊,将化作灾区群众重建家园的信心和力量。

兴丹阁小区路段人行道修复完成

本报9月17日讯(记者龙易强特约记者许品亮)“小区周边道路路修好了,出行畅通又安全,我们都很满意。”9月17日,琼山区兴丹阁小区业主王先生望着家门口平整的人行道,连连点赞。日前,兴丹阁小区路段的人行道维修完成,沉降路面、破损人行道、受损绿化带全部修复到位。

此前,兴丹阁小区路段人行道出现局部沉降问题,多处地砖碎裂、错位,不仅影响道路美观,还存在绊倒行人、阻碍通行的安全隐患。为切实消除道路安全隐患,保障居民出行安全,8月23日下午,琼山区市政维修管理中心迅速响应,调度挖掘机及施工

人员梁山介绍,在回填作业环节,施工团队先铺设C30混凝土垫层强化地基结构,提升地基承载力,再进行土方回填压实、路面铺装等后续工序,全力保障道路施工质量。记者看到,该路段人行道已铺设崭新平整的透水砖,受损的绿化带已完成绿植补种,原有非机动车道全面翻新,更换为全新平整的水泥路面。

后续该路段将纳入市政常态化管护体系,由琼山区市政维修管理中心和属地社区开展常态化复核巡检,定期排查维修点位及周边路段的安全隐患。“琼山区市政维修管理中心工



9月16日,琼山区兴丹阁小区外,修复完成的路面让附近居民出行更加方便。 本报记者 苏弼坤 摄



活动现场,职工学员在专业导师的指导下模拟心肺复苏等急救技能。

海口职工练就 “敢救会救”真本领

本报9月17日讯(记者周慧摄影报道)为迎接第27个世界急救日,一堂“与生命赛跑”的特殊课近日在海口市工人文化宫举办,由市工人文化宫联合市红十字会开展急救培训,吸引了众多职工学员参与。

从判断意识、呼救求助,到摆放体位、找准按压位置,再到掌握按压深度、频率和开放气道等要领,当天,专业导师从心肺复苏实操开始,通过耐心讲解示范,带领学员学习正确的胸外按压与人工呼吸技巧。

全真模拟实战演练环节,大家

在模拟场景里一遍遍走流程、抠细节。导师巡回指导,及时纠正手势、节奏和力度,学员之间也互相提醒、彼此鼓励。有人额头冒汗,有人反复调整动作,但没有人轻言放弃。

完成全部课程且考核合格的学员获得了《心肺复苏培训证书》。有学员感慨:“以前遇到突发情况只能拨打120,现在知道在黄金4分钟里自己能做什么,心里更有底了。”也有人表示,急救不仅是一项技能,更是一份责任,愿意把学到的知识教给更多人,让大家都成为生命的守护者。