



新 聊 城



日 报 公 众 号

聊城晚报



晚 报 公 众 号



新 闻 网 公 众 号

聊城日报社 出版

2025年9月12日 星期五 乙巳年七月廿一

LIAOCHENG WANBAO

国内统一连续出版物号:CN 37-0049

今日8版 第5818期

文创月饼让更多人爱上聊城

本报讯(文/图 记者 张承斌 张新建)中秋渐近,聊城各大商超的货架上悄然摆满各式月饼。9月10日,记者在楼东大街聊城市非物质文化遗产美食体验馆内看到,“一点心意(刘记)”糕点坊(其制作技艺为市级非物质文化遗产)推出的文创月饼,凭借其丰富的文化内涵与精巧玲珑的造型脱颖而出,成为本地消费者与外地游客的“心头好”。

走进店内,糕点的醇厚香气便扑面而来。柜台上的月饼口味丰富多样:蜂蜜枣泥核桃、莲蓉双黄、椒盐黑芝麻、秋耳黑米、茉莉花牛乳……而最吸睛的,当属柜台中央陈列的一点心意(刘记)文创月饼伴手礼——六块月饼各有巧思,造型与口味颇具聊城特色:山陕会馆造型的枣泥核桃味,一点心意专款

月饼内藏茉莉花牛乳冰沙馅,铁塔造型的裹着“五红馅”(红糖、红豆、红枣、红花生、红枸杞),光岳楼造型的更是做成了两款(平面造型的为无蔗糖紫薯味,立体造型是秋耳黑米味),还有摩天轮造型的“五黑馅”(黑米、黑豆、黑芝麻、黑枸杞、黑桑葚),每一块都是“可食的聊城风景”。

“两年前,我们开始推出文创款月饼,如今认可度越来越高。”“一点心意(刘记)”月饼制作技艺传承人刘菲菲笑着说,不仅本地市民爱来实体店买,不少外地游客也会慕名而来或在网店购买。

“这款文创月饼,如今线上销量占比达三成,让更多人通过这款文创食品认识了聊城、爱上了聊城。”

◁刘菲菲展示文创月饼



△摩天轮造型



▽光岳楼造型



△山陕会馆造型

▽铁塔造型

