



扫码关注西藏商报、快搜西藏

传统与创新并重, 健康与美味同行

## 你中意哪一款? 中秋月饼



随着中秋佳节临近,月饼再次成为大家关注的焦点。近年来,月饼市场经历了从传统到现代的深刻变革,健康、口味、创新与品牌成为市场竞争的新关键词。在保留传统韵味的同时,月饼又该如何满足现代人挑剔的味蕾、对健康与个性的追求?今天,就跟随商报君一同探寻月饼市场的变革之路,感受那份跨越时空的甜蜜与温情。

文/图 记者 旦增玉珍

自古以来,象征着团圆和谐的月饼就是中秋佳节不可或缺的传统美食。每当农历八月十五月圆之夜,家人围坐一起,品尝月饼,共赏明月,成为了中华民族的传统文化习俗。

随着时代的发展,人们的饮食习惯和消费观念发生了巨大变化。消费者对月饼的要求不再局限于口感和外形,而更注重其健康价值和文化内涵,传统的月饼口味和制作方式已难以满足大众需求。于是,市场上,越来越多的月饼开始注重健康配料的使用,在配方中减少糖、油,增加坚果、水果等天然食材的比例。同时,月饼的包装和设计也更加时尚、简约,注重环保。

中秋临近,记者走访市场时发现,许多消费者表示更愿意选购健康月饼作为中秋礼品或自家食用。他们认为,健康月饼不仅口感清淡,还能为身体提供丰富的营养和能量。

从传统的五仁、豆沙到现代的流心、冰皮;从单一的甜味到多样的咸甜搭配;从地方特色到口味限定……走访中记者发现,近年来,市场上的月饼口味逐渐呈现出多元化的发展趋势。在拉萨,青稞月饼以其独特的口感和营养价值尤其受到消费者的喜爱;冰皮月饼则备受年轻人追捧。

为了满足不同消费群体的需求,巴黎贝甜、后圃手作等烘焙品牌均推出了多种口味的手作月饼。“在探索创新口味的同时,我们也十分关注市场需求的差异性和个性化。”后圃手作工作人员陈女士介绍,“不同年龄段、不同地域的消费者对于月饼的口味和需求也有所不同,因此,我们也会根据市场需求的变化和消费者的反馈来不断调整和创新产品,以满足消费者的多元化需求。”

然而,健康月饼的真实性也引发了广泛关注和讨论。一些消费者担心,部分商家为了追求利润和销量,可能会夸大宣传。因此,在选择健康月饼时,消费者需要保持理性和警惕,仔细查看配料表和营养成分表,以免被虚假宣传所误导。

为了保障消费者的健康权益,近期,拉萨市相关部门也对月饼市场进行了检查,对发现的问题责令商家整改,全力保障节日食品安全。

不难看出,越来越多的月饼正在回归那一份本真的美味。今年中秋,愿你我都能在购买和品尝月饼的过程中感受到更多的温馨和感动。



## 沪藏共饮一江水 携手谱写“同心曲”

上海医疗援藏打通服务当地群众健康需求“最后一公里”

A04/05