■合浦鼎興特色大月餅在刷最後



## 疫境突圍<sub>系列</sub>

# 訂單充足銷售維持 出廠價略漲



■傳統手工藝人冼耀南示範手工月餅的手勢。



■合浦縣政協主席、合浦工業園管委會主任龐書群介 紹月餅最早的記載。

作為內地最大的月餅產 地,廣西合浦縣上規模月餅企業 達120餘家,大月餅(單個月餅一斤以 上)產量佔廣西的80%以上、佔全國的60% 以上。一年容易又中秋,中秋節臨近,記者 近日走訪合浦的「月餅小鎮」發現,今年初 出現的新冠疫情雖然令廠家在經營上較謹 慎,但整體上並沒有影響到當地月餅的生產 和銷售,不單產量有所增長、貨品基本上零 庫存,而且價格比上年略漲。

> ■圖/文:香港文匯報記者 蘇征兵、朱曉峰 廣西報道

在白大褂中的董事長楊永操,將烘至七成乾的芝麻仁、核 橄欖仁、杏仁、西瓜籽仁按一定比例混合,加上切成細 絲的金華火腿,再摻入大蠔肉等海產品,加入熬好的糖漿和炒 過的糯米粉,淋入花生油,細細地攪拌在一起,製成當天要用 的餡料,用電子秤秤量好2.3斤重的一團,揉壓成餅狀,再用事 先製好的二塊月餅麵皮上下包裹,壓實,一個三斤重的月餅初 胚完成。拿過一個模具將餅胚放入並用雙手壓實壓平翻過來倒 出,輕輕放入托盤,然後仔細地刷上一層蛋液送入烘烤生產 線,約30分鐘後,一個噴香的手工製作的大月餅新鮮出爐。

「9月27日是今年月餅生產的最後一天,過了這一天,今年

的月餅生產就算是結束了,訂單早幾天就已經不再接了。」楊

永操説,由於原材料物價的上漲,今年的月餅出廠價也略有上

調,以五仁金腿為例,一斤重的月餅每個出廠價為40元(人

民幣,下同),八斤重的每個400多元。今年銷售量基本與去

無力找新客 只接舊訂單

高峰期,為保證月餅生產,甚至將蛋黃酥等銷售看好的網紅食

今年供貨的絕大多數都是老客戶,接到訂單才會組織生產,下線

包裝後當天或者次日就發貨,所以基本上是零庫存。」楊永操強

調,生產月餅所需的原材料至少提前三個月備貨,有未使用完的

原料節後將用於生產其他產品,所以絕不會有過期、陳年月餅流

出工廠。他不忘推介自己公司的產品,「今年的主打品種有三

個:五仁金腿、冰皮金腿、海鴨蛋黃蓮蓉。五仁金腿月餅鬆化酥

生產嚴謹 品質吸引回頭客

隨着歲月變遷,合浦月餅經歷了多次考驗與變化,從手工製

作到機器批量生產,但仍然保留了這種幾乎「原生態」的製法

精髓和獨特味道,一口下去,唇齒留香。綽號「寶哥」的冼耀

南是廣東人,在鼎興月餅擔任「大師傅」已有十餘年,他説,

鼎興月餅的用料都是精挑細選的,五仁中光是橄欖仁買回來就

要100多元一斤,再加上嚴謹的生產工藝,出色的品質留住回

頭客,月餅需求十分穩定,為保障供貨,在生產能力擴張前, 也不敢主動開拓更多的新客戶,有一些新客戶也是老客戶介紹

目前鼎興月餅銷售基本覆蓋全國大部分省份,有部分出口到 東南亞國家,一些五星級大酒店如桂林的香格里拉酒店也訂製 了一批小月餅。為加快企業發展,鼎興月餅於合浦月餅小鎮中 興建的大型月餅生產基地已投入使用, 佔地3萬平方米, 配置

10萬級高潔淨生產車間,同時有意在全國拓展布局,目前在江

烘焙基地 食玩遊集一身

國家4A級景區標準建設的月餅小鎮,在保留大部分原居民和原有 建築的基礎上、打造華南最大烘焙基地、建設一個以月餅生產加 工為核心、月餅文化創新為特色的現代小鎮。如今首批10家入住 企業全部投產,小鎮客廳、月餅博物館、科研研發大樓、月之韻

廣場、月影湖公園、會展中心、產品文化體驗街等已初具雛形。 麥香皇食品董事長歐明也表示,在月餅小鎮的新工廠去年是 第一年投產,全年銷售額約5,000萬元,其中月餅佔四分之

一。今年預計全年銷售額達0.8億至1億元,其中月餅出貨量

比去年增長了60%,平均價格基本穩定略有上浮。

三年多前合浦提出打造月餅小鎮,在3平方公里的土地上,按

脆,口感豐厚,沒有油膩感,好吃不貴,性價比高。」

「由於今年受疫情影響,鼎興基本上沒有發力開拓新的客戶,

餐飲大廚出身、身兼北海合浦月餅行業協會副會長兼秘書長 的楊永操認為,春節前爆發的新冠疫情對月餅市場並未有明顯 的影響,今年的銷售量相比去年仍有增長,目前已經進入生產

年持平,總量在60萬斤以上,銷售額約3,000萬元。

品生產都停下來了,全力保障月餅訂單的供應。



▲▲ 今年受疫情影響,基本上沒有發力開拓 新客戶,今年供貨的絕大多數都是老客 戶,接到訂單才會組織生產。



麥香皇食品董事長歐明:

▲▲ 合浦大月餅仍有增長空間,但將更多生 產50克至125克的各檔小月餅,品種也 要不斷創新。

## 出口東盟市場逐漸恢復

合浦大月餅不僅在兩廣地區獨樹一幟 史上曾多次在嶺南月餅評比中獲得第一名, 同時也享譽東南亞國家。由於合浦是海上絲 綢之路的主要始發港,合浦月餅歷史上早就 從北部灣漂洋過海進入東南亞國家,但近代 以來出口逐漸萎縮。

楊永操表示,隨着中國——東盟經貿活 動日益增長, 在東盟投資生活的中國人也越 來越多,當地商會和企業開始向國內訂購月 餅,因此近年來合浦月餅出口到東盟地區開 始恢復性增長,鼎興也在關注東盟和港澳市 場,未來幾年,將從現在的單一國內市場轉 為國內市場為主、國際市場為輔。

#### 須了解當地標準法規

一個多月前的8月28日,緬甸駐南寧商 務聯絡辦事處組織廣西各品牌月餅企業、緬 甸茶企業及相關機構開展進出口貿易交流活 動。一參會企業負責人表示,今年因受疫情

影響,月餅出口貿易額下降,已獲得國內認 證的新產品如橄欖月餅、五穀月餅等如何出 口成了問題,加上也不了解緬甸那邊的相關 標準和最新的法規政策,沒能及時將特色產 品推廣出去。

廣西標準院院長蔡旭平表示,在進出口 貿易中,標準是一張不可或缺的「通行 證」,廣西標準院、東盟標準化研究中心可 為緬甸的茶企業和廣西的月餅企業提供標準 化技術服務,促進中緬兩國貿易便利化。

「要想將自己的月餅順利出口到東盟國 家,企業必須了解中國和東盟國家在食品標 準、技術法規等方面的技術性貿易措施,尤 其是文化和風俗習慣對進出口貿易意義重 大。比如説,含有火腿或者叉燒和使用了豬 油的月餅,就不能出口到伊斯蘭教風俗的國 家和地區。」歐明説,麥香皇也在開發有針 對性的、真正的熱帶水果月餅,而不是果醬 或者水果味的月餅。



▲▶圖為月餅生產線上工人。

### 整體市場漸萎縮 行業需變革

十分強勁。然而,一個非常現實且緊迫的 問題是:從總體上整個月餅市場趨於萎 縮。月餅產業將何去何從?

事長歐明説,市場調查顯示,60%的客戶反 目標是打造成華南最大烘焙基地。 映,因為現在家庭人口少,一個大月餅一次 吃不完。此外,認可五仁月餅的不到46%, 市場仍較小,而蛋黃蓮蓉的認可度達78%; 蛋黃酥其實算是蘇式小月餅,其認可度也達 69.7%。而且,月餅地域性很強,口味差異 大,需要不斷改善原料配方,改善工藝,提 升原料品質,比如精選北部灣海鴨蛋製作的 鹹蛋黃、採用無水酥油等、還有從香港引入 展,」歐明表示,公司中秋前做月餅,端 流心質、桃酥皮等高端材料和工藝。

在歐明看來,合浦大月餅仍有增長空 間,但將更多生產50克至125克的各檔小 月餅,品種也要不斷創新,「我們生產的 6天幾乎全年不停工。」 木糖醇月餅就是低油低糖的一個嘗試,但 需要我們所有的本地月餅企業抱團發展,

集中力量尋找出路。」歐明説。

縣決定建設「月餅小鎮」,在月餅產業的 基礎上,發展烘焙食品、休閒食品、冷凍 食品、糧油加工等產業。作為以月餅為主 「大月餅必須變革。」合浦麥香皇食品董 要產業的特色小鎮,合浦是全國唯一的,

#### 春節做年糕 端午做粽子

麥香皇現在正進行着在多元化生產。 「中秋訂單最高時達到每天100萬個,因 產能所限每天最多只接了50萬個,滿負荷 的生產狀態看着一片紅火。不過月餅畢竟 是季節性產品,必須向產品多元化拓 午前就做粽子,春節生產年糕和臘味, 「還有各種麵包點心都是全年性生產,蛋 黄酥最高每天下線60萬個,除了春節放假

廣西合浦縣政協主席、合浦縣工業園區 過於小眾化,銷售不理想,目前只送不 管委會主任、人稱月餅小鎮鎮長的龐書群 賣」。不過他也表示,現在市場上有各式 稱,「月餅小鎮」不僅製作月餅,還將圍 各樣的月餅,打着各種名號搶佔市場份 繞月餅及食品產業,配套發展食品展銷、 額。「合浦月餅怎樣才能突圍而出?這就 檢測、教育培訓、食品物流以及文化創 意、旅遊休閒等服務業,推動月餅產業轉 型升級,打造全鏈條產業。

### 蘇東坡與合浦大月餅結緣

慕名而來。

西已經洽談了一家合作企業。

合浦月餅小鎮的月 餅博物館内有三個銅 年) ,宋徽宗登基大赦天下,被流放海 的豬仔餅一樣,沒有什麼太大差別。 南儋州七年的蘇東坡得以北歸,途經合 坡送上一種獨特的小餅,這種裝在草編 以此紀念合浦人與蘇東坡的這段緣分。 小籠中的豬仔月餅,引起了他的濃厚興

豬籠,籠裏裝着用黑豆做眼睛的豬仔 人,兩個小孩是合浦的娃,大人則是蘇 餅,豬仔餅的身上還塗了各種顏色的塗 東坡,似乎正在講述920年前發生在合料。從詩中可知,蘇東坡當年見到的合 浦的往事。公元1100年(北宋元符三 浦豬仔餅,幾乎與今天的合浦中秋市面

相傳蘇東坡即將離開合浦時,合浦 浦廉州居留二月有餘。正值中秋之夜, 友人專門請餅坊師傅製作圓形大餅,給 廉州太守張左藏熱情設宴款待了這位大 蘇東坡帶上作爲旅途乾糧,從此合浦人 文豪,觥籌交錯間,兩個合浦娃給蘇東 有了中秋吃大月餅的習俗並流傳至今,

「三年多前提出打造月餅小鎮時, 趣,並爲之吟詩《留別廉州張左藏》: 曾遭受各種質疑」,廣西合浦縣政協主 來,以月餅文化爲引爆點,形成以烘焙 「編萑以苴豬,瑾塗以塗之;小餅如嚼 席、合浦縣工業園區管委會主任龐書群 月,中有酥與飴。懸知合浦人,長誦東 説,許多人都認爲月餅是一個季節性產



■廣西合浦特色50斤大月餅

也是一個「死城」,而且合浦縣財力也 不充足。如今三年多過去,大多數人都 感到了驚喜。「我們借助合浦悠久的月 餅文化,把文化、旅遊和工業結合起 食品、健康飲料、休閒食品、冷凍食 品、糧油加工等食品產業鏈爲核心的健 坡詩;好在真一酒,爲我醉宗資。」詩 品,不可能支撑起一個產業,建起來了 康食品特色產業。」龐書群說。