

# 国文化·超美食

### 朕的心意·故宫食品中秋礼杏花楼专属款月饼礼盒亮相

新民晚报

17

2020年  
8月21日  
星期五

## 味道

买手

影音

流连

潮店

格调

悦动

中国银行  
BANK OF CHINA



夜上海  
guoh shanghai  
新民



新民夜上海  
越夜越精彩

本版编辑/李斌  
视觉设计/副怡敏

10月1日是国庆节,恰逢阖家团圆的中秋佳节,“双节”合一的双喜相逢,注定与众不同。朕的心意·故宫食品,传统饮食文化的倡导者;杏花楼,老字号的跨界先锋,今年推出朕的心意·故宫食品中秋礼杏花楼专属款月饼礼盒,创造出“国文化·超美食”的全新概念。

这款中秋礼盒充满浓郁的“国潮范”,绝对是这个中秋最令人瞩目的热点。

创建于1851年的杏花楼,在上世纪末将月饼配方储存于浦发银行保险柜,与故宫所藏的珍贵文物一样,是月饼文化的见证,其记载着一代又一代杏花楼人制饼技艺的结晶,将传统食品的文化内涵传递给人们,也是中秋佳节独有的符号。传承创新,精益求精,是杏花楼百年老字号永葆青春的秘诀。

朕的心意·故宫食品中秋礼杏花楼专属款月饼礼盒将国文化与月饼文化相互交融,通过不断地进

化制饼技艺,让更多人了解中国优秀传统食品的文化底蕴,让国人的舌尖能获得被历史沉淀过味蕾的记忆与时代发展赋予的品质味道。

朕的心意·故宫食品致力于将故宫宫廷文化与现代时尚潮流相融合,以高品质的美食为载体,为年轻人打造全新中式生活方式,让更多人体验到中国传统文化的魅力。该款月饼礼盒选用的月饼来自于杏花楼传承的月饼非遗制作工艺,将国潮文化与非遗技艺完美融合。

#### 老字号实现新跨越

作为百年老字号的杏花楼,近几年一直走创新之路,去年与可口可乐的跨界合作大获成功后,让月饼这一中国的传统食品,充满了时尚健康的活力,获得了热爱运动关注健康人士及更多年轻消费者的关注。市场的接受度和欢迎度,也让杏花楼对传统食品有了更多新的思考和创意。月饼作为中国历史最悠久的传统食品之一,本身的历史文化底蕴就很深厚,但随着时间的推移,极需一些创意火花重新点亮其文化内核。故宫是世界文化遗产,杏花楼则传承了月饼的非遗制作工艺,从这次推出的专属款中秋月饼礼盒中,就能看出其中穿越时空,对话古今的独特构思。无论是外观还是内在,味道还是颜值,无一不将“国文化·超美食”这一概念体现得淋漓尽致。众所周知,文化延伸

到产品,会令人产生更高的期望。为此,杏花楼在其产品上更加精益求精,对杏花楼人而言,跨界不是随心所欲的玩票,也不是哗众取宠的噱头,是为了不断挑战自我,让品牌更具活力和动力,也让中国的传统经典和饮食文化,深植于国人

合。  
圆盒·富贵长春的设计灵感同样来源于《绣富贵长春图轴》,三枝牡丹图案跃然圆盒正面,追摹真实物象的质感,逼真写实,出神入化,有着吉祥富贵的良好祝愿。盒内有一枚重达600g的广式金腿五仁月饼,其饼模雕刻由国家工艺

#### 意无涯

老杨又有神来之笔!见识了“朕的新意·故宫食品中秋礼杏花楼专属款”亮相,业内同行无不翘起大拇指,啧啧称赞。

老杨者,杏花楼总经理杨培民也,创造了一系列杏花楼品牌和业绩迅速壮大的神话。他当年执掌杏花楼时,每临中秋饭店停业,底楼大堂售卖月饼,楼上全部用来制作月饼,4楼更是竖起了两只大炉,热浪滚滚,烘烤月饼。每只饼都是工人用手猛甩拍打出来,产量低、营收少、工作累,且质量不稳定。

从借场搭建工厂,成为本市食品企业中率先通过ISO质量认证,请世界一流食品机械供应商量身打造月饼生产线,不断改进不断升级;将月饼生产工艺规范化制度化,严格执行;几代人心血凝

成的月饼配方,经过精心整理,被保存于银行,轰动上海商界,使杏花楼的无形资产得到极大提升;一直到斥资亿元建立食品厂,圆了几代杏花楼人的梦,这个170年的老品牌,又成了时尚、年轻、网红等新名词的代表。

而今的杏花楼,老树发新枝。市民们看到的是时尚的饭店、产品、工厂;同行们看到的是老杨年年出新招,常常有新意;职工们看到的是每天顶着星星到工厂,披着月光回家,甚至躲在办公室独自吊盐水的老杨。

上海制造要再现昔日辉煌,一定要有像老杨这样能吃苦的商业奇才,还要有让这些企业家施展拳脚的各级领导。这是企业的幸事! 上海的幸福! 若丹

#### 荐好吃

杏花楼(总店)

福州路343号

63553777



的心间。

#### 锦盒圆盒双美绝伦

此次推出朕的心意·故宫食品,包括“锦盒·玉堂富贵”和“圆盒·富贵长春”两款中秋礼盒。锦盒·玉堂富贵的设计灵感来源于清·乾隆时期的《绣富贵长春图轴》。白玉兰为上海市花,此图绣牡丹、玉兰、海棠等数种花卉,呈现一派雍容华贵、玉笑珠香的绚丽图景,侧面金属浮雕出自《蓝瑛澄观图册》,布艺表面贴合高密度材料盒身,经得起时光考验,先进印刷技术呈现复古色彩。整体华美绚丽,极富高雅气质。锦盒内有杏花楼黄金搭配组成的广式玫瑰豆沙、广式奶油椰蓉和广式莲蓉三款口味共计6枚月饼组

美术师、中国工艺美术大师、进入国家非物质文化遗产名录的黄杨木雕传承人高公博大师监制,饼模的设计灵感来源于《剔黄龙凤纹圆盘》。这只明万历时期的圆盘为清宫旧藏,盘心以红漆刻方格花卉锦纹作地,用黄漆刻俯仰相向的龙凤腾飞于海水江崖之上,嬉戏于缠枝花卉之

中,追逐着一颗滚动的火球,整幅图案气势富丽豪华,花纹细谨生动,用此图案雕于饼模之上,加上来自杏花楼的传承技艺,实属难得一见的美食。

文化与美食,传承与创新,美观与收藏,环保与实用,国文化·超美食的独创跨界,堪称非同凡响的中秋佳作。阿猫

