



老式月饼店的店员正在做月饼。



店员将月饼胚送入烤箱。



实惠又好吃的老式月饼受到市民欢迎。

今年中秋节的月饼贵不贵？

本报记者 张丽阳 文/图

中秋节临近,月饼也迎来了销售旺季。

近年来,为了让月饼回归大众食品属性,国家对“天价”月饼、月饼“混装”、过度包装等现象进行重点监管。在一系列“组合拳”下,如今的月饼还贵不贵,包装是否还“里三层,外三层”……记者对线上线下的月饼销售市场进行了探访。

平价简约 月饼受市民欢迎

中秋节临近,我市各大超市早早开辟了销售月饼的专区,以大红、金黄等为主色调的各式月饼礼盒层层叠放;散装月饼也根据品牌、块数、包装等进行了明码标价,一块月饼3元至6元不等,还有少部分月饼使用简单的透明塑封包装,价格也十分亲民。

记者了解到,自去年8月15日起实施的《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》国家标准第1号修改单,就已对“月饼和粽子的包装层数最多不超过三层”“月饼和粽子的包装材料不得使用贵金属和红木材料”等作出了明确要求。记者走访线下商超发现,月饼包装已成功“瘦身”,无论是礼盒装的月饼还是散装的月饼,包装外盒材质是纸或是金属的,且包装都不超过三层。

超市里的一款塑料包装的月饼颇受市民喜爱,“这个付翔炉馍我在朋友家吃过,特别好吃。今天在超市买月饼看到了它。”顾客王先生表示,“以前中秋节给亲朋好友送节礼,都比较注重包装。如今,大家都更看重月饼的口味,甚至好多人都到现烤店购买。”

对此,超市销售人员表示,现在消费者买月饼都喜欢透明包装,能看得见的月饼,买得才能放心,并且在购买时都会询问,这个月饼是什么味道,好吃吗?“如果是自家吃,大多数人是不太会购买礼盒月饼,认为把钱花在包装上不划算,而是购买现烤现卖的纯手工月饼。这种纯手工月饼既没有添加剂,包装简单,价格又实惠。”销售人员说。

市民冯程也表示,对于国家出台的月饼包装的要求,她十分认同:“消费者注重实际,不再盲目攀比,不再进行面子消费,这不仅是一种节俭意识的体现,也是理性消费观念的回归,而这也更有利于维护好自身权益。”同时,冯程也希望这种“简约包装”能一直坚持下去,让那些天价、花哨包装一去不复返。“中秋送月饼送的是对亲朋好友真诚的祝福,而不是靠华丽的包装去攀比,如今限制了包装,正好让月饼回归食品本色,送月饼也回归祝福本意。”冯程说。

褪去“锦衣” 月饼踏入“轻奢圈”

当月饼褪去“锦衣华服”后,回归到月饼本身的属性,人们却发现有的月饼价格仍然很高,甚至有一些月饼花样百出,以高成本、手工制作的旗号,以15元—28元一块的价格,踏入月饼界的“轻奢圈”。

“孩子看到网友们转发的一些新口味的月饼,让

我到网上连锁店给他买。我以为最多十几元一块,上网打开儿子所说的那家店后,新口味的月饼不单卖,要一整盒出售,6块月饼用完抵用卷还需付193元!我以为又碰到了‘重包装,轻月饼’的店,结果儿子说网友们在线下购买的新口味月饼也要28元一块,普通口味要15元一块。我跟儿子在乌海实体店找到了同样口味的,一块月饼也只要便宜了两三元。买回家后,新口味的月饼确实好吃,只是真的贵啊!”市民李莉表示,当月饼不再重视包装,才真正知道“轻奢月饼”到底有多贵。

不仅线上蛋糕店的月饼昂贵,在乌海市的街头小巷中,装修较为奢华的蛋糕店里的月饼价格也居高不下。

记者调查发现,这些“轻奢月饼”在宣传中,都介绍月饼皮使用了新广式月饼皮、苏式月饼皮、奶酥月饼皮、滇式月饼皮和大米月饼皮等大家广泛认可的点心饼皮,里面填充的馅料也使用了大家认知中较为昂贵的乳酪、冰豆沙茉莉花茶、意式烤肠帕玛森、广式奶黄流心等高难度制作方式、高成本原材料的馅料,因此店员解释,这才是这些新式月饼为何价格昂贵的原因。

“其实我们店里的月饼价格制定是合理的,工艺复杂、成本高的月饼定价自然很高,稍微好做的月饼我们也不会定高价,而且我们使用的都是好东西,吃过的人都很认可。”位于海勃湾区凤凰岭东街一家蛋糕店店员介绍,“别看价格如此昂贵,但每天月饼的销量很高。”

喜欢烘焙的张女士表示,自己曾经也嫌蛋糕店的月饼贵,买了材料和工具在家里做。“有一年我很想吃香港的奶黄流心月饼,我和妹妹决定做一些自己吃,光买制作月饼的材料就花了300多元。制作程序复杂,总共花了三个下午,最后做了24块月饼,其中还有一半不是很成功,折合下来一块月饼的材料成本就高达14元,还没算家电使用和人工资。”张女士表示,因为自己亲身实验过,所以也不怀疑“轻奢月饼”贵了。她表示:“现在才知道有的月饼贵有贵的道理。”

不过,有的市民表示,这些“轻奢月饼”本身是个噱头。“今年销售火热的奶皮月饼,我常去的蛋糕店定价18元一个,但在奶产品店却只要5元一个,都买回来尝一尝,觉得其中的差别并不是很大。”市民程璐表示,“能理解商家在制作精致月饼背后的付出,可是这个定价未免有些过高。”

当月饼踏入“轻奢圈”,背后反映的是人们对物质越来越高的要求,也反映了食品行业的“内卷”。消费者在购买月饼时也应提高警惕,理性消费。购买过程中,应注意仔细查看商品的详细信息、价格和质量等信息,确认其合理性,避免被商家的宣传所误导。若遇到权益受损的情况,要敢于及时维权,以保护自身权益。

加大监管 让月饼回归传统

我市市场监管部门也加大对月饼市场的监管力

度,紧盯重点环节,加大对节令食品的监管力度,持续开展治理商品过度包装专项检查。针对大中型商超及便利店、农批(贸)市场等经营场所为重点检查单位,以月饼、茶叶等节日热销产品、牛肉干、乳制品等各类食品为重点检查对象开展专项检查。执法人员现场检查内容包括经营主体资格(营业执照、食品经营许可证)、节令食品进货台账、合格证明、供应商资质、环境卫生、产品贮存条件、包装完整性及包装标签等,同时现场查看月饼礼盒包装是否存在由包装空隙率、包装层数超标引起的侵害消费者权益的行为;是否存在因包装成本超标引起的资源浪费等问题。

市市场监管部门专项抽检月饼样品,重点监测是否存在食品添加剂、色素、重金属等超范围、超量违法添加等项目,各类月饼产品主要检测酸价、过氧化值、铅的残留量、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌等项目。月饼食品现场抽检严格按照抽检程序,随机抽取了多种品牌的月饼,并对所抽样品进行登记编号、填写抽样单,样品封样送检市检验检测中心实验室。同时指导经营者如何把好进货关、识别商品过度包装。督促经营者落实主体责任,严格遵守限制商品过度包装的国家标准,确保月饼、茶叶产品包装合法合规,让包装“瘦身”“轻装上架”,实现绿色消费。

高价月饼等节礼扰乱市场价格秩序已久,形成了奢靡浪费之风,改变了传统节日的味道。大部分消费者在选购应节商品时,买来自家吃的都会选比较实惠的,送礼用的才会看重包装。这其中有争面子、比轻重等思想作祟,也有被不良社会风气裹挟的无奈。虽然送礼收礼的双方都觉得很浪费,可又对此束手无策。一盒奢华的月饼,转了许多家之后,其归宿可能是垃圾堆。

让月饼、粽子、茶叶褪去浮华,回到本来面目任重道远。消费者还是要从思想上改变对节日、节礼的评价标准,以实际行动践行节约、绿色消费,避免过度包装。只有当市场不再追求奢华包装,才有可能杜绝奢华月饼;以需求引领供给,才可能推动经营者把精力放到产品质量和生产工艺水平的提高上,拿出更多价格亲民、口感颇佳而寓意美好的月饼。今年国家对食品行业包装的新政,必将对整个食品行业的健康、良性、有序的发展提供全新的顶层设计和政策的红利,推动月饼等节日食品回归大众消费属性,回归传统文化本源。

月饼作为中秋佳节不可或缺的文化象征,其设计和制作应该贴合中华文化的优良传统,以美味、节约、健康为主,而非追求过度包装带来的“面子”。过度包装不仅造成资源浪费和环境污染,还会无端增加产品成本,损害消费者权益,应当受到全社会共同反对。

我市市场监管部门提醒广大市民朋友,选购月饼等节令食品一定要选择正规厂家生产、正规渠道销售的产品,购买时注意查看食品的外包装是否完好无损,生产日期、保质期等信息是否齐全,标签标识是否规范等,索要发票等消费凭证,如买到过期食品或者是外包装不符合要求的节令食品,可拨打投诉举报电话12345。

■ 相关新闻

月饼销售火热 新老口味受欢迎

本报记者 张丽阳

距离中秋节还有一段时间,乌海的街头已然飘出了月饼的香味。每到这时,月饼的新老口味之争就会成为热门话题。市场上,月饼口味丰富多样,常见的有甜、咸口味,传统的混糖月饼、五仁月饼,还有鲜肉月饼、奶黄流心月饼,近年来还出现了内蒙古特产奶皮月饼,年轻人喜爱的榴莲奶黄月饼、咖啡流心月饼,还有养生人士爱好低油低糖米皮茶底馅料月饼,甚至还有标新立异的茅台月饼等。

9月21日,记者走访市区部分超市、糕点店发现,月饼已经提前上市,在海勃湾区狮城西街的一家大型超市,各式各样的月饼摆在了显眼位置,散装月饼、礼盒月饼、现烤月饼等应有尽有,不少市民驻足挑选,购买喜欢的口味回去品尝。

该超市的工作人员秦女士介绍,早在半个月前,超市就已经在烘焙区域上架了现烤月饼,还在超市的中心区域设置了散装及礼盒月饼展示摊位。“现烤的月饼都是传统馅料,按斤购买,是顾客们的第一选择,大家都喜欢现场制作且性价比又高的。”秦女士表示,“虽然距离中秋节还有一段时间,但购买月饼的顾客每天都在增加,月饼提前进入销售高峰,家庭装、促销装、小包装的产品最受欢迎。”

所有月饼口味中,五仁月饼当选“C位”。在海勃湾区大庆路上的香酥饼子店,店里的员工都在加班加点做月饼。在点心操作间,师傅们正在忙着制作月饼,从做胚到包馅,每个月饼都靠师傅们多年的手艺。“我们近些天都是从早上6点就开始做月饼,中间只休息一个小时。”店主贺女士表示,“刚出锅时的五仁月饼热气腾腾,层层酥皮包裹着香甜的五仁馅料,烤一轮大概需要半小时左右。为能吃到最佳口感的月饼,许多顾客不惜排队等候。”

“老字号月饼用料好,吃着也放心。家里老人最喜欢的五仁这种传统馅料的月饼,每年中秋节我家都会买一些。”市民宋涛说,月饼象征着团圆,自家吃一般都会买几款。

记者走访多家糕点店、蛋糕店发现,各式月饼琳琅满目,多种口味供顾客选择。除了五仁、豆沙、鲜肉、奶黄流心等“老口味”月饼,榴莲冰皮月饼、奶皮月饼、杨枝甘露月饼、榴莲奶黄月饼、咖啡流心月饼新口味月饼也很受消费者欢迎。

一家蛋糕店店主李女士告诉记者,新口味月饼中的馅料通常来源于大家平常吃的点心口味,做到月饼中还不常见,比如奶黄凤梨、杨枝甘露、咖啡流心月饼,这对吃惯了传统月饼的市民来说还是有一点“小惊喜”。“还有我们的内蒙古特产奶皮月饼,是今年才火起来的,用当地的奶产品制作,符合我们内蒙古人的口味,这款月饼目前也成了我们店销售最火爆的一款。”李女士表示。

记者了解到,为了顺应大众对于健康的追求,许多商家推出了“低卡低脂”月饼,这些融入健康元素的米皮茶味月饼也在市场中占有一席之地。“我们的顾客有很多都是年轻女士,很担心吃甜品过多就会长胖,所以我早在中秋前就开始研制低糖低油的月饼。最后选用大米研磨成粉制作成月饼皮,馅料则有六种:黑米秋耳、陈皮普洱、青柠柚子、白毫银针话梅、乌龙奶茶乳酪、绿茶酒酿桂花。这些‘低卡低脂’月饼既留住了食材的本味又能减少人们对热量的摄入,深受大家的喜爱。”

大家购买月饼的渠道虽然很多,记者仍然要提醒广大消费者,购买月饼时要注意查看产品的外包装是否完整、清洁,理性消费,警惕“打折”“促销”“保健”“无糖”等概念,拒绝过度包装、生产厂商不明的产品。在食用月饼时,消费者也要结合自身情况,适时适量。



顾客在选购月饼。



超市中的散装月饼,包装透明、价格实惠。