

茶馆里，老匠人重拾起舟山老饼香

□记者 姚舜妤 通讯员 蒲斌军 文/摄



在东港东郭茶馆的一隅，一间小小的做饼作坊藏于茶席之侧，茶香与饼香在此交织。年过六旬的郭卫平，曾是国营普陀糕点糖果厂的技术骨干，历经国营工厂的红火年代，又下海闯荡广告印刷行业。人到晚年，茶馆生意遇冷，他翻出尘封二十余年的工作笔记，重启搁置半生的糕点手艺，复刻曾经拿过商业部优质奖的普陀纯素饼。

不追网红流量，不做大批量生产，老郭只守着一方小作坊，凭手工一点点揉面、调馅、烘烤。一块小小的素饼，串联起舟山糕点工业的过往岁月，承载着老一辈岛民刻在记忆里的甜蜜滋味，也记录着一位老匠人在时代浪潮里，与老手艺久别重逢的温暖故事。



与糕点结缘的青春岁月

郭卫平出生在宁波，8岁的时候，他跟随着身为教师的父母从宁波来到舟山海岛，在桃花岛读完高中。1979年，18岁的郭卫平赶上招工，就进入当时位于沈家门的国营普陀县糕点糖果厂，也就是后来的普陀食品厂。

“那时候想法很朴素，就觉得去糕饼厂工作，好歹有饼干吃。”郭卫平笑着回忆。上世纪70年代物资匮乏，七分钱能买到一两饼干，能够进入国营食品厂，在旁人眼里是一份让人羡慕的好工作。

郭卫平介绍，当时的普陀糕点糖果厂由民国时期见兴、大昌等十四家南货糕饼作坊合营改组而来，是舟山规模最大的国营糕点企业，全厂职工一百四十余人，包括纯素月饼在内，共有四款产品拿过国家商业部优质产品奖项，“这个荣誉是很了不起的，当时在整个浙江省也没有几家厂子能拿到这么多荣誉。”

刚进厂，郭卫平跟着厂里老师傅学做糕点，恪守师徒传承。为了多学点技术，别人8点上班，他7点多就到车间，提前备好了物料，静静观察老师傅的手法，还养成记笔记的习惯，每一道配方、每一步工序，都认真真记录在本子上。“师傅有师傅的固定套路，我年轻的时候还爱自己琢磨搞点小创意，没少挨师傅骂。”进厂五六年，他就成长为车间的技术骨干。

每到中秋，便是最忙碌的时候，全厂放下其他产品，全员赶制月饼，一天可以生产一万多斤月饼。平日里，普陀大小供销社、商店，每到周一、周二就来厂里拉货，刚填满的仓库常常被搬得空空荡荡。

十三年的工厂时光，郭卫平亲历国营糕点厂的鼎盛，也见证个体户兴起之后，国营厂慢慢走向衰落。

之后他经历停薪留职和下海创业，告别熟悉的糕点车间，他自学平面设计，开起广告公司与印刷厂。糕点手艺就此被搁置，那本写满配方的笔记本，被好好收了起来，一放就是几十年。

茶馆遇冷，慢拾老手艺

岁月流转，现在郭卫平在东港开了家茶馆。取名“东郭”，一则自己姓郭，地处中国东边的海岛舟山；二来名字通俗好记，寄托自己做本土品牌的心愿，“东郭先生嘛，至少是个好人。”前几年茶馆生意尚可，常有茶客相约喝茶聚会。但随着人们生活节奏的变化，大家开始习惯在家、办公室饮茶，线下茶会客源渐渐变少。

生意冷清之下，郭卫平想起压在箱底的手艺。他翻出泛黄的旧笔记本，重新拾起普陀纯素月饼的配方，大概四年前，正式上手做月饼。

当然，他并不是照搬几十年前的老方子。

早年物资匮乏，老版本的素饼重油重糖，契合当年民众的饮食喜好，却已经不适合当代人的口味。郭卫平按着老方子做出第一批饼，请亲友老客试吃，大家反馈太甜、太硬、油脂过重。他便一次次调试配比，降低糖与油的用量，反复烘烤测试火候。

他的素饼坚持零添加防腐剂、改良剂，只用纯粹原料制作，依靠烘烤降低饼内水分来维持存放，完全靠工艺来把控品质。“现在很多新式月饼，花样很多，年轻人图新鲜。但老味道自有它的韵味，是可以长久留下来的。”郭卫平介绍，如今他保留几款传统馅料：五仁百果、松子黑麻、白麻椒盐、苔菜，还有新加入的咸蛋黄、玫瑰豆沙口味。

老郭做饼完全不追求扩张规模，因为纯手工制作，个人产能有限，还拒绝过大订单。曾经有外地机构找上门，希望大批量订货，都被他婉言谢绝。“量大我是吃不消的，真接过来，就要日夜赶工，做饼的乐趣就全部没有了。”他没有开店，也不做商业营销，主要依靠熟人圈子传播，订单也大多来自老熟人、老朋友，杭州、丽水、宁波，远至四川，都有老熟人专门托人来订购。

茶馆一角的小作坊，便是他的制饼工坊，一边喝茶，一边做饼，茶香、饼香互相交融。他说，想做出一个属于舟山本土的糕点牌子。

一口旧味慰人心 老饼里藏着一代人的集体记忆

东郭茶馆时常有老友登门，品茶尝饼，闲谈过往。不少老顾客吃过一口饼，当即感慨：“就是小时候吃到的那个味道。”一句简单的评价，是对郭卫平手艺的最高肯定。

来买饼的，大多是记得老普陀食品厂味道的中老年岛民，也有听闻故事慕名而来的年轻人。有老顾客只要他一开做，就会上门购买；外地工作的舟山人，惦记家乡中秋味道，每到临近中秋，就会发来消息询问今年是否开工做月饼。没有网红门店动辄排队两小时的喧嚣，来这里的客人，追寻的不是流量热度，而是记忆深处的家乡滋味。

谈起网红店铺的热闹，郭卫平说，自己不愿意跟风模仿市面上网红蛋黄酥、麻薯夹心等新潮款式，坚守扁圆传统月饼形制。他坦言，做糕点，手艺、人品、整体氛围，样样都要跟上，沉淀是急不来的。

时代变迁，当年盛极一时的普陀糕点糖果厂早已退出历史舞台，民国流传下来的诸多老字号作坊，大多消散在岁月之中，市面上能吃到原汁原味老厂糕点的机会越来越少。当年厂里拿过部优奖项的梅花蛋糕，他也完整保留了配方，只是工序繁琐费力，除非客人专门预定，平时很少制作。在他的作坊里，记者也看到了专门用来做梅花蛋糕的铸铁模具，“梅花蛋糕就鸡蛋、面粉、糖三样东西，其他什么添加剂都不放。”

做饼之余，郭卫平依旧守着东郭茶馆，茶客来访，切一块刚烤好的素饼，泡一壶热茶，一口饼，一口茶，刚好中和糕点的油润。茶与饼，本就是相配的搭档。

如今也有人劝他招收徒弟，把手艺传下去，他还没有急于做这件事。手工老糕点，赚不到快钱，需要耐得住寂寞，沉下心吃苦。在他看来，传承这件事，缘分很重要。

一块小小的纯素月饼，揉进去的不只是面粉油脂果仁，更是一位老匠人数十年的光阴，一座城市的糕点过往。