

▶在海口市美兰区龙泉集团生产车间内,工作人员在制作琼式月饼。



琼式月饼

A 古法匠心留住椰城老味道

在“老海口人”的记忆里,中秋的标配从来不是花哨的新式糕点,而是用一张红纸包裹、简约古朴的琼式月饼。轻轻拿起一块饼,酥皮簌簌往下落,咬上一口,绵软饼皮裹挟着清甜醇厚的内馅,烤制后的浓郁麦香在舌尖缓缓散开,这就是旧时光里最朴实的中秋味道。

“我就是吃这样的月饼长大的,即使现在可选择的品种多了,我们家每年还是会买这种筒装月饼,吃的不仅是味道,也是情怀。”海口市民王璐瑶道出了众多本地人的心声,每年中秋一家人围坐分食月饼,在唇齿留香间定格团圆的仪式感。

每年临近中秋节,海口解放东路的椰香超级饼屋都会迎来络绎不绝的市民,为的就是一口香酥松软的琼式月饼。

“琼式月饼最具特色的是饼皮,皮馅搭配为4:6,有别于广式月饼的1:5,低糖低脂更健康。”椰香超级饼屋负责人符志仁是琼式月饼制作技艺非遗传承人,也是《琼式月饼》地方标准的起草参与者。三十多年来他坚守糖浆油酥皮古法工艺,打磨出兼具松、酥、软特质的饼皮,达到“拿不腻手、吃不甜喉”的口感标准,受到众多消费者青睐。经典味道生生不息,离不

开一代代非遗匠人的坚守与传承。9月21日,记者走进龙泉集团的工厂车间,看到海南龙泉人食品有限公司总经理孟凡超正在严格把控各个生产环节,馅料调配、包馅定型、烘焙上色、成品包装……各生产线高效运转、秩序井然,全力保障中秋市场供应。

“酥皮是琼式月饼的‘灵魂’,我们坚持手工开酥,保留入口化渣的独特口感。”孟凡超作为海口市第七批非物质文化遗产项目琼式月饼制作技艺代表性传承人,始终坚守古法制饼初心,对每一枚

月饼的制作工艺都严苛把控。为适配市场量产需求,如今车间大多数环节均已实现机械化、标准化作业,但关键的开酥工序,始终坚持纯手工制作。

在车间操作台上,制饼师傅通过精准把控力度、反复折叠按压面皮,让饼皮形成层层叠叠的细密结构。开好酥的面团经过高温烘烤后层层舒展,最终成就了琼式月饼酥松绵软、入口即化的独特质感。正是这份对古法工艺的坚守,让龙泉月饼保留了地道的椰城老味道,成为本地市民信赖、市场认可的老字号品牌。



色泽鲜美的赵西施品牌双黄斑漏椰丝酥皮月饼。



▶在海口市美兰区龙泉集团生产车间内,刚出炉的琼式月饼香气扑鼻。

老字号藏味蓄记忆 新品牌现爆款口碑

令你唇齿飘香的中秋美食

月新圆满,中秋渐近。对于“老海口人”来说,中秋节的仪式感藏在一枚枚古朴酥香的琼式月饼里,代代相传的饮食文化与独特风味,成为镌刻在血脉中的节日记忆。

临近中秋佳节,海口的月饼市场迎来一年中最火热的销售季。本土老字号坚守古法技艺、沉淀不变的味蕾记忆,新锐品牌聚焦年轻市场、以创意推动传统迭代升级,一守一创、一古一新,勾勒出琼式月饼产业多元发展的崭新格局,也让椰城老味道在新时代持续焕发蓬勃生机。

□本报记者 陈钰婷/文 石中华/图



▲在海口骑楼老街的薇薇安品牌门店内,工作人员介绍特色月饼。

B 创新传承适配年轻人口味

在全国月饼消费市场中,一款来自海南的斑漏椰丝月饼成为今年消费爆款,这款创新口味的琼式月饼吸引了全国各地的美食博主、种草达人纷纷下单品尝、发布测评视频,“酥到掉渣”“清甜不腻”等好评如潮,全网热度持续攀升。在多家制作斑漏椰丝月饼的品牌中,新锐品牌赵西施凭借优质口感和精美包装,成为消费者的热门选择。

“当代年轻人偏好少甜、低脂的美食,我们的斑漏椰丝月饼适配市场趋势,主打‘三分甜、七分酥’的口感。”赵西施品牌创始人赵应琼介绍,品牌立足琼式月饼古法技艺根基,在这一基础上深度挖掘海南本土特色食材,创新融入斑漏叶与新鲜椰丝,营造出层次丰富、甜而不腻的口感。

优质的产品与年轻化的创新思路,为品牌带来了实打实的市场红利。数据显示,目前赵西施的线上店铺好评率高达98%,口碑稳居同类产品前列。销量数据更是节节攀升,今年

该品牌的月饼整体销量较去年同期增加20%,其中线上渠道增长尤其明显,同比涨幅达50%。火爆的市场态势尽显琼式月饼的创新活力与市场潜力。

对于不少年轻消费者来说,五仁月饼因风味单一、食材厚重,市场热度一度较低迷。如今,在海南本土品牌的创新打磨下,这款传统月饼逐渐突破固有标签、焕发全新生机,频频亮相年轻人的中秋购物清单。

“年轻人对五仁月饼的‘偏见’,主要来源于馅料里的部分食材,这就是我们改良产品的一个重要切入点。”薇薇安创始人陈雨薇介绍,为打破年轻人对五仁月饼的刻板印象,产品在馅料搭配上大胆创新,摒弃传统单一果仁配比,加入了火腿、橄榄、松子仁、开心果等年轻人喜爱的元素,兼顾咸香与清甜、丰富口感层次。与此同时,制作饼皮上仍坚持古法工艺,保留传统配方,既守住琼式月饼的正宗基底,又贴合年轻人的口味喜好,实现传统品类的逆势突围。

C 线上线下联动发力拓销路

传承不止守一隅,创新更需拓市场。琼式月饼在传承发展的道路上,正在以各种各样的形式被更多消费者看见。

“这一盒月饼里有五种不同口味,有传统的莲蓉、五仁,也有年轻人爱吃的斑漏和豆沙馅……”9月22日,在龙泉月饼的抖音直播间内,主播正在介绍各个系列的月饼产品,实时互动解答消费者疑问。近年来,龙泉集团依托抖音、小红书等社交平台搭建起官方账号矩阵,密集通过直播形式开展宣传,同时联动海南本地网红、文旅博主合作带货,借助达人流量优势持续扩大品牌影响力,推动琼式月饼突破地域壁垒、远销全国。

线上带货同样是赵西施的优势领域,连日来赵西施品牌线上店铺单日最高销售额近50万元,其硬核销量数据印证了琼式月饼的市场号召力。

发力线上销售的同时,各品牌同样精心布局线下门店。赵西施在海口开设了品牌线下体验店,为亲子家庭提供手工月饼制作体验,沉浸式感受琼式月饼的古法工艺,以体验式营销拉近大众与非遗美食的距离。薇薇安则深耕全域商业布局,在全省各大景区、交通枢纽、免税商圈落地多家线下门店,打造具有高级质感的外观包装,将琼式月饼打造成为传播海南文旅形象的重要载体。

“这几年,地方特色月饼的市场份额稳步提升,琼式月饼迎来全新的发展机遇。”入行25年的孟凡超结合行业发展趋势,道出了琼式月饼的发展底气与传承底线。他认为,市场风口是难得的产业红利,为琼式月饼走向大众、拓宽赛道提供了广阔空间。越是市场向好,越要坚守初心、不忘根本,琼式月饼特有的手工开酥法以及海岛本土风味,是不可复制的核心竞争力,也是产业行稳致远的根基,新老品牌应坚持“守正为基、创新为翼”,在守住非遗技艺本源的同时,顺应消费新趋势、对接年轻新市场,推动传统非遗技艺活态传承,让海南本土味道香飘更远,走向全国。



▲在海口市美兰区龙泉集团月饼展示区,主播通过互联网直播平台推介销售龙泉月饼。

记者手记

琼式月饼古法技艺要活态传承

□本报记者 陈钰婷

从唐代“胡饼”的异域风情,到宋代“小饼如嚼月”的诗意升华;从计划经济时代的粮票月饼,到如今创新风味定制化生产,中秋月饼始终承载着中国人对团圆的永恒向往。

连日来,记者走访海口各月饼品牌的生产车间、线下门店,细细品味一枚琼式月饼的更迭蜕变,真切感受到海南美食文化中“守正”与“创新”的双向赋能,

折射出本土美食产业的全新生机。

在老字号品牌的生产车间,制饼匠人始终坚守手工开酥的古法技艺,守住了“酥、松、软、香”的正宗琼味。这份机器无法复刻的匠心温度,正是琼式月饼经久不衰、蓬勃发展的底气所在。

传统从不是循规蹈矩,创新也不是盲目的颠覆。如今,新锐琼式月饼深挖海岛特色,拥抱年轻消费市场,创新推出的新式月饼火爆出圈,更通过数字化营销的方式,让椰城老味道走出街巷、名扬

各地。

烟火传承,贵在守本,重在新出。当下琼式月饼热度攀升,但在火热的市场态势之下,还需避免“重流量、轻传承”“重爆款、轻积淀”的发展误区。对于琼式月饼而言,古法技艺是区别于其他派系月饼的独特内核,新老品牌在发展中要做到对这一工艺的活态传承,让传统美食既保有岁月厚度,也能跟随消费趋势持续升级产品,实现传承与发展双向并进、产业与文化双向赋能。