

张大妈原是上海知青，后回家乡务农，又曾在苏州一家服装厂工作，退休后回到上海，全家居住在彭浦新村。前天下午，见她拿了满满三大袋功德林散装月饼，外加三盒功德林金牌月饼从南京西路乘车回家。上车时有人见她拎的、带的那么多，就说：现在中秋还没到，况且上海到处都有名牌月饼，何必自寻麻烦要到南京路功德林来买？张大妈乐呵呵地回答：“因为好吃，所以多买，因为正宗，所以来买。路是远点，但是放心。邻居们都托我带点，功德林月饼品种多，所以就多买了点，外地亲戚点名要买的牌子牢靠点！”

“好吃，就买”就是普通消费者对功德林月饼的评价态度。“好吃”是功德林质量最朴实、最贴切、最有切身感受的评价和肯定。“就买”是顾客对功德林月饼欢迎的基本态度，不少食品商家追求了一辈子，不就是想得到顾客的这四个字评语吗？

张大妈几句话，说得车厢里人们不住地点头，不时还传来附和的赞美声。有个年轻姑娘让出了座位，帮着把月饼拎在座位边上，车厢里充满了一片喜气洋洋的和谐气氛。

“功德林月饼就是好”笔者曾在南京西路功德林素食公司总店门前，多次亲耳听到不少顾客如是说。

功德林净素苏式月饼至今已有近百年的历史，开头只是餐饮后的礼饼和节令食品，而给顾客添点惊喜，不久就慢慢名声传播，成了大家喜爱的传统食品，特别是近几年来，功德林现任总经理大力建设功德林食品厂，签约对口绿色食品原料基地，定月饼生产标准工艺，添现代化生产设备，建国际最先进的焙烤流水线，通过 ISO9001、2000HAC-CP、ISO14000:2004 等体系认证，使功德林月饼绿色食品、绿色食品身份得到保证，质量更可靠，口味更好，更纯正，因此，口碑也就更深入人心，销售也更兴旺。功德林月饼现已成上海净素月饼领军品牌，其潜在发展趋势正在向一些广式月饼大户看齐。今年美国、加拿大、澳大利亚都有大批出口订单来沪。国内订单也时有来到：北京、东北地区的沈阳、大连、长三角各大城市等在全市超市、大卖场都能见到功德林月饼的专柜，今年功德林月饼推出素肉松月饼和五仁正果两大新品种，名声在外，名副其实。功德林月饼究竟好在哪里？

### 饼皮好

它层次分明，入口即化，油而不腻，脆而酥香，真让人感到回味无穷，因此，每年都会有一些顾客或有糖尿病患者的家属，慕名来店里购买饼皮余未。近几年功德林的师傅们更下苦功提高饼皮制作工艺，改进饼皮的粉、油酥的配方，烘出的饼皮更显得酥脆而不粘口，韧而不硬，不油腻而清香，毫不咯牙，老幼皆宜。因此，与传统的苏式、宁式、杭式、京式的月饼饼皮都不尽相同。取其中优点而充实自己，功德林月饼的饼皮就是特有的

住在陕西路凡尔登花园的翁家伯伯是个“老克勒”，他吃遍上海滩上的美食，对特色美食如数家珍，而且既恋旧又喜新。这几天才刚到吃月饼的季节，可他七月中旬就跑到福州路去买杏花楼的散装月饼尝鲜了，而且只挑椰芸和豆沙两个品种。这几天，他又成了新麦月饼的“粉丝”，他的追“星”语录是：“新麦的碳烧之味月饼是上海滩最香的月饼。”

原来，去年从日本回来过中秋节的外孙送了翁家伯伯一盒新麦碳烧月饼，他被其浓纯的奶香、酥软的饼皮、清醇的馅心、绵长的回味深深吸引。春节时，他还按照外孙的关照，把藏在冰箱冷冻室里的碳烧月饼当年夜饭的点心，在烤箱里加工端上桌后，满屋飘香，好评如潮，被儿孙们封为“创意型爷爷”。“扎足台型”的翁家伯伯今年开始一边传授经验，一边“囤积”起新麦碳烧月饼起来。

而今年，翁家伯伯的收藏有了

# 好吃，就买——功德林月饼记



品牌特色，让人回味、爱不离口。

### 好馅心

月饼的馅心是月饼的关键部分，功德林月饼给人感觉首先是朴实，果、糖、蜜饯、特色配料，清清爽爽一目了然，货真价实，吃得放心、称心。功德林月饼讲究：馅心果粒完整，口味纯真，新鲜，清香而无杂物，色香味全部到位，不但口感好而且采用绿色食物原料、低脂、低糖、低油，营养价值高，价格合理实惠，特别是用糖、辅料上更讲究科学合理，果仁、蜜饯等馅心组合比例恰当。所用原料均要求最好或上等的，符合现代国际饮食潮流和现代人们的健康饮食理念，使消费者喜不自禁，尽情享受。

### 做工精细、科学合理

功德林月饼采用“全手工加工工艺”加上现代化理念，科学化流水线设备和完整完备的流程管理。笔者曾参观过功德林食品厂，在郁郁葱葱、树茂林齐、空气新鲜的外部环境里。坐落在松江的功德林食品厂，厂房高敞明亮，上万平方米面积的现代化工厂，机净窗明，一排排生产案桌，一台台现代生产机械，一座座生产机房、仓库，宽广而干净透明的工作场地，让人看看也感到舒服。严格的管理条例和严肃的工作纪律，严密的程序操作和人性化的要求。让人对其产品放心，称心，工人入车间前，必须经过严格的卫生消毒顺序和按照医疗卫生标准的检查，月饼生产20多道生产流程工序，道道有人把关，有人负责严格规范，丝毫马虎不得。月饼原料不仅要考虑产地，考察其生产更是全过程监督，从种子、肥

料、农药配方，确保其绿色无污染。果实要精选、完整的果粒高温翻炒，加工工艺，温度设备都有严格的标准和合格的岗前培训，保证其口感、清香味、营养色泽都是一等的要求，由此产品质量上都是一流的。

### 仓库保管科学合理

这虽然似乎与消费者没必然联系，但实际上月饼出来后，储藏中的条件却会影响月饼的质量、口感。试想，如果水分过量或储藏不当，卖出来的月饼肯定会在色、香、味和营养等方面受影响。功德林食品厂库房宽敞明亮，在温度、湿度、清洁度、保鲜度上都有明文规定，严格操作程序和现代化设备的保证。功德林人常说：食品人命关天，我们丝毫马虎不得，要对得起良心，对得起金字招牌和集团的关心，同时也要对得起与佛有缘的名声。

### 价格合理公道 走大众化消费者路线

今年功德林月饼严格执行国家关于苏式月饼新标准，保证每只月饼馅 60%、皮 40%的比例，严格实行 QS 标准，实行电子监管条码。这样使得月饼生产过程中成本提高了，再加上目前各种原材料价格的上调，所有这些都关系到生产单位的成本、利润。不少厂家替换原材料，或以降低原料质地和品种来缓冲企业损失，也有大幅度涨价或减少产品分量、品种等办法来保证利润。功德林人却毫不动心，他们不但没改变原料质量，反而在主料和辅料的进货质量上更严格把关，宁可多请教行家，多走几家原料产地，多增加一些生产工艺流程，



也要保证不把涨价因素转嫁给消费者。笔者曾亲眼目睹，亲耳听闻和亲身经历一次功德林的月饼生产决策。为了使苔菜月饼（功德林叫绿茸苔翠）在色度、香度、口感和味道上能更美味可口，功德林的领导层包括总经理、办公室主任多次放下架子到兄弟单位去取经求教，采用新配方后要改进工艺、生产流程和操作。但就在这样繁忙而紧张的月饼生产中，企业总经理仍下决心从头改进，重新起步，宁可影响产量，也要让月饼生产质量更好，成本更合理，以减少月饼价格上涨的压力。功德林徐总经理说：成本的上涨给我们企业的产品利润带来了不小的压力，但减压的办法不是我们到消费者身上去找，而是应该从自身的自律，企业的管理上找，从自身的消化来找出路，找办法，质量不能降，服务要求更高，为了月饼市场的发展，我们功德林宁可减少点利润，也不能砸自己招牌，破坏功德林的面子和杏花楼集团的形象。今年功德林盒装月饼价格基本没变，包装仍然动人，而质量、口感有很大提高。这就是功德林的作风和“硬气”，这就是功德林把消费者作为“上帝”供奉的实际行动，也是对得起“良心”与佛有缘的最好诠释。

今年功德林推出散装月饼和九款盒装月饼。它们都各具特色又亲近于民，传统而又有创新，如：功德林金牌 66 元 8 只，价不贵而货实，味正宗

而经典，铁盒内装，桃仁麻蓉、绿蓉香苔、水晶玫瑰、上等五仁等经典名品。开盒即清香扑鼻，沉甸甸的八只月饼，量足味浓，铁盒上印有明黄福色，大肚子弥勒佛善意福气地正视人们，带来祝福。瑞祥与谦和，让人感到亲近快乐，送给长辈老人，让他们感到实惠和满足，定能得到老人们的欢喜。

【无蔗糖月饼】每盒 108 元。这也是功德林经典产品之一，在上海，全国，功德林是最早生产无蔗糖月饼的企业之一，从老业主的慈悲为怀开始，到如今的为最广大的消费者服务，目的、意念虽有些差异，但实际上内容是相同的。每逢佳节，人们欢庆祝福之际，一些不能吃糖制品的糖尿病人总是万分痛苦，为了解除他们的不快，亲人们想尽了办法，店家也为此寻找办法，从买饼皮末到现今能与普通人一样愉快地嚼着无蔗糖月饼。功德林采用甘露醇替代蔗糖制作月饼，这样一来，成本提高不少，但价格却一如既往大众化，商家宁可降些利润也要珍惜品牌之心跃然饼上，功德林无蔗糖月饼就像它的品牌语所说“百年诚信，功德无量”。

【功德万福提篮】168 元。三层提篮共计 15 只月饼，包装古色古香，充满传统送礼气氛。时尚口味、特色各异，功德林的经典作品和创新韵味尽收篮中，品种多样，口味各异，量适中而点到为止。是白领青年所最欣赏的选择之一。

【功德映月】138 元一盒。包装既有民族特色，又有时代风采，盒内 8 只上品月饼，扎实而又有创新，其中金松蛋黄、香泥三珍为今年生产的功德林月饼中之新产品，口味独特，实为净素月饼中仿味之珍品，很适合赠送长辈、同事、知己。体面而又有大家风范，值得一试。

### 功德林盒装月饼 包装设计大气实用

洋溢着独特的文化内涵，色泽清雅而不暗淡，图案醒目而不粗俗，制作精美而不繁琐。包装上不花大本钱，但求美观大气，因此为消费者节省了包装部分开支，价格更贴近理性和实惠。功德林月饼不仅在“饼”的制作上，在各个方面都体现了发扬传统，超越历史经典的崭新内容。功德林月饼从饼到包装，从质地、品貌到内涵，从制饼所倾注的亲情、关爱到友谊和团圆的祝福。它将中华民族的民族情结得到延伸、维系；将人们对圆满、团聚，对未来美好祝愿和亲情传递洋溢得尽善尽美，鲜活极致。功德林人对月饼生产所体现的卓越道德原则、严谨工作态度、现代人们和谐生活理念及更高层面的要求的不断探索精神和严肃、严格精神相得益彰，所以功德林成了人们心中祥和吉祥的代名词，它深厚的佛家情缘和佛教传承功底，让素食文化和佛教文化结合得更融洽，给人一个和平和深邃的长久平安的感觉。送功德林月饼是一种友好的传递，更是一种美好祝福，祝岁岁平安，圆圆满满，团团圆圆、甜甜蜜蜜！

## “老克勒”的中秋选择



更多值得炫耀的要素。新麦做碳烧月饼在中国食品界是开先河的，三年来，他们不断把碳烧的概念做深做透做精，今年更是着力让“碳烧”

更碳烧。他们加入了在日本经久不衰的健康元素——竹碳粉，它的还原力是人们保持青春健康的关键，因为能帮助身体防止氧化，吸收活

性元素。在包装上，新麦碳烧之味月饼弃用了锡纸，改用铝箔托，使碳烧月饼外观更精致漂亮，口味保持更浓郁持久。新麦的食品研发人员告诉记者，用铝箔托包装的碳烧月饼在焙制过程中，中心温度达到了 96 摄氏度，比去年增加了 10 摄氏度以上，烘焙因此更完全，香气自然更浓郁，同时，食用更方便卫生，储藏更安全。改变了包装，改进了吃法。难怪翁家伯伯今年春节盛宴的“主打星”还是选新麦碳烧之味月饼，他就是想在全家团圆的时候再续中秋梦，独特的风味，引发更深远的意义。

以新麦月饼的高端品牌欧仕麦西饼形象亮相的新麦碳烧之味月饼不仅赋予“碳烧”新的升华，还在其它系列中，带消费者开始一次亚欧风味之旅。新麦的广式月饼突破传

统，紧跟现代人的口味，馅心和水果、坚果相约，让月饼不油不腻，可口又上口。如翡翠松仁，选用东南亚的植物班兰叶，肥而不腻，香味含蓄，加之松仁的坚果浓香，绿色的馅，给人清新的诱惑。香橙柳丁，发挥了柳丁的开胃助消化功效，辅以橙黄色的馅心，令人神清气爽。目前国内独一无二的是姜，是德国人的小食最爱，以此为馅料的晶姜满月馅心，既有姜的辛辣又有处理后的脆性，还有 QQ 的嚼劲，可谓一绝。

如今，新麦月饼又将美味送到了北京、甘肃，普及了长三角。为此，他们还专门设计了一个陈列架，既节约地方又能充分展示产品，成为上海月饼生产企业又一个趋之若鹜的亮点。让消费者一饱眼福和口福的新麦月饼再也不会被北京的同行笑言：LV 的产品放进了大卖场。

在雪夜体味月圆，在舌尖遨游世界。这样的美食，新麦月饼帮你实现了。