

他山之石

苏式月饼 重生的启示

本报记者 程娇

作为地方特色美食,苏式月饼与琼式月饼所遭遇的境遇相类似。九十年代初,南京月饼市场主流仍是苏式月饼,但这一传统点心后来却惨败于广式月饼。不过,从2005年起,由于苏州市政府十分重视苏式月饼的复苏工作,打响了一场月饼反击战,现在苏式月饼已重新夺回市场。

苏式月饼起源于苏州,不仅是月饼的主要品种之一,也是江苏糕点的代表之一。八十年代,南京月饼市场基本上是苏式月饼一统天下,直至上世纪八十年代末,苏式月饼在本地市场仍占到60%左右的份额。然而,至本世纪初,随着人们消费方式、饮食习惯的变化,苏式月饼渐渐不适合人们的口味,九十年代以来逐渐式微,苏式月饼只占20%不到的市场份额,而广式月饼分去了八成江山。

但从2005年起,苏州市政府采取了一系列措施,挽救这一地方特色美食。内容包括申报世界文化遗产,在全市推广苏式月饼及扶持生产企业,发掘其特有的文化内涵,举办2007年苏式月饼节,加强宣传力度,在苏州市邮政局特设苏式月饼快递专柜服务等。这一系列做法很快生效,使中国最古老的苏式月饼真正火热起来,市场份额迅速上升。目前,苏式月饼市场占有率已达到35%左右,并开始走向全国市场。2007年,一家专门生产苏式月饼的企业接单就达1亿元之多。

再来看看琼式月饼的竞争对手广式月饼。在80年代前,广式月饼还没有“出世”时,全国还没有一个流派可以一统天下,各地均只有地方特色的月饼。80年代起,广州有几家月饼生产企业提出要将广式月饼做强做大,报告打到了当地政府部门,得到时任广东省省长叶选平的支持,广东省政府专门指定了广州酒家等3家单位为生产“广式”月饼的龙头企业,结果广式月饼一炮走红,带动了全广东食品工业的发展,为广东当年争来200亿元的税利。

业内人士认为,琼式月饼要获得重生,除了企业在改革创新,攻克技术难关外,政府相关部门应加大扶持力度,在资金、场地、税收等方面给琼式月饼生产企业以更多的支持,使琼式月饼能够重振雄风,走出家门,走向全国,成为中华民族美食文化的一大流派。(本报海口9月8日讯)

相关链接

苏点南来生琼月

——琼式月饼的传奇故事

相传在明末清初期间,有一位姓高的苏州人,他出生在苏州糕点世家,却对糕点制作工艺不感兴趣,权当是业余爱好,是一个典型的公子哥人物。此人生性豪爽,喜欢结交江湖侠客。二十岁上下,因一场斗殴惹来命案官司,迫不得已流浪他乡,他从苏州一直逃到海南琼州府。迫于生计,他不得不操起家传——制作苏式月饼。

开始时,销路不尽人意。高师傅研究其因:苏式月饼重糖、重油、酥脆,不适合海南的口味习惯。他绞尽脑汁,决心将其改良。一次偶然的机会,在制饼时,他错用广式月饼的糖浆皮包入苏式月饼的油酥心。想不到饼酥既软又酥,软而不韧,酥而不脆。加之用的是精炼熟制的猪板油,饼酥的质感更松软。他试着卖了几天,竟然特别受欢迎,很快传遍了海南,前来买饼的人络绎不绝,成为月饼主流。因为很适合海南人的口味,人们便管高师傅制作的月饼叫琼式月饼。

经过数百次的改良,琼式月饼更具特色,更健康时尚,最显著的特点就是皮与馅搭配合理,低糖、低脂、酥、软。(程娇辑)

与许多传统产品一样,琼式月饼的式微,除了其“外形缺陷”而不适应现代月饼礼品消费的潮流外,与企业因循守旧、不思创新有很大关系

琼式月饼,不能只供我们怀旧

本报记者 程娇



琼式月饼,曾经是琼籍海外乡亲思乡的“念物”。

“现在想吃琼式月饼,到哪儿可以买到啊?”作为一位新来的外地青年,市民陈前非常想知道,传闻中以酥、软为主要特色的琼式月饼,为何在市场上难觅踪影。

中秋节的脚步越来越近,月饼市场竞争日渐激烈。记者在海口一些商场、超市发现,众多品牌的外地月饼已占据了超市的“大部分江山”,品牌极少的本地琼式月饼反而成了“陪衬”。

时至今日,琼式月饼仍然不乏一批铁杆消费者。每年中秋节,即使刮风下雨,也有市民排起长龙苦苦等待,只为求得一盒琼式月饼

在采访过程中,记者接触到的每一位琼式月饼生产企业人士,他们都会讲起一段令人难忘的琼式月饼辉煌历史。

琼式月饼是由苏式月饼演变而成,是苏式月饼与广式月饼相结合的产物。它利用广式月饼的糖浆皮突出一个“软”,包入苏式月饼油酥心产生一个“酥”,成为琼式月饼流派。经过几百年锤炼,不断改进,形成海南鲜明地方特色:酥、软。

琼式月饼问世时,受到了琼州百姓的欢迎,可谓“苏点南来生琼月”。20世纪三四十年代,琼式月饼还被运到南洋,琼式月饼,成为当时琼籍海外乡亲思乡的“念物”。

因为“饼味”特别突出,适合海南人喜欢调和的口味,琼式月饼深受本土市民百

姓的喜爱,在上世纪70年代至80年代,琼式月饼一统天下,占据市场份额95%以上,成为当时中秋时节主流月饼。许多远居东南亚的华侨,一到中秋节便写信要求家人寄一两盒琼式月饼,以解思乡之情。

海口富椰香饼屋食品有限公司总经理符志仁说,直至今日,琼式月饼仍然不乏一批铁杆消费者,每年中秋节,即使是刮风下雨,他的那家饼屋门口也会排起长龙,市民们苦苦等待,只为求得一盒琼式月饼,这个场景令他非常感动。

现在全省存活下来的琼式月饼生产企业,上规模的仅5家,他们都是小作坊式的加工点,琼式月饼处境令人担忧

上世纪80年代后,随着改革开放,人们生活逐渐提高,品味需求也发生变化,由过去的“温饱”转变为“追求档次”。恰好此时,广东处在改革开放前沿,引进大量先进技术及先进设备,加上港澳新派广式月饼新技术注入,广式月饼制作技术、工艺得到完善发展,大步进军全国,占据市场,而海南首当其冲。

“从上世纪80年代中期开始,广式月饼逐年扩展,达到登峰造极的地步,逼得琼式月饼从主流地位转入次要地位,尤其是最近几年,琼式月饼市场份额已不足10%。”作为一名专业从事琼式月饼的老师

傅,符志仁深刻感受到“狼”来了的威胁。

在广式月饼大举进军海南时,海南生产琼式月饼的企业已开始解体。省烘焙行业协会秘书长周明武介绍说,琼式月饼生产厂家体制改革,大企业解体,所剩生产琼式月饼的几家小企业,由于缺乏规范的生产工艺标准和统一的产品质量标准,企业处于举步维艰及无标准化的无序竞争中,琼式月饼丧失了90%市场份额,面临失传的境地。

周明武说:“现在全省存活下来生产琼式月饼的企业,有一定规模的仅5家,其他都是一些小作坊式的生产加工点,琼式月饼处境令人担忧。”

与许多传统产品一样,琼式月饼的式微,除了其“外形缺陷”而不适应现代月饼礼品消费的潮流外,与企业因循守旧、不思创新有很大关系。符志仁认为,广式月饼近况迅速发展,正是吸取了许多新工艺、新理念不断创新的结果,而海南许多企业见自己传统产品滞销,别人的产品好销,便一哄而上“克隆”人家的产品,反正是卖得出去,却很少思考如何改进自己的传统产品,进而使传统产品失去了市场。

琼式月饼制作是一门技术活,入酥、包酥、包馅仍须由手工操作,比广式月饼要复杂得多,如果技术不过关,就不能体现琼式特色

在市场经济面前,琼式月饼为何抵挡不住广式月饼的进攻,节节败退?

前2年开始进入琼式月饼市场的海南嘉艺坊老总韩翔一直在思考这个问题,在别的酒家、饼房纷纷转行生产广式月饼时,他却毫不犹豫地选择了面临失传的琼式月饼。韩翔认为,琼式月饼是好饼,当地老百姓和一些市县领导,甚至是他北京的朋友对琼式月饼的评价都很高。

为何味道独特的琼式月饼得不到市场认可呢?“我认为琼式月饼从外包装上特点不突出,还没有完全赋予海南更浓郁的地方文化,也没有把海南岛地域特点体现出来。”韩翔说,打开琼式月饼包装盒一看,让人还以为是在广式月饼。

现在,海南一些琼式月饼生产企业在包装上仍保留普通化包装,连最原始的纸筒包装依然在市场上找得到,这与广式月饼豪气包装形成鲜明对比,不能满足人们送礼和攀比心理需要。

除了包装、饼的感观、保质期等方面琼式月饼与广式月饼有差距外,业内人士认为,制约琼式月饼发展最致命的一点是,技术攻关方面无法突破。

目前,琼式月饼因为有些工序还需手工操作,不能适合现代化大规模生产,只能半机械化生产,推广方面受到限制。

做了几十年琼式月饼的海口才茂食品厂老师傅郑长益介绍说,琼式月饼制作是一门技术活,目前为止,琼式月饼的入酥、包酥、包馅仍必须由手工操作,比广式月饼要复杂得多。如果技术不过关,饼的外观、层次感等将不突出,不能体现出琼式月饼的特色。

琼式月饼具有浓郁的海南特色,因此企业应紧紧抓住本土的根,把握好传统特色的魂。在传统文化的基础上,注入新的现代文化元素

琼式月饼如何摆脱困境,走向重生,恢复昔日辉煌?

业内人士认为,琼式月饼具有浓郁的海

南特色,因此企业应紧紧抓住本土的根,把握好传统特色的魂。在传统文化的基础上,注入新的现代文化元素,使其具有时代气息的理念,这样琼式月饼才能真正充满活力。

符志仁说,任何一种产品想做大做强,都离不开技术、原材料、设备、场地环境这四个条件。但现在琼式月饼企业现状是厂家环境杂乱,大部分厂家属于小作坊式,设备陈旧,技术制作工艺老化,没有走出传统老化技术死胡同。老符认为,传承不是一成不变,而是综合创新,琼式月饼要汲取广式月饼优势,改进琼式月饼,才能使这门古老传统手艺得以流传,并继续发扬光大。

琼式月饼因制作工艺复杂,目前技术仅掌握在几个有经验的老师傅手中。省商务厅副厅长王凤奇认为,人才是琼式月饼传承和创新的基础,因此企业必须加快人才的培训,以解决当前琼式月饼生产企业人才不足问题。

对于琼式月饼工艺技术改善问题,王凤奇认为,生产企业必须筹措项目资金,进行技术攻关,解决好琼式月饼生产的瓶颈难题,以增强琼式月饼在市场上的竞争力。

关于琼式月饼的出路,省烘焙行业协会会长温晚儿谈了自己独到的见解,他认为,海南是一个旅游大省,这是一个巨大的市场,琼式月饼生产企业可以把琼式月饼加工成旅游产品,让游客们也能品尝到南国珍品,扩大琼式月饼的影响力。

“在琼式月饼包装上应突出海南特色,注入更多海南地方元素,将琼式月饼转化成旅游产品,让游客将这种特色饼当成礼品带回家,以此扩大琼式月饼在全国的影响力。”温晚儿说,这是琼式月饼将来发展一个机遇。

记者采访时了解到,目前海南一些琼式月饼生产企业已在这方面努力。符志仁说,明年起,他们将致力于将琼式月饼做成旅游产品,他的拳头产品就是最具海南特色的新椰蓉月饼。

要想做大做强琼式月饼,韩翔认为,琼式月饼还应向广式月饼学习,即一定要将琼式月饼礼品化,才能有出路。他说,琼式月饼不能只注重低档市场,而应是高中档也要兼顾,做出品牌效应,才是琼式月饼的出路。

(本报海口9月8日讯)



琼式月饼的生产工艺与流程在不断进步。图为海口富椰香饼屋食品有限公司的生产线。

本版图片均由本报记者李幸摄

新闻延伸

地方标准 助推琼式月饼

包括标准名称、适用范围、工艺要求等

本报记者 程娇



海口市民喜爱老字号琼式月饼的色香味。

今年中秋节,生产琼式月饼的企业有些扬眉吐气,因为琼式月饼有了自己的地方标准,这对处在生存困境的琼式月饼企业来说,无疑是注入了强心剂。月饼生产企业认为,有了地方标准,琼式月饼可以名正言顺地进入市场,走向全国,做大琼式月饼这一传统美食品牌。

目前,我国月饼种类虽然繁多,但归结到口味和制作工艺上,主要有京式月饼、广式月饼和苏式月饼三大派系,它们被形象地称为“老三样”。虽然海南生产的月饼极具地方特色,但由于没有系统整理,无统一的生产标准,一直未能叫响自己的品牌,月饼市场也长期被广式等月饼所垄断。

海南嘉艺坊食品有限公司总经理韩翔认为,由于琼式月饼的生产工序要比广式月饼多,馅料的配制以及皮与馅的搭配很独到,仅靠个人或某几家企业推广很困难,而(琼式月饼)地方标准对琼式月饼生产工艺和产品质量等方面都进行了具体的标准化规定,这对稳定琼式月饼品质起到关键作用。

省质监局标准化处处长邢玉燕介绍,琼式月饼地方标准包括标准名称、适用范围、工艺要求、产品技术要求、试验方法等内容。在确保琼式月饼的生产符合食品安全、卫生为首要原则,强调符合国家标准的前提下,突出了地方风味特色。

省商务厅副厅长王凤奇认为,《琼式月饼》地方标准的发布实施,将有利于生产企业按照统一标准去规范生产琼式月饼,让琼式月饼既秉承传统特色,又适合现代化、工业化生产,成为海南本土的一个传统美食品牌。

据了解,今年中秋节,因为有了地方标准“撑腰”,我省一些琼式月饼生产企业“底气”也足。海口才茂食品厂今年琼式月饼的生产量占了全厂月饼总量的三分之一,老厂长郑长益说,去年这个比例是八分之一,因为看好今年月饼市场,老郑今年加大琼式月饼生产量,还在自己的宣传单上大胆注明欢迎选购琼式月饼的字样。

对于琼式月饼,韩翔一直都非常看好,每年,他摆放在饼房销售的琼式月饼总是供不应求,去年1万多盒琼式月饼一上架就卖光,尤其是2粒装的琼式月饼更好卖。韩翔说,做琼式月饼这两年,销售额每年都在增长,这说明琼式月饼发展空间非常广阔。

他认为,琼式月饼有了地方标准还不够,将来还应申请国家标准,有了国家标准,将有利于琼式月饼在全国推广,从而打响琼式月饼的品牌。

(本报海口9月8日讯)

Advertisement for National Vocational Qualification Certification, featuring sections for Psychological Counselor, Senior Human Resource Manager, and Enterprise Administration Manager.

Advertisement for 'Sea-Edge' (海之缘) travel agency, promoting a 10-day tour to Beijing and Shao Shan for 1680 yuan, with various discounts and services.

Advertisement for a public bidding process (招标公告) for a wastewater treatment plant expansion project in Haikou.

Advertisement for Hainan Andax Auction Company (海南安达信拍卖有限公司) regarding an art and antique auction.

Advertisement for 'Upper City' (上城名都) real estate project, detailing the opening of the second phase and the handover of the first phase.

Advertisement for Hainan Daily (海南日报) and Nanyang City News (南国都市报) offering direct advertising services through their newspaper inserts.