

中秋未到 氛围已浓



体育路中段永辉超市内的散装月饼 本报记者 张五阳 摄



矿工路中段的一家蛋糕房,包装精美的月饼吸引人眼球 本报记者 娄刚 摄

□本报记者 张五阳

尽管离中秋节还有一段时间,月饼、酒水、螃蟹等中秋节必备的礼品都已开启了销售倒计时。8月13日、14日,记者接连走访了我市多家超市、部分烟酒店以及水产农贸市场与螃蟹专卖店了解到,今年中秋节不仅氛围开启得早,且活动力度也很大。

月饼口味繁多

“这么多月饼,哪个口味的好吃?”8月13日上午10时许,在市区体育路与和平路交叉口附近的永辉超市,几位市民边挑选月饼边询问销售人员。琳琅满目的月饼摆满了好几个货柜,有陶老大、卢师傅、百威、咀香园等品牌,有按个售卖,也有按斤售卖。各家品牌的月饼口味可谓五花八门,应有尽有。

“以前哪有这么多口味的月饼,你看现在连肉馅月饼都有。”

选购月饼的市民李女士拿着牛肉月饼说,在她印象中小时候月饼只有五仁、蛋黄、豆沙的,现在的月饼不仅有苹果的、椰子的、椒盐的,还有牛肉的,让她感叹“真是啥味道都有”。

该超市销售人员告诉记者,月饼专柜大概上了一星期左右,现在这些散称的月饼还到真正的销售旺季,预计8月底会迎来销售爆发。“便宜的月饼两元一个,蛋黄的要12

元一个,总体5元左右的月饼卖得最快。今年月饼有几十种口味,我也说不出来哪种最好吃,老有顾客问,我们就推荐说哪种没吃过买哪种。”该销售人员说。

在市区矿工路丹尼斯超市、光明路中段的双丰商城金篮子超市内,月饼也同样被摆放在了显眼的位置。各家超市月饼品牌、价格相差不多。双丰商城金篮子超市一位销售人员告诉记

者,现在月饼不仅口味多,做法也跟之前不一样了。

“你看,这些月饼有冰皮的,有酥皮的,也有传统硬皮的,有广式月饼、苏式月饼、传统月饼等。工艺不一样,价格也不一样。”该销售人员介绍,除了这些不同工艺不同口味的月饼外,高端的月饼会被装进礼盒中,中秋走亲戚送礼用。“高端礼盒的月饼价格从300多元至500多元不等。”该销售人员说。

酒类活动丰富

除了月饼,酒水类作为中秋的又一“主角”也是必不可少的商品之一。8月13日下午,记者从市场中了解到,各家酒企活动已经开启,决战中秋小旺季。

“这不,又进了点高端酒,留着中秋卖。”市区光明路与联盟路交叉口开烟酒店的李先生为中秋节提前准备好了货。“今年生意不太好,但每到中秋节前,酒厂、经销

商给的活动政策都很给力,提前备点货也不亏。”李先生说。

代理茅台、五粮液、青花汾酒、君品习酒、泸州老窖等高端酒水品牌的市新诚信商贸有限公司,也提前做好了迎接销售旺季到来的准备。该公司销售一部姚经理介绍,每个厂家给出的活动政策不一样,但总体都是要抢占中秋节市场。公司会按照

每一家企业的要求进行响应活动宣传。“今年总体政策不错,活动已经陆续开启,消费者这时候买酒比较划算。”姚经理说。

“中秋节是白酒销售旺季开启的第一个节日,几乎所有的厂家都会围绕中秋节进行活动。”宝丰酒业销售公司市场部岳经理介绍,今年宝丰酒业中秋活动力度很大,一来是回馈广大市

民对宝丰酒业的支持,二来也是为宝丰酒业酒振兴造势。比如:今年宝丰酒业中秋节前会开启“喝酒送代驾”活动,以及多种红包好礼,给足了消费者实惠。

除了白酒外,红酒也同样如此。市区茅台葡萄酒店总经理宋培军介绍,茅台葡萄酒活动已经开启,在中秋节前后,会同步推出各类促销活动。

好蟹再等几日

秋风起,蟹脚痒。中秋吃蟹成了市民中秋菜单不可或缺的一部分。8月14日上午10点,记者在市区南智慧农贸市场水产区看到,螃蟹已经早早登陆鹰城,几乎各家摊位都有螃蟹售卖。

“大的60元一斤(1斤=500克),小一点儿的55元一斤,这

是‘六月黄’品种,都有黄。”在其中的一家水产摊前,老板正在招揽顾客选购螃蟹。据老板介绍,这类螃蟹属于新品种蟹,个头大,且蟹黄多。“俺昨天还卖出去50多斤,肉多黄多,放心吃!”该老板说。

在市区劳动路与优越路交

叉口附近的澄蟹阁是一家主营阳澄湖大闸蟹的专卖店,该店经理陶女士告诉记者,现在的好蟹还没正式上市,预计时间在9月初,目前都是预售券,他们店从7月30日到现在,已售出数十张不同金额的蟹券了。

在市区曙光街中段的“蟹都

汇”螃蟹专卖店内,该店总经理陈先生介绍,真正好蟹还未到上市的时候,现在的螃蟹尝尝鲜还可以,好蟹需要足够时间去养成,肉质、鲜美程度也会大幅提升,他建议喜欢吃螃蟹的市民再等等,中秋节前几日就能吃到真正的好螃蟹。

低糖月饼成烘焙房主打

□本报记者 娄刚

8月14日下午,记者走进市区东安路一家烘焙房,月饼被摆放在店里最显眼的位置,分普通月饼和低糖月饼两种,有五仁、蛋黄、南瓜、凤梨等10多种味道,价格一般为每块5元到6元。好几位顾客都特意买了一些低糖月饼。

据店员介绍,他们家的月饼7月就上市了,而且低糖月饼的销量已经超过了普通月饼,许多顾客反映,月饼是高糖高油脂食品,不利于健康,在保证口感的情况下更愿意买低糖月饼。这位店员说,他们家的月饼是用木糖醇取代了蔗糖,其他原料都和普通月饼一样。

矿工路中段的一家蛋糕房

也没有无糖月饼专柜,所谓无糖其实是用木糖醇取代蔗糖,降低了糖度。从售价上看,无糖月饼比普通月饼要高。

他们家的月饼口味也有10多种,且造型多样,颜色各异,黑色的月饼吸引了孩子们的好奇心。市民许女士给孩子买了两种造型小巧的流心月饼,她说:“现在的月饼口味越来越

多,分类越来越细,上市越来越早,太能满足顾客的要求了。我自己吃无糖月饼,给孩子买的是普通月饼。”

矿工路中段的一家大型蛋糕房自制的月饼有图案精美的纸盒包装,明显“豪华”一些,视觉上很有吸引力,店内还印制了月饼画册供顾客了解挑选。

店内的月饼每块从12元

到26元不等,礼盒月饼最贵的600多元。口感新奇多样,比如在传统五仁、蛋黄的基础馅料上加入了红莲、陈皮、豆沙等,此外还有茉莉芝心、蔓越莓、藤椒牛肉的。画册上对各种月饼的口感有详细的描述,如“层次分明,入口甜中带酸”“陈皮研制成粉,入口软糯,甜而不腻”等,很令人心动。