

一些商家大张旗鼓走“月饼高端路线”，388元的皇品燕鲍翅礼盒，但消费者并不领情——

买散装月饼，实惠！

中秋月饼开始“粉墨登场”了，各大品牌的月饼已经在不少饼屋、商店、卖场打起“擂台赛”。

记者走访了几处月饼销售点，发现包装精美的“豪华月饼”少人问津，包装简单、价格实惠的散装月饼以及2元钱一只的鲜肉月饼却生意红火。

就算送香港朋友
也不买礼盒

克莉丝汀在南京东路上的第一家门店内，从68元到298元的礼盒装月饼摆满货架，包装精美，名字也好听，如“甜蜜恋人”“花开富贵”“繁花似锦”等等。

一位小姐在标价138元的“锦绣良缘”4只装礼盒前犹豫了半天，又拿起旁边用金属盒单只包装的同种月饼看了一下，最终买下了4个单只装的，“我正要去香港看朋友，这个就是打算送人的。我看这个金属盒子做得蛮好看的，4只单买120元，还比礼盒便宜了18元。”这位小姐笑道：“就是送朋友，也要讲点实惠呀，花钱买个漂亮大盒子没必要。”

10分钟内卖出
50多只鲜肉月饼

在南京东路的第一食品商店内，由功德林、新雅、第一食品等几个品牌组成的月饼专柜已经摆到了正厅，几乎每位顾客都会在月饼摊位前驻足停留，但有些品牌的精美礼盒却少人问津。相反，门口的鲜肉月饼却“卖疯了”，短短10分钟内，2元钱一只的月饼卖出去50多只，工作人员说：“这种鲜肉月饼一天要卖出去好几个，营业员累得下班时手都抬不起来。”

一位正在选购月饼的中年男子指着柜台里面的月饼礼盒说：“这种里头都是噱头，价钿多少有点离谱，自己家里吃吃才不会花这冤枉钱。”他随即让营业员称了500克澳莉嘉小月饼，只要15.8元。

21元“嫦娥奔月”
只是百果蛋黄

而食品一店对面的新雅大酒店也拉起了巨大的月饼宣传横幅，只不过生意没有食品一店红火，原因可能是这里走的是“高端路线”。

一位阿姨往月饼礼盒柜台内瞥了一眼，里面有388元的皇品燕鲍翅礼盒，但她问都没问就径直走向了散装柜台前，指着21元一只的“嫦娥奔月”问：“这里面啥料呀？”当听说只是百果蛋黄馅料时，她连连摇头说：“太贵了，吃不起，吃不起。”

当被问到为何对皇品燕鲍翅礼盒不感兴趣时，阿姨说：“燕窝啊，鲍鱼啊，鱼翅啊，全是噱头，真正吃起来能尝出什么味啊？”言下之意，她担心这些“高档月饼”借着名贵馅料的“旗号”高价出售，实际上馅料中燕窝、鲍鱼、鱼翅含量很少。当记者想看看礼盒外包装上是否有这些名贵馅料的含量说明，营业员却有些“心虚”地拒绝让记者看。本报记者 金志刚 实习生 龚媛媛 沈晓岚

网上月饼抢先卖

“中秋月饼团购报名从速”“月饼团购7折起，买得越多，优惠越多”……这两天网上月饼买卖的热帖火爆异常，几小时点击率就达上千次。

嗅到涨价气息

一些网友敏锐地嗅到涨价的气息，于是纷纷提前下手。一位预订月饼团购的网友小艾告诉记者：上半年以来，肉蛋油面粉价格涨势不减，月饼价格能不涨吗？

抢先品尝新品

随着原料一路看涨，部分月饼生产企业透露，将通过开发新产品化解成本危机。因为老产品去年的价格和今年的价格有对比性，而今年新上市的月饼价格没有可比性，提价后消费者很难觉察。

要想抢先品尝新品，就必须提前订购。今年，由于厂家多有口味出新，玉米馅、绿茶馅……让往年对月饼并不起劲的年轻人也在网上炒出抢购风。

淘宝网上的一位月饼券买家，打出求购旗号——“女友特想吃双皮奶月饼，早早上网拜求。”

网购还需谨慎

尽管在网上买月饼可能享受到超低团购价、打折月饼票，但不少“大虾”（经验人士）提醒：网购还需谨慎。

建议网上买月饼最好打电话确认、写清地址并索取正式发票。记者 胡晓晶 实习生 屠仕超

买模具、配馅料，求新意、表心意——

今年中秋月饼来玩玩“DIY”

各大商家在月饼市场上的拼杀如火如荼。但沪上年轻人对商场里的月饼兴趣寡然，他们开始钟情于“月饼DIY”，即自己动手做月饼。

DIY月饼一点也不麻烦

在中海集运工作的白领王小姐对传统月饼兴趣不大：“每年单位发的、别人送的月饼都吃不完，摆在家里成了鸡肋，扔了可惜，吃了又觉得不合口味。”今年，她同事们决定自己动手做月饼：“自己做的好处，在于喜欢什么馅就包什么馅，皮的厚薄也由自己决定。不过最吸引人的是制作月饼的过程很好玩，给家人吃更有成就感，送给男朋友也很甜蜜。”

王小姐说，DIY月饼其实并不复杂：从网上买来现成的月饼专用粉，按配方揉成面团，放在冰箱里1到3个小时就成了皮料；用皮料包上自己喜欢吃的馅料，搓成汤团状，放进模具里压成月饼形状，再用烤箱烤3次。第一次8分钟，后面两

次5分钟，复烤之前刷一层蛋液。就这样，自己做的月饼就新鲜出炉了。

要是家里没有烤箱，也可以用冰箱做冰皮月饼，方法更简单，只要把皮料和馅料事先蒸熟，用模具压成月饼状后，放进冰箱就大功告成了。

霉干菜臭豆腐都入馅

自己做月饼，可以按自己口味选料，“就是包霉干菜、臭豆腐都可以”，这样更好玩。

大学生胡小姐平时什么菜都不会烧，妈妈听说她今年要自己动手做月饼，很高兴：“让她玩吧，说不定玩出来的月饼也很好吃，做父母的也享受一下她的‘手艺’。要是做得很成功，还可以送亲戚，比从外面买回来的月饼可能更受欢迎。”

当然，DIY月饼也可以玩出更多的花样。家在上海的大学生小刘和同寝室的3个外地姐妹决定，今年中秋到她家去做月饼：“我们设计了不少节目，比如做月饼时像北方人包饺子一样，在月饼里包进去硬币、巧克力等等，谁吃到硬币就说明会发财，要请大家在节后吃顿饭；吃到巧克力的，必须交代详细‘情史’。”

本报记者 金志刚 实习生 龚媛媛

洋月饼更好吃？

消费者感觉“新奇”
也认为“噱头太足”

中秋月饼无疑是块“肥肉”，就连很多洋品牌也纷纷来抢占这个市场，有市场人士玩笑说：“凡是跟吃的喝的有关系的在沪国外品牌，几乎都推出了自己的洋月饼。”记者在各大商场调查，发现消费者在赞赏洋月饼“出新、出奇”的同时，也有不少消费者反感一些洋月饼包装太过花哨、价格过于昂贵。

进入“饼”家必争之地

有市场人士指出，月饼市场之所以成为中外“饼”家必争之地，一是月饼的利润空间很大，二是月饼作为中秋礼品，销售量惊人。国外品牌意识到这两点，没有理由不杀入这个市场。哈根达斯等品牌早在前几年就已经推出自己的洋月饼，而今年的月饼市场上，洋月饼更是“遍地开花”，几乎比较著名的饮食品牌都有月饼，如星巴克、宜芝多、BreadTalk（面包新语）、雀巢等等，品牌和品种之多，大有与国内传统月饼一争高低的架势。

新奇馅料吸引买家

洋月饼从自己身上借了著名品牌的东风，又借了中国传统佳节中秋的文化氛围，同时在月饼馅料、包装形式上推陈出新，的确吸引了一部分消费者的眼光。洋月饼除了有中国传统口味的月饼外，也推出了自己的新奇品种，往往更能吸引想尝鲜的消费者尤其是年轻人的注意。

如宜芝多（ichido）推出的月饼礼盒小巧精致，诸如炭烤咖啡、红酒提子、黑加仑蓝莓、巧克力烧果子、雪茄条的馅料也与传统中国月饼大相径庭。而星巴克则大举“咖啡风味”，拿铁芝士黑加仑、摩卡养生芝士等品种，几乎“颠覆”了中国月饼的馅料传统。

高价礼盒华而不实

外国的月饼是不是比中国甜？尝过的人也各有各的说法，但外国月饼总体上比中国月饼贵，却是不争的事实。在采访中，不少消费者反映，如果不是用来送人，自己是不太会去买洋月饼尝鲜的。

本报记者 金志刚
实习生 庄从周