

老字号月饼换了“必选项”

中国经济网记者 朱晓倩 杨秀峰



奇、造型新颖、包装新潮的月饼在社交平台上刷屏，凭借新鲜感、话题性赢得年轻消费者的青睐。月饼市场竞争升级，为深耕行业多年的老字号带来全新挑战与发展机遇。

北京稻香村副总经理石艳表示，目前，行业新玩法层出不穷，月饼消费又相对集中在中秋节前一周到两周，销售周期短、节点依赖强。在这一背景下，对品牌的要求就是特色要更鲜明。“对于老字号来说，这既是挑战又是机遇，市场需求是我们创新的原动力。”石艳说。

周立源表示，新品品牌涌入、渠道分化、消费习惯变迁，让竞争维度变得多元。但老字号如能凭借品牌优势、市场积淀和技艺传承主动拥抱变化，反而能巩固优势。

“苏州稻香村月饼品牌价值达182亿元，连续3年月饼年产销销量突破3亿块，10年累计产销超过20亿块。”周立源认为，这些数据已经印证了老字号在市场变化中的强大韧性。“企业真正的竞争力不在于价格层面的内卷，而在于综合价值的持续提升。”

业内专家表示，网红月饼、新式月饼对老字号影响有限。网红月饼主要通过制造社交话题等策略抢夺年轻消费群体，热度持续时间普遍比较短，很难形成持续冲击力和长期竞争力。而老字号牢牢占据家庭消费、节庆礼赠的基本盘，工艺成熟、品质稳定，消费群体相对稳固。同时，网红月饼风潮也倒逼老字号优化产品、升级包装、创新营销模式，推动整个行业提质升级。

探寻传承之道

面对市场变局与消费新需求，老字号始终坚守“守正不守旧，创新不忘本”的发展理念，以匠心守根基、以创新拓赛道，在传承非遗技艺、深耕传统文化的同时，主动拥抱年轻化、健康化、国际化趋势，让百年老味道适配新时代消费。

守正，是老字号行稳致远的根本。专家认为，老字号要守住经典的核心口味和传统的工艺根基，同时要挖掘好自身的文化尤其是地域性非物质文化遗产价值。

创新，是老字号持续焕新的动能。苏州稻香村围绕低糖低脂、清洁标签和药食同源等理念，持续加大研发力度，在保留经典口味和工艺的前提下对糖分做减法，确保“减糖不减味”；在品牌端，与超100个IP开展跨界联名；在渠道上，门店覆盖200多座城市，线上入驻天猫、京东、抖音等平台。

“创新不是盲目跟风，而是要基于自身的工艺优势和品牌积淀去做有边界的延展——既要敢于在产品形态、消费场景、触达渠道上大胆突破，也要在核心工艺和品质标准上保持定力。”周立源说。

北京稻香村聚焦大众消费需求，今年推出15款月饼礼盒，价格以100元至200元为主。创新选用青稞、藜麦、奇亚籽等食材，满足消费者对健康生活的需求。此外，打造全新京式月饼礼盒，推出翻毛蛋黄开心果、翻毛玫瑰松仁、翻毛黄桃3款创新口味。在礼盒设计中，北京稻香村还将城市文化、传统建筑元素融入，兼具高颜值和文化内涵。

国内各大派系月饼老字号，都在这场市场调整中寻找守正与创新的平衡点。上海百年老字号杏花楼恰逢创立175周年，在守住玫瑰豆沙、莲蓉、五仁等经典配方的基础上优化原料配比，新增黄油咖啡、桂花酒酿等清新风味，用国潮包装设计海派文化记忆；广式月饼代表广州酒家持续深耕健康化赛道，在保留广式莲蓉醇厚口感的同时降低升糖负荷，扩大传统中秋味道的覆盖面。

科技为传统糕点产业注入全新活力，实现“烟火气”与“科技范”融合。石艳介绍，北京稻香村携手睿尔曼智能机器人，以“智能学徒·稻香学艺”为主题，在北京稻香村零号寻宝馆开展展演。到访门店的市民游客，可以近距离观看机器人与糕点师傅共同制作京式月饼。“到中秋节前，机器人都会在店里和糕点师傅学做月饼，目前可以参与倒料、搅拌、脱模和刷蛋液等环节。通过这样的形式，一方面让非遗技艺以更生动的方式走进大众视野，另一方面也通过开放真实场景，让机器人进行数据采集，助力人工智能发展。”石艳说。

业内专家表示，老字号的长远发展，关键在于守正与创新的动态平衡。在理性消费、品质消费的时代，月饼行业的竞争，终将是匠心品质、文化内涵、创新能力的综合比拼。老字号唯有以守正固根基、以创新拓未来，才能持续擦亮百年金字招牌，让传统中秋味道持续焕发蓬勃生机。



消费者在云南省蒙自市一家超市选购月饼。
薛莹莹摄(新华社发)

一张面值为100元的人民币，只因尾号是几个连续的“6”或“8”，转手就能卖出上千元的高价；整套面值合计186元的纸币，被包装成涵盖出生日期的“生日钞”后，售价直接翻了几番。本该用于日常交易的法定货币，愣是被炒成了带“玄学溢价”的小众商品。

9月1日起，中国人民银行、市场监管总局联合发布的人民币买卖新规正式施行，明确禁止非法买卖流通人民币，这股越炒越偏的“号码钞”热，也该回归理性了。

说起这些特殊号码钞票，圈子里的名头花样百出。尾号三位相同叫“豹子号”、五位相同叫“老虎号”、八位全同叫“麒麟号”……名号越稀罕，标价越离谱。商家一边打着“收藏增值”的旗号造势，一边用“银行鉴定、假一赔百”打消顾虑，引得不少市民跟风入场。有人专门去银行兑换整捆新钞逐张挑号，有人蹲守社交平台评论区求购，仿佛手里攥着一张靓号钞票就等于攥住了财富密码。

事实上，现行流通的人民币，并非可自由买卖的普通商品。《中华人民共和国人民币管理条例》早已明确禁止非法买卖流通人民币，近期两部门发布公告细化规则、重申禁令，核心就是为流通人民币炒作乱象纠偏。人民币是我国法定货币，由中国人民银行依法发行，是国家主权与信用的象征，而非囤积炒作的投资标的。如果任由炒作风气蔓延，囤积居奇、哄抬价格，不仅会扰乱正常的人民币流通秩序，还会损害人民币信誉及其法定货币的严肃性。

那么，所有钱币收藏都不合法吗？并非如此。普通纪念币和贵金属纪念币、经中国人民银行公告停止流通的人民币，可依法收藏买卖。退出流通的纸币承载了历史记忆，有其文化价值，作为收藏品流通合情合理。真正要禁止的，是拿正在流通的人民币炒概念牟利。新规施行后，公众合法的、正常的钱币收藏将得到更好的保护，跟风炒作行为将被遏制，违法违规行为将被依法惩治。

货币的价值，不在一串吉利数字里。此次新规落地，为“号码钞”炒作划清红线。后续还需强化监管，严厉打击非法买卖流通人民币行为。同时要做好相关政策宣讲，纠正大众错误认知。

本版编辑 林紫晓 张可美 编倪梦婷

□ 本报记者 李润泽 马维维

冷冻面包是懒人福音吗

问：最近，一股“冷冻面包”风潮在年轻人中兴起。面包保质期短，常温储存易风干变质，冷冻便成为不少家庭延长保存周期的主要方式。冷冻会不会破坏面包口感、造成营养流失？冷冻面包值得日常囤货吗？

答：规范冷冻的面包，可有效规避常温变质、冷藏老化问题，营养稳定、锁鲜性强，复热即食，适配早餐、简餐等多元场景，还能减少食材浪费。只要掌握科学的储存、解冻、复热方法，冷冻面包完全可以兼顾安全、营养与口感。

时间充裕、可随时购买面包的人群，无需刻意囤货；对于工作繁忙、日常采购不便的家庭，冷冻面包是便捷的选择。

冷冻不会产生有害物质

面包冷冻后口感变差并不是因为营养流失。中国预防医学学会健康传播分会委员阮光锋介绍，面包放凉后发硬、口感变差，均是淀粉老化回生所致。生淀粉结构紧实、口感粗糙，经过加水加热糊化后，淀粉结构舒展吸水，牢牢锁住水分，面包才会呈现松软适口的状态。但这种糊化后的松软状态并不稳定，温度下降后，分散的淀粉分子会重新聚拢收紧，挤出内部水分，造成面包干

硬、口感变差。从营养层面来看，淀粉老化仅改变食物物理性状，不会损耗面包中的碳水化合物、蛋白质等核心营养。冷冻属于物理锁鲜方式，不会产生有害物质，仅会造成少量水溶性维生素的轻微损耗。

阮光锋补充说，市面上部分面包久放不硬，不是由于其营养品质更优，而是添加了乳化剂延缓淀粉老化。

复热时避免急火加热

面包不宜冷藏存放，密封冷冻才是科学储存方式。日常储存可按需分装，用保鲜膜紧密包裹面包，排空密封袋内空气，有效防止风干、串味、冻伤。同时可根据品类把控储存时长：无馅料吐司、贝果可冷冻保存1个月，奶油、水果、肉松等馅料面包建议2周内吃完，硬质法棍需尽快食用。

阮光锋建议，冷冻面包避免急火加热，提前缓慢解冻更易还原松软口感。吐司、贝果可轻喷清水后，用烤箱、空气炸锅恒温烘烤；可颂等酥类面包适配低温复热。尽量避开微波炉高火加热，容易快速抽干水分，导致面包干硬发柴、口感变差。

（文/本报记者 吴佳佳）



更多报道
请扫二维码

良种良田良技汇成增产合力

在黑龙江省五常市乔府大院育种研发中心，研发人员在显微镜下仔细观察水稻叶片，分析着一个个水稻品种的性状。育种繁育田的田埂上，插着一块块序号编码牌，每一个编号都代表着一份等待筛选的新育种材料。

近年来，乔府大院与中国科学院遗传与发育生物学研究所开展深度合作，利用DNA指纹鉴定技术，对五常大米代表性品种“稻花香2号”完成提纯复壮。

“从口感等多个性状来看，目前‘稻花香2号’还没有很好的替代品种。”乔府大院种业公司副总经理、“稻花香2号”研发人项文秀说。这个种植了20多年的老品种，面临着抗性和米质退化问题。为了让良种常新，研发团队经过多轮种植筛选，恢复其优良性状，提纯后种子亩产较未提纯种子提高约6%。

一粒种子，关乎一季收成，牵动粮食安全。“种子是农业的芯片，关系到中国人的饭碗能否装满国产优质粮。”黑龙江省农业农村厅副厅长朱华生介绍，黑龙江省大力实施种业振兴行动，建设国家级作物种质资源库4个、专家育种展示基地22个，主要农作物良种基本实

现全覆盖。

从松花江大桥驶下，沿着乡间道路来到哈尔滨市巴彦县松花江乡五四村，千亩水稻一望无际。这片稻田，体现着高标准农田建设的成果。曾经零散低效的传统农地通过精准实施土地平整、生态治理、智慧灌排三大提升工程，变成一片集中连片、设施完善、宜居宜业的现代农田。

“以前地块比较零散，大型农机作业受限制，土地利用率也不高。”巴彦县农业农村局四级调研员陈伟氢说，高标准农田建设，就是要补齐农业生产基础设施短板，让农田更适合机械化、规模化生产。

针对水田地块零散、农机作业受限、土地利用率低等问题，2024年，巴彦县在项目区推进水田统一归并和平整作业，对五四村6173亩水田进行整体规划、连片整合，将原有平均3亩的零散小地块规整为平均19.2亩的集中连片耕地，累计新增有效种植面积105亩。

田埂少了，连片田多了，机械化作业更加顺畅。“地块规整后，每亩农田可减少3个至5个劳作工时，整体水稻年增产6.3万公斤。”陈伟氢介绍，连片耕地还为标准化种植、精

准施肥、科学植保创造了条件，有利于降低病虫害发生率，减少农药、化肥投入。

黑龙江省发展和改革委员会党组成员、副主任刘伟介绍，“十四五”以来，黑龙江省实施黑土地保护和高标准农田建设5135.34万亩。截至2025年底，累计建成高标准农田面积1.25亿亩。

平整连片的良田让智慧农业有了更大的施展空间。在北大荒信息有限公司，一面大屏幕展示着垦区4800万亩耕地的“数字版图”。耕地墒情、农机位置、泡田进度、作物长势……一项项农情数据在云端更新，农业生产从播种到收获的全流程被装进数字系统，传统农事经验正加速与数字技术相融。

“规模化调度、标准化种植，核心就是用数据代替经验，实现精准智能耕种。”北大荒信息有限公司市场运营中心副总经理王浩介绍，依托数字化底座，公司打造数字管理、数字农服、智慧农场三大核心场景，搭建“天一空一地一人一机”一体化数据采集体系。48颗卫星、3.3万台物联网设备接入平台，垦区60万种植户、76万台（套）农

机具、4800万亩耕地拥有了数字化档案。一张“数字网”覆盖田间地头，让农户从“看天种地”变为“看屏种地”。

技术的价值，最终要落到田间地头。在佳木斯国家农业高新技术产业示范区，过去需要借助专业设备才能获取的农情信息，如今通过手机就能搞定。“以前诊治病虫害，要靠经验、找专家，费时费力。”北大荒七星农场第七管理区农户刘现忠说，“如今通过‘佳家农’智慧农服平台，对着病虫害拍照上传，就能在手机上查看用药方案。”

目前，“佳家农”已服务农户超6万户、覆盖耕地超700万亩，服务范围由佳木斯市扩大至东北全域。

“良种、良田、良技，落到粮食生产上是一条相互咬合的增产链条。”中国农业大学教授胡金有说，三者相互匹配、协同发力，才能释放土地更多生产潜能。数据显示，2025年黑龙江省粮食总产量达1640.06亿斤，占全国粮食总产量的九分之一，实现“二十二连丰”，良种、良田、良技汇聚成粮食增产的合力，让黑龙江粮食安全“压舱石”地位更加稳固。