



关键词：  
最逆袭

还记得去年中秋,传统的五仁月饼一下子火了,网友们纷纷要求五仁月饼“滚粗(出)”月饼界。但今年,在各大超市、点心店,截至目前为止,五仁月饼还处于“主角”地位。“性价比高,卖得不错,大家称散装月饼时,基本都会搭上五仁的。”秦虹小区一家超市的月饼促销员称。

位于新街口的红跑车蛋糕的月饼刚上架没几天,货架上各种馅儿的月饼中,五仁馅儿的最少,“刚被一个人一下子买走了好多,还没来得及上架。”工作人员介绍,自推出月饼后,五仁馅儿卖得最好,“可能大家还是喜欢传统的味道。”随后,记者走访了几家超市,促销员基本都表示,“五仁月饼卖得不错”。

采访中,记者发现,年长的一代

对五仁月饼的印象特别好,“现在月饼馅儿多了,但我们年轻时,除了五仁,我记不得我吃过其他馅儿的。”今年52岁的王女士笑言:自己曾一度认为,月饼就应该是五仁馅儿,中秋节只有吃五仁月饼,才叫度中秋。

在年轻一代里,五仁月饼的拥趸也不少,90后男生小林便称:“五仁月饼的量足,不是所有月饼都能一下子吃到瓜子仁、杏仁、核桃仁、花生仁、芝麻这么多坚果。”IT达人小路也爱吃五仁月饼,但她只吃自己做的,“不甜不油,一定不放红绿丝,足量的坚果,咬一口,香得不得了。”小路称,好的五仁月饼应该越嚼越香,而不幸的是,有些不良商家为了节约成本,选用劣质的坚果,或者坚果量不足。

小路提到的“红绿丝”基本是传

统五仁月饼必备,也是小伙伴们吐槽的理由之一,记者了解到,这“红绿丝”一般是由橘子皮、萝卜皮、冬瓜皮等腌制后,用食用色素调制而成,“其实我不讨厌五仁月饼,我只是讨厌那个红绿丝,吃的时候都要把它挑出来再吃。”女孩彭彭的话,代表了不少五仁月饼反对者的意见。但记者从一些月饼卖家处了解到,现在很多五仁馅儿已经不加“红绿丝”了,只需买前问清楚即可。

看来不管怎么“黑”五仁,无论南北西东,五仁月饼在全国吃货心中的分量不减当年。简易的包装,实在的口味,也许只有在五仁月饼的身上,才能真正找到过中秋节的味道。



生活范本之“品饼赏月,其乐融融”

## 五仁月饼大卖翻身逆袭

### 巧克力香辣牛肉月饼 最“黑暗”

### 芦蒿月饼居然是甜的

### 榨菜肉丝月饼酥得掉渣



关键词：  
最黑暗

巧克力香辣牛肉月饼,今年网络炒得最火的月饼界的“黑暗料理”非此款莫属——外皮是巧克力所做,里面是香辣牛肉馅,将一般人觉得完全不搭的两种食品放在了一起。口味到底怎样?记者走访了南京各大月饼销售点后,并没有找到此款月饼,“这种都是网上炒得火,要是真的放到店里卖,估计难卖,店里卖的都是大众口味的。”新街口一家点心店的促销员表示。在购物网站上,记者只找到一个品牌推出此款月饼,销售价格为每块5.8元,评论里,不少网友赞叹是“月饼界的一朵奇葩”,也有不少人认为:“虽然名字很黑暗,但其实不错,巧克力的味道不是特别明显,就是牛肉干的味。”

关键词：  
最接地气

芦蒿月饼,这款由南京冠生园出品的“接地气”月饼,确实被炒得挺热,11.8元一块,在冠生园门店或超市都能买到。南京人爱吃芦蒿众所周知,但芦蒿月饼品尝结果却众说纷纭。吃货“chiny小毛妈”说:“主要是为了买芦蒿月饼去的,顺便带了一点面包和甜点。芦蒿月饼没有芦蒿味道,没有成形的芦蒿,又甜又油,本人表示吃不下去。”“穿着马甲呢”说:“芦蒿月饼里没有芦蒿,可以投诉冠生园欺骗消费者么?”

甜的芦蒿味道的月饼是个什么滋味?大家也可以去尝试下哦!



关键词：  
最家常

榨菜鲜肉月饼,看到这个名字,也许你第一反应是——阿臆怪啊?但是,这款月饼在吃货圈的评价还挺高的,上海杭州一带人很喜欢这个味,购物网站上甚至有卖家开展了代购业务。记者采访了杭州本地的一名吃货小吴,据其称,一般是一半榨菜一半肉口感最好,并且要现买现吃,他推荐杭州“九月生活”品牌,3元一块,月饼皮很薄很软,肉香,味道很清淡。

因为榨菜、鲜肉都是冰箱里不会缺少的食材,只要家里有烤箱,你也可以试试哦,只是揉面时要分为水油皮和油酥两部分,这样才能做出苏式月饼层层叠叠的效果。烘焙爱好者小路提醒大家,揉面时,最好采用猪油或者黄油,效果会更好。

「来个香辣牛肉,再来个榨菜肉丝。」没  
有听错,这确实是选购月饼,不是在餐馆点  
餐!  
月饼口味年年有创新,今年尤其多。记  
者走访南京月饼市场,百元内的简装和散售  
「经济型月饼」成为主流,而口味却丰富多  
彩,热闹纷呈。  
现代快报记者 马晶晶 昂洁