

年年中秋明月夜 岁岁月饼有不同

走在大街上,琳琅满目的月饼总是提醒着你:中秋将至。月饼之于中秋,就像香榭丽舍大街之于巴黎一样,由此及彼,连为一体。尽管吃月饼的人并没有越来越多,但丝毫不阻挡月饼由内而外的升级,从外包装、月饼皮到月饼馅,国人总是不遗余力地把月饼推入时尚工艺品的范畴,谁都不曾想过孩提记忆中那个朴素的、渗出油渍的斑迹裹着“绿丝”、“红丝”的冰糖月饼,现在里面竟然也能塞进去鲍鱼、海参。

传统月饼表皮酥松却不脆,内陷粗糙而无嚼劲,油脂、糖分偏高,又很难长期保存。所以作为小食品,月饼并没有在中国美食历史上占有一席之地,月饼的位置很尴尬。一年里,只有八月十五前后十天半个月才能进入人们的视线,连普通的零食都称不上。它至今没被淘汰的原因可能只是还没有哪样东西能取代它,这是一种情结,情结带不出口碑,却带来了消费,所以月饼仍能守着它十天半个月的“青春期”潇洒地“昙花一现”。不管如何,月饼有个吉祥的寓意,象征团圆美满,月饼又有那么多美丽的故事传说,于是月饼的时尚也得以越走越远,发展到现在,不仅有传统的莲蓉蛋黄,还有冰皮、鲍鱼、水果月饼等,让人不禁感叹:只有想不到,没有做不到。所以,每到八月十五前夕,月饼就像久待深闺的小家碧玉即将迎来她的婚嫁,所有人都不遗余力地让她“她”更丰腴、更端庄、更美丽、更时尚。

月饼的外包装是“淡妆浓抹总相宜”。或富贵堂皇地印刻着红彤彤的牡丹花、或素雅清淡地抹出青花瓷、或简单勾勒国内外风格各异的建筑,不同风格的包装在不同的场合送给不同的人,传递出不一样的情。这或者可以说是月饼的时尚衍生品,因为竟然开始有那么多的人从事着月饼包装设计。月饼皮和馅是一贯中国美食的风格,发挥着国人天马行空的想象力,冰皮月饼、冰淇淋月饼、果蔬月饼、海味月饼、椰奶月饼、茶叶月饼,你可以不爱月饼,但你无法拒绝月饼里的美味,月饼更多时候已经不仅仅是月饼,它海纳百川地接受了各种人间美味,因改变而更出众。

依然只有那十天半个月,依然很少有人真正把它当成美食,但它却越来越光鲜亮丽。月饼就这样在节日里,流转在一张大大的人际网中,消去了作为食物的那份虚无的存在感,成为一份沉甸甸的时尚礼品,这或许并不是一种悲哀吧。

刘璐璐 主笔 孙婷/文



星巴克冰皮月饼

星巴克月饼始终坚持选用高品质的食材作为原料,别出心裁的饼皮,独一无二的内馅都是历年来星巴克月饼广受消费者欢迎的原因。在延续桃山皮月饼美味健康的同时,星巴克再次推出全新的冰皮月饼。今年是星巴克首次采用冰皮作为月饼的外皮,冰皮月饼外观莹白可人,口感香甜软糯,再配上星巴克醇正的咖啡,精选的坚果、巧克力、抹茶等调制而成。



元祖极月之光

高级奢华的巧克力冰淇淋月饼,以醇厚巧克力脆皮包裹采用天然的牛奶和新西兰的动物奶油做成的冰淇淋,内蕴含浓郁的抹茶香草味、起司咖啡为主的提拉米苏味、及来自美国的朗姆葡萄酒。



哈根达斯冰淇淋月饼

哈根达斯月饼其实是将哈根达斯的冰淇淋做成中国传统月饼的形状大小,是典型的“中学为体西学为用”的产物。独具匠心的灵感臻品,六种经典进口冰淇淋口味;香草、草莓、咖啡、巧克力、曲奇香奶、葡萄朗姆酒,由内而外典雅精致。



元祖雪月饼

元祖首创雪月饼系列,绵密细致的冰淇淋,配上只有元祖工艺才能做得出来的香脆饼皮,其相关产品包括“极月之光”、“雪月”、“星空”、“脆雪月”等。尤其是此次推出的新品“脆雪月”,口感外脆内柔,好似清凉的银色月光,轻轻地洒在松脆的落叶上。

刘璐璐 主笔 孙婷/文

