

“把五仁月饼赶出月饼界”曾是网络热梗，高糖重油、难嚼的“青红丝”让不少年轻人望而却步。然而中秋前夕，在大足区“彭记老巷”的600平方米非遗工坊里，一款改良版的五仁月饼却成了年轻顾客复购率极高的“爆款”，甚至是断货。

面临季节性依赖、同质化内卷、健康挑战等传统月饼“痛点”，这家非遗老字号如何逆势翻盘？一块小小的月饼，又如何串起大足特色农业、文旅IP与100多个家庭的“共富链”？记者通过蹲点调查，探寻传统食品产业向“大健康”赛道转型的微观样本。

减糖去油做减法 本土食材做加法

一块五仁月饼 如何拴住年轻人的胃

重塑配方与场景
用“极简”打败“甜腻”

“不好意思，五仁月饼已经没有了。”9月21日9时，圣迹西路一家“彭记老巷”专卖店，这已是店员小彭婉拒的第8名顾客。

“其他分店有吗？我就想吃五仁馅的。”顾客饶女士把希望寄托在了其他分店上。

“这几天工人们都加工加点地赶工期，还是缺货。您可以留个联系方式，到货了我联系您。”小彭给出最后“解决”方案。

这样的场景，在中秋节前夕，“彭记老巷”的各个专卖店每天上演。

“传统月饼高糖重油，现在的年轻人不敢吃。”“彭记老巷”负责人倩倩一语道破行业痛点。

如何拴住年轻人的胃？

倩倩介绍说，首先要给配料表做“减法”。“彭记老巷”的研发团队大胆提出“不添加人工防腐剂”的极简配方，大幅减糖去油。去掉防腐剂极易导致发霉，为此，企业依托3项核心专利，利用天然食材抑菌、精准控温烘烤及充氮包装等物理工艺替代化学防腐。仅使用小苏打等基础膨松剂，拒绝化学防腐剂和人工色素。

“更关键的‘加法’在于‘药食同源’理念的融入。”彭茜说，他们推出五黑桑葚、八宝高纤、山药紫薯等养生系列，让传统糕点契合健康消费新趋势。

“终于抢到了！”9月22日8时20分，圣迹西路“彭记老巷”文创体验店里，游客邓月玥长舒了一口气。她双手小心翼翼地护着怀里印有大足石刻经典造像“莲花童子”暗纹的国潮礼盒，额头上还沁着细密的汗珠，但眼角眉梢都透着满足的笑意。

“我是专门从外地开车过来玩的，做攻略时就被种草了，结果到店一看，招牌的五仁月饼差点就卖空了。”邓月玥一边说，一边在店外的休息区坐下，熟练地拆开一盒试吃装。她捏起一块“冬菜椒盐”月饼咬了一口，随着内馅“咔嚓”一声轻响，她眼睛瞬间亮了起来，惊喜地连连点头：“嗯！这个果仁，冬菜的咸鲜里带着点微麻，越嚼越香，完全颠覆了我对传统月饼又甜又腻的印象！”

当被问及为何在众多特产中唯独青睐“彭记老巷”时，邓月玥轻轻拍了拍手里的礼盒，笑着补充道：“来大足看石刻，带一份融入了

石刻元素
的非遗月饼回去，
既有面子又有里子。这简直是带走了一份独属于大足的‘文化记忆’。”

冬菜蜜饯入馅
串起一条“产业协同链”

如果说“极简配方”是突围的利刃，那么“在地化”则是“彭记老巷”月饼的灵魂。

大足冬瓜和红橘蜜饯品质上乘，“彭记老巷”将它们包进五仁月饼，完美替代了常被吐槽的“青红丝”。红橘的清香与冬瓜的清甜中和了坚果的油腻，让每一口都嚼出地道的大足风味。

更具突破性的是，“彭记老巷”打破常规，全国首创了让人一口入魂的“冬菜椒盐月饼”。他们将市级非遗“大足冬菜”作为秘密武器，巧妙融入椒盐馅料之中。

切开月饼，浓郁的椒盐麻香扑面而来，咬下一口，冬菜醇厚的发酵酱香瞬间在口腔中弥漫开来。冬菜的微咸鲜香与椒盐的酥香、坚果的脂香完美中和，咸甜适口，越嚼越香，完全打破了传统月饼甜腻的刻板印象。这种咸鲜交织、层次分明的奇妙口感，不仅让味蕾大呼过瘾，更将地道、浓郁、热辣的“大足味道”演绎得淋漓尽致。

“以前蜜饯和冬菜主要供传统老糕点，跟彭记合作后，量大且稳定。”本地供应商罗定才算了一笔“经济账”：今年仅冬瓜、红橘和冬菜，彭记就多采购了10多吨，带动上游产值增加近百万元。有了稳定订单，果农们吃下“定心丸”，今年又扩种了10亩左右的冬菜。

“彭记老巷”化身大足特色农业深加工的“链主”，让“土特产”变成了富民增收的“金名片”。

大赛赋能破圈
构建全场景“消费生态”

拴住年轻人的胃，还要抓住年轻人的心。

在重庆市“渝创渝新”创业创新大赛中，“彭记老巷”斩获二等奖。在硬科技扎堆的大赛里，一个传统食品项目凭什么脱颖而出？

“评委看中的是彭记用新质生产力重塑传统产业的潜力。”大足区就业和人才中心创业指导科负责人李庆华一语道破。



拌馅。



制皮。



包馅。



刷油。



烘烤。

这背后，离不开全链条创业服务的深度赋能。传统糕点往往面临保质期短、高糖高油等制约产业发展的痛点，为此，大足区人社保部门组织资深创业导师深入企业“把脉问诊”，精准找出保鲜和健康问题对产业的限制，指导企业向低糖、零添加及物理锁鲜方向转型，为传统技艺的现代转化指明了破局方向。

在导师的持续指导下，“彭记老巷”不仅实现了产品的健康化升级，更打破了“只卖中秋一个月”的季节性困局。并且通过官方牵线搭桥，企业向上游对接了优质农产品原材料基地，向下游深度拓展文旅融合等合作渠道，成功构建起全场景消费生态。

如今，“彭记老巷”开发出日常茶点、文旅文创礼盒等系列产品，包装上摒弃繁复的烫金大红，深度融入大足石刻千手观音等元素。大足石刻年接待游客超千万人次，在人社部门拓展的文旅场景加持下，“左手文创，右手特产”已成为游客标配。此外，企业还面向中小学开放非遗研学DIY课堂，并面向全国招募“城市合伙人”，实现了从“卖产品”到“卖文化、卖体验”的跨越。

产业做大做强的最终落脚点，是惠及民生。而企业稳岗扩岗的底气，还源于人社部门扎实的重点群体就业服务与用工对接。

在彭记老巷600平方米的标准化厂房里，50岁的本地村民李阿姨正熟练地包制月饼。“在这里上班，一个月能拿七千多块钱，包两顿饭。最关键的是离家近，还能照顾家里，踏实得很。”

李阿姨的故事，是彭记老巷100多名员工的缩影。依托专项招聘与用工对接服务，高校毕业生、失业人员等重点群体精准输送到企业，帮助企业稳定就业、扶持创业。这100多个就业岗位中，包含27名大学生、32名失业人员和8名退役军人。这份“家门口的工作”不仅鼓了钱袋子，更实打实地兜牢了民生底线。

如今，“彭记老巷”正乘着重庆“渝味360碗”美食品牌计划的东风，越做越大。

一块五仁月饼，分量虽轻，却承载着大健康转型的时代命题与稳就业的民生重任。在大足这片热土上，以“彭记老巷”为代表的传统企业，正以新质生产力为笔，书写着新时代高质量发展的生动答卷。

大足融媒全媒体记者 陈龙 瞿波 蒋世勇 文/图