



2022年9月4日

星期日

中共衡阳委员会主管
中共衡阳委员会主办

文化周刊

CULTURE WEEKLY

衡阳日报
HENGYANG DAILY

今日四版 农历壬寅年八月初九
国内统一连续出版物号 CN 43-0004 第 18282 号
衡阳日报社出版



两代传承人沟通馅料的配比。

“通吃香”的百年记忆

■文 / 图 衡阳日报全媒体记者 胡建军

每逢佳节倍思亲是百姓情怀，每逢佳节食美食是市井生活。对本土常宁人来说，中秋之夜，与家人吹着初秋的凉风，一边吃着通吃香酥薄月饼，一边闲话桑麻，这个节才算圆满。

通吃香酥薄月饼，源于常宁大堡郭氏先祖用麦子粉做的一种干饼。当年，郭氏干饼因口感劲道，耐饥饿、便于携带且保存时间较长，曾一度成为盐茶古道上南盐挑夫们的主要口粮。百年来，经郭氏几代人的传承与发扬，如今成了中秋时节常宁人的心头好。

寻访衡阳老字号

“通吃香”的由来

据当地老人讲述，新中国成立前，人们日常吃的盐，是靠人力从广东连州（今连州市）肩挑脚运到常宁的。从常宁到连州，千余华里的盐茶古道，挑夫们一个来回往往就需整月，他们路上的吃饭问题，基本以干粮为主。

十九世纪末，大堡郭先焕因雇主家突遭变故，失去了活计。他凭着多年在伙房的耳濡目染和吃苦耐劳，在家乡干起了做干饼营生。他把当地产的麦子磨成粉，和成面，面揉好后再发酵一会，然后分成一个一个饼胚，再用擀面杖压实，撒上芝麻，用炭火烤熟就成了干饼。刚烤出来的干饼清香、有嚼劲，不沾水放1个月也不坏。郭先焕的干饼，因用料足、口感独特、耐饥耐藏、便于携带、价钱公道，得到大堡南盐挑夫们的青睐，

很快便有了一些名气，成为盐茶古道上挑夫的一种主食。

1935年，郭兴义接过父亲郭先焕的做饼手艺。他还兼学了做寸金糖、糖饼子、元宵等。当时制作的寸金糖表层较脆，过程常常会有较多的寸金糖碎屑产生。郭兴义一直琢磨着将寸金糖碎屑利用起来，他试着在干饼中加入以寸金糖屑为主的馅料，成品既保留了干饼的清香，又多了一些酥脆甘甜。改良后的干饼，很快便又得到挑夫们的广泛认可。

一天，郭兴义独坐门口老桂花树下歇息，一阵微风拂过，桂花香气让他心旷神怡。他脑中突然闪过一个念头，如果用桂花、芝麻、花生做成饼馅，饼子会不会更香呢？

于是，他当即试验，将自家的寸金糖屑、桂花、花生、芝麻等做成馅料，再加入一些土猪油。同时，又在面皮中加入自家熬制的麦芽糖和土茶油揉拌，经过这番改进，烤出来的饼子，顿时香气四溢，又酥又甜。

为了更好生计，郭兴义也挑着饼子去附近村落、集市叫卖，凡吃过他家饼子的人，都夸其又酥又甜又香。赶集的日子，甚至有人等着买他的饼。时间一久，郭兴义琢磨着，如果有个自己的招牌或字号，一来方便买饼的人记住我家的饼，二来赶集的日子，家里人也可以帮着卖卖饼。

1938年，郭兴义给自己做的饼起名“通吃香”饼，寓意凡是吃过他家饼的人，通通都夸这个饼香。之后，他的货担上也挂上“通吃香”招牌旗。



「通吃香」获得的各种荣誉。



当年的货担。



展示传统技艺。



讲解传统技艺关键点。

“通吃香”的蝶变

上世纪50年代初，郭银祥加入到父亲郭兴义做饼行列，父子两一人守店，一人挑着货担走村串户。

“那时，淘气的我们时常从家里拿一两个鸡蛋，偷偷地换通吃香饼子、寸金糖吃……”说起几十年前的趣事，大堡乡桥头村（民国时期属于四米乡第二保），年逾古稀的郭云桃、郭启祥等老人仍然记忆犹新。

1956年，国家基本上完成了对生产资料私有制的社会主义改造，农村个体手工业也入了合作社。后来，郭银祥成了离家几十华里外的衡阳市裕民煤矿的一名厨师。

1990年，郭银祥的儿子郭剑森从部队退伍回到地方，他决定顺应大潮，自主创业，传承家

传的“通吃香”饼制作手艺。

1990—1993年间，郭剑森在县城多处选址设店，多次调整馅料配比、多次升级饼皮工艺，并于1993年将产品定名为“通吃香郭氏酥薄月饼”。

几年商海沉浮，郭剑森意识到，要让“通吃香”老字号发扬光大，必须既要保留老口味，又要不断满足顾客新需求，产品无论是技艺还是口感，都要力求完美。

1995年中秋节前夕，郭剑森为了配出满意的馅料，一连试验了12天，每天浪费的馅料价值200多元，相当于他爱人上班一个月的工资。家人、做事的伙计对此很是不理解。

“农历1995年8月12日，我记得很清楚，因为三天后就是中秋节了。中午，我像往常一样睡在

铺着凉席的地上，半睡半醒之间，做了一个奇怪的梦。梦到自己走进了一个很特别的地方，看到了里面的人正在做自家的月饼，各种馅料配得清清楚楚，梦就醒了。”郭剑森笑着说，睁开双眼后，自己一个鲤鱼打挺站起身来，迅速按照梦中所见实施。当新馅料的第一炉月饼烤出时，差不多半条街都是饼香。虽说过程听起来有些让人不可思议，却也印证了匠人在追求产品品质上的执着与匠心。

2019年，“通吃香酥薄月饼”被常宁市列为非物质文化遗产；第二届中华糕饼品质评鉴大会评为“中华月饼品质金奖”；第五届中华糕饼大会评为“中华糕饼优秀品牌”；湖南老字号；郭剑森评为市级非物质文化遗产项目郭氏酥薄月饼制作技艺代表性传承人。

传承祖辈初心

“以匠人匠心，做诚信企业，做良心食品，这是我们祖辈留下的遗训，也是我们公司的宗旨。”通吃香第五代传人郭镇宇在公司搬迁新址时说，“通吃香”起于阡陌，成于务实，公司始终坚持尊重食材、尊重技艺、尊重消费者，不断传承创新，做出更接地气更好吃的“通吃香”。

“六点半就过来了。”

“这么早？”

“不早不行呀！这里的月饼很畅销，来迟了怕买不到。”

“我差不多是吃着‘通吃香’长大的，每年中秋节都会排队来买。”

“我婆婆喜欢吃这种家乡口味浓厚的薄酥月饼，每年中秋节都过来排队购买，不觉中一晃都过去10年了。”

……

每年中秋节，在常宁排队竞相购买“通吃香”月饼已是常态。

“早些年，我们只有一个门店，每到中秋节那几天，政府还得派出好几名交警到现场来维护交通秩序。”郭剑森说。

您家的“通吃香”卖得如此火爆，为什么每年只卖两个月呢？

对此，郭镇宇介绍，月饼是时令食品，我们要尊重时节，我们用10个月的准备、2个月的忙碌，只为产品的新鲜、地道。

“我们选用的食材大多都是当年新出的。无论是面粉、花生、芝麻、玫瑰花，还是猪油，我们与全国最道地的供应商建立了稳定的合作协议。”郭剑森说。早年时，“尝新”对于农民朋友来说，是一个重大的节日。记得“尝新”当天，各家主妇蒸好新米饭，煮好鲜鱼，祭祀祖先，然后全家聚餐，以此预祝五谷丰登，这也是印象中一个举家团圆的重要时刻。“所以，这么多年来，我们一直坚持选用当年新收的食材来做‘通吃香’，一方面是保证食材的新鲜度；另一方面也寓意团团圆圆。”

“‘通吃香’酥薄月饼现烤现卖，只有当天吃才最有味，每年中秋节，我天不亮就到店门口开始排队了。”一位连续20多年在中秋节当天排队买“通吃香”的老顾客告诉记者。

郭镇宇介绍，因为要保证所有食材最大的新鲜程度，“通吃香”酥薄月中没有添加任何的防腐剂，因此需尽快食用。通过近几年的工艺改进，如今“通吃香”酥薄月最佳口感可以保证7天。

近几年，“通吃香”除了在常宁市加大门店布局外，还在广州、东莞、上海、长沙等省内外城市拓展了独家授权销售渠道。

忙碌完这一季的两个月后，郭剑森父子又为下一季的忙碌做准备。百年间，通吃香饼能从盐茶古道挑夫的囊中干粮，走到今天常宁百姓中秋时节的“心头好”，经历了传承经历了创新，它要继续走下去，还得传承还得创新。

排队购买的火爆景象。（资料图由采访对象提供）