

## 月饼礼盒装“盛装”上市

上周末,金秋月饼礼盒装在各大商超“盛装”上市。各种品牌、各式各样包装的礼盒堆放在一起,煞是“红火”。走访中,记者发现今年的月饼礼盒市场基本没有出现“过度包装”的现象,各商家要么是采用纸盒装,要么是采用铁盒装。一般而言,铁盒装的多用于4枚或6枚一组的月饼组合,而纸盒装的礼盒中月饼数量通常为12枚左右。同时礼盒内也没有搭赠茶叶、茶具等其它物品的现象。



### 价格较为“亲民”

在沃尔玛超市,除了诺丁牌和谐如意款礼盒标价398元以及美禾巨品味佳月标价278元之外,其它各款礼盒的标价均在200元以下,甚至还有不少三四十元的礼盒。而这些三四十元的礼盒中月饼的数量并不比高价礼盒的少。不过,还是要提醒市民:尽管大部分礼盒中月饼数量都在12枚左右,但具体小包装中月饼的重量却是有差别的,购买时应有所留意。

之前有传言称金秋月饼的价格会因为馅料价格和面粉价格上涨的原因而有所上涨,但从目前情况来看,月饼价格不但没有上涨,相反却“一上市就促销”。“比如这款诺丁的吉祥如意礼盒,原价178元,现在不到100元!我们每天都会挑选部分礼盒进行优惠。”一位工作人员说。

### 口味、制法少有创新

与一些比较知名的糕点屋、酒店推出的“创新”型月饼不同,商超中所卖的月饼礼盒在口

味和制法上几乎没有什么创新。今年元祖搭了“世博”的顺风车,并且在馅料上也做了“低糖”改进。而“健康”、“低卡路里”也恰恰是今年流行的“新月饼风”。

但是目前在商超中出售的月饼却极少有创新。除了偶尔会发现礼盒中放了一枚牛奶红豆味或紫薯味月饼之外,其它基本上仍是蛋黄、莲蓉、凤梨等“老”口味。并且,多数礼盒月饼都属于广式热加工月饼。

### 300克的大月饼更像“圆月”

今年很多款月饼礼盒中都放了一块超大月饼,重约300克,整个饼面有拉面碗口那么大。“这样的大月饼看起来才更有‘圆月’的感觉,一家人分食也很有团圆的感觉!古人做的月饼比这个要大得多,几十口人分食,边吃边赏月,非常有过节的气氛。相传清朝皇帝溥仪就曾赐了一块重约20多斤的大月饼给总管内务府大臣绍英!”超市的月饼推销人员这样解释道。

见习记者 笪颖

## 中萃携手苏果 一瓶饮料一份情

5月1日,南京中萃食品有限公司、苏果超市、共青团南京市委、南京市希望工程办公室携手举办了一场声势浩大的捐赠活动,在炎炎夏日给贫困学子带去了一片清凉爱心。这项活动已经

是连续第二年开展。活动从5月1日开始到6月30日结束,共计捐赠20000元。其中9674元来自消费者的捐款,另外10326元来自南京中萃可口可乐博物馆“酷儿爱心小屋”的捐款。

据介绍,活动期间,在南京主城、江宁、江北任何一家苏果店购买任何一款可口可乐旗下的原叶茶饮料,都能为希望工程捐去一分钱。虽然所捐不多,但都体现了南京市民的暖暖爱心。

## 工夫茶与功夫茶

与中国人谈起居家过日子,常会提及“柴米油盐酱醋茶”,仿佛日子的人间百味尽含在这七种东西里了。在这开门七大事中,以茶为最末,可见茶并不是饥寒日子不可或缺之物,却是温饱之后最让人恬念的乐趣。

古人有诗曰:“味如甘露胜醍醐,服之顿觉沉疴苏。身轻便欲登天衢,不知天上有茶无。”茶带给人的境界简直胜过天上神仙。随着生活水平的不断提高,人们对于饮茶的要求越来越高,从而对与茶相关的茶文化也萌发了更浓厚的兴趣。

对于饮茶之人而言,常会听到“功夫茶”与“工夫茶”的说法,可很多人对于“工夫茶”与“功夫茶”的具体概念却并非耳熟能详,甚至混为一谈,笔者以为身为好茶之人,理当对此两者所指之意予以澄清。

“工”与“功”,读音相似,方言亦如是,故人们常把饮功夫茶写成“工夫”茶,而把中国红茶类的“工夫红茶”写成“功夫红茶”。《辞海》及《辞源》关于工夫茶条目的诠释均为“工夫”也作“功夫”,但其内涵稍有差异。《辞海》有三种解释:(1)工程与劳动人力;(2)素养;(3)闲空时间。《辞源》则有四种解释:(1)做事所费的精力和时间;(2)工力,素养;(3)谓工程伏役;(4)空闲时间。两书解释基本一致,似乎此“工夫”即是彼“功夫”,两者皆可随意互用,然而细细琢磨,这两者却是各有所指,不可混为一谈。

其中,“工夫”多用于表达费时耗力之事,而“功夫”则多用于强调本领、素养、造诣之事。工夫茶指茶叶需历经繁杂的

多道工序精细制作,才能成为品质优良的好茶。而功夫茶则指一种极为讲究技巧的泡茶技法。

以红茶为例,其制作分为初制和精制两大过程。初制是指茶叶刚采摘下来要经过的萎凋、揉捻、发酵,待茶叶变成紫铜般的黑红色、香气透发的时候,再用文火干燥的四道工序。接下来的精制是做形的过程,筛分、切断、风选、拣剔、复火、匀堆等十几道工序由十几位师傅分别担纲,光是筛分就分成毛筛、抖筛、分筛,等等,力求用最精细的技法把青涩的绿色鲜叶打造成厚重深沉的红茶,故称之为工夫红茶。

“功夫茶”作为茶艺技艺的一种,由于煮制和啜饮时太讲究,费工夫而得名,同时也体现了泡茶人的素养和对茶的理解。功夫茶起源于宋代,在广东的潮州府(今潮汕地区)及福建的漳州、泉州一带最为盛行,乃唐、宋以来品茶艺术的承袭和深入发展。苏辙有诗曰:“闽中茶品天下高,倾身事茶不知劳。”

简而言之,“工夫”指茶,“功夫”指泡茶之法。“工夫茶”和“功夫茶”各司其职,让我们在品饮“功夫茶”时,也不要忘了那些辛劳制作“工夫茶”的茶人。(崔波)



“老崔说茶”



# 2010 世博限量版 元祖月饼

## 火热预定中!



花弄月

如火如荼的世博会,热闹正酣,不知不觉间,走入秋高气爽的九月,又一年的中秋佳节不约而至,而作为2010上海世博会指定糕点面包供应商的元祖,更是想方设法地推陈出新,制作出美味佳肴馈赠四海佳宾,除了限量推出冰爽酷感的元祖雪月饼之外,也为大众提供了更为丰富的健康营养的传统月饼选择。

“花弄月”、“花醉月”、“脱兔戏月”、“花映月”等系列传统月饼,在秉承

元祖月饼一贯的“少糖,低脂,入口健康”的制作理念的同时,更添加了有益人体的oligo(益生元),在保证美味好看的基础上,日益注重了月饼的养身功能,新添加的各种珍贵食材有助于人体吸收营养,有益于人体健康,将美味与营养完美地结合,创新了人们养生概念的新典范,吃得美味,又吃得健康,一份精致的元祖月饼,传情达意的同时,也传播着健康养生的消费新理念。



花伴月



还有元祖雪月饼哦!



一券在手 两地连结  
异地提货更方便

团购热线:  
58808608、52215176

免费在线订购: www.ganso.com.cn  
元祖各专卖店均有销售

中国2010年上海世博会指定糕点面包供应商