

风水轮流转, 终是“苏月”明

中秋临近, 月饼再次成为热议话题。近日采访了解到, 今年的月饼市场与往年大不同, 被广式月饼占领多年的无锡市场, 终于在今年迎来苏式月饼的潮流回归。



现象: 地产苏式月饼热销

“上月我和同事就到鸿山、阳山、锡山等地去订购麦饼, 遇到货量不足时只能改天再去取。亲友都很爱这一口, 一家一包有时还不够呢。”在一家制造业公司上班的市民陈先生, 热衷于定期到无锡乡镇淘当季美食, 麦饼就是其中之一。他说之所以要多处购买, 是因为同样是麦饼, 形状口感却大有不同。比如, 鸿山的推酥麦饼是用菜籽油提香提色, 酥到掉渣; 阳山地区的硬壳麦饼口感薄脆; 羊尖地区的麦饼却是油煎的; 还有一些地方的葱油饼也是麦饼的一种。

陈先生表示, 商户都表示今年的麦饼出货量比往年多。

江阴长泾镇月饼行业协会名誉会长陈明江介绍, 长泾镇当前具备营业执照的月饼经营商有80多家, 加上一些小型手工作坊, 制售月饼户有上百家。眼下一到周末, 一些店铺门前要排队买饼。他所经营的老字号“张慎裕”月饼店, 单日光店面零售营业额就有五六万元, 一些客人不仅现场购买, 还购买礼盒装寄去外地与好友分享, “我们店里月饼的销量同比上涨了30%”。

在无锡城里厢, 往年只在超市或小店里售卖一时的热炉月饼, 今年俨然成了主角, 纷纷以主打之态跻身主流市场。穆桂英美食、三凤桥等店一早就开始主推热炉月饼。一直以馄饨馒头打市场的王兴记, 今年也力推热炉月饼, 鲜肉、芝麻、葱油、百果等传统口味, 对上不少老年人的胃口。“这一口, 香! 我要多买些送给老姊妹们过节吃。”70岁的王阿姨说, 此前时兴广式月饼, 吃的多是咸口, 今年大家都在怀念苏式月饼的甜味, 她索性多买些礼盒装送人情。

为重度心衰患者带来福音 明慈医院开展 三腔起搏器植入手术

近日, 无锡明慈医院心脏内科电生理团队经过两个半小时的手术, 成功为有严重心衰的71岁患者马阿婆植入CRTD心脏再同步治疗起搏器(三腔起搏器)。术后, 马阿婆心衰症状明显改善, 已康复出院。该项手术的开展标志着该院心脏介入治疗技术迈上了新台阶。

马阿婆三年前间断性出现胸闷、气短。不久前因症状反复且加重, 她到无锡明慈医院心脏内科就诊, 被诊断为“完全性左束支传导阻滞、二尖瓣中度关闭不全、房颤、心功能不全”。

“心功能不全也叫心力衰竭, 是临床常见的疾病, 是多种心脏疾病发展的终末阶段, 具有发病率和死亡率双高的特点。在优化心衰用药且不能改善的情况下, 部分患者采用心脏同步化治疗(CRTD)是个不错的选择, 它能在提高患者生活质量的同时, 大幅降低心衰的死亡率”, 马阿婆的主治医生李德剑介绍。为给患者提供专业、更全面的治疗方案, 心脏内科联合心脏外科, 为马阿婆会诊, 最终确定了治疗方案——三腔起搏器植入术。

李德剑说, 心脏分为四个腔, 承担心脏射血功能的主要是左右心室, 就像两兄弟, 劲往一处使才能使心脏更好地工作, 保持良好的心功能。当出现完全性左束支传导阻滞合并心衰时, 两心室工作起来快慢不一致, 协调性差, 使心功能进行性下降。有近一半患有心脏衰竭的患者, 他们的左右心室不能同步收缩。这主要有两个原因: 有心肌病的人, 心电传导到左右心室所需要的时间不一样; 很多有心衰的病人患有左束支传导阻滞, 也就是负责心电传导到左心室的“电缆”被切断了。因为左右心室收缩不同步, 心脏就不能协调有效的工作。三腔起搏器可以使心房和心室协调工作, 恢复其生理传导的特点, 从而增强心脏的泵血功能、改善患者的生活质量。完善了术前准备后, 8月18日, 心脏内科一病区王明权主任带领手术团队为马阿婆实施手术, 经过两个半小时的紧张手术, 手术者按照术前讨论预定方案顺利开展了三腔起搏器植入术, 术后马阿婆心功能恢复正常。

(小路)

历史: 曾是无锡人赏月“标配”

在锡城, 苏式月饼一度是中秋标配, 一家人围坐吃饼赏月的情景, 是不少无锡人的美好记忆。上世纪90年代, 重油、皮薄、馅大、表面充满光泽的广式月饼成了时鲜货, 加上蛋黄、酥软莲蓉等多种口味选择和松软细滑的口感, 让吃惯了百果五仁馅的无锡人大开眼

界: 月饼还能是这样的啊! 自此, 广式月饼的“春天”来了, 无论送礼还是自吃, 人们渐渐首选“广月”, “苏月”的市场份额越来越小, 一度成为和元祖冰淇淋月饼一般的中秋花色品种。后来, 穆桂英美食从云南贵州地区引进滇式月饼, 这种馅料采用滇式火腿、咸甜适口

的月饼也曾掀起一股尝鲜风。近年来, 不少高档酒店紧抓节庆礼盒市场, 月饼礼盒装又成了市场主流。虽有本土酒店适时推出手工苏式月饼, 但销量还是以广式月饼为主。直到今年, 有酒店开始专门推出苏月礼盒, 市场商家也同步大推苏式热炉月饼。

蝶变: 风味创新营销破圈

无论是口味还是销售模式, 今年的苏式月饼的确和以往不太一样。传统如王兴记, 今年推出了蛋黄口味的热炉月饼; 一早推出鲜肉、豆沙、百果、小龙虾等热炉月饼的穆桂英美食, 最近又加大市场“攻势”, 推出蛋黄肉松、椒盐、香辣鸡枞菌鲜肉、葱油四种口味, 补齐了咸、甜、辣等多个口感。惠山古镇油酥饼店也不遑多让, 以多年的制饼技艺推出多款热炉月饼, 尤其是新推的芝士虾球口味, 一举成为最近锡城的“网红款”。“张慎裕”月饼店的口味就更专业了, 除了百果椒盐、葱油、豆沙这类传统口味, 还有蔓越莓、肉松、蛋黄、梅干菜等适应年轻人的口味, 无糖类木糖醇口味的月饼也有一群老年拥趸。还有灵山手工福饼、东林书院文创月饼等具有独特风味的月饼, 都在今年的月饼市场

拥有一席之地。

据了解, 几乎所有的月饼店都开启了热炉月饼礼盒装服务, “热炉即食, 出锅装盒”成为行业流行的销售模式。在惠山古镇油酥饼店, 游客买了月饼现吃后, 还会提几袋礼盒装带回家。经理石伟民说, 地产月饼要发展, 就得打破“热炉才好吃”的既定观念, 通过工艺提升, 让热炉出饼出炉打包, 在不添加任何防腐剂的情况下保鲜三五天, 就能有效增加销量与提货量。他表示, 现在店里的热炉月饼不仅现卖现吃、装礼盒带走, 还能供应一些企事业单位用于福利发放, 不仅增加了营收, 还提高了品牌知名度。三凤桥推出的古法手工月饼早在上月就开卖礼盒价。穆桂英美食的手工月饼装进了混搭礼盒, 与广式月饼一起相互辉映。

此外, 今年的苏式月饼店还学会了“广开路”, 对外拓展多个销售渠道, 表现最突出的莫过于“张慎裕”月饼店。陈明江介绍, 今年“张慎裕”首次通过粮油应急供应点上架售卖, 希望为江南地区消费者奉上苏式月饼的本真原味。他们还开通了电商平台, 让传统美食走向全国。“整体效果还是挺好的, 电商平台开通后多了不少全国订单, 光北京就有好多单。”他说, 当下遇到的最大难题就是运费太贵导致消费者物流成本太高, 他考虑与邮政合作, 在保证产品口感与质量的前提下控制消费成本。

苏式月饼缘何在今年迎来回归风潮? 无锡市烹饪餐饮行业协会会长陈为民给出了答案: “是市场风向的引导和本土商家的努力合力所致”。

(晚报记者 金恬伊)