

以往每遇佳节，古人总有深刻的情感寄托和浪漫表达。其中，明月代表着圆满，承载着古人的思乡、思亲。在中秋佳节，与圆月有着同样形状的月饼，更是承载着人月共团圆的美好期待。

在惠州水口街道的东江工业园内，郭师傅工业园月饼生产基地，每年农历二月就进入月饼飘香期，农历七月进入持续一个月的生产高峰期，在中秋来临之前进入千家万户。

今年2月，惠州公布惠州市第八批市级非物质文化遗产代表性项目名录，惠东吉隆郭氏叉烧五仁月饼制作技艺入选。

新生产
线投入后，月
饼生产效能
大大提高



A 月饼老字号成为市级非遗

中秋夜，支一张桌子，尝一块月饼，品一口清茗，唠家长里短，惠州人过中秋的仪式感便有了。在惠州的“月饼江湖”里，郭师傅稳坐“头把交椅”。始创于1905年的郭师傅，从惠东吉隆供销社饼屋、郭师傅饼店逐步演变而来。

在刚刚过去的中秋假期，不少惠州人在走亲访友过程中，手中拎的就是属于他们的童年记忆——郭师傅月饼，“以前买月饼没那么方便，我们都要到桥东的郭师傅排队购买。叉烧五仁是我们最爱的口味，配上茶水，百吃不厌。”市民骆女士说。

据国际档案理事会资料，在古代，五仁月饼是贵族才能吃到的。它不仅营养丰富，还代表着中华传统文化中的“五德”——“仁义礼智信”。《红楼梦》曾描述，贾母吃“内造瓜仁油松瓤月饼”，与现在的五仁月饼有着极高的相似度。

“除了传统的叉烧类月饼，今年我们还创新推出了蛋黄麻薯月饼、椰蓉月饼等，满足不同人群喜好。”郭师傅第四代传承人郭汉光说。记者了解到，作为惠州本土老字号的郭师傅月饼，其生产的郭氏叉烧五仁月饼制作技艺于今年入选市级非遗项目。目前，郭师傅在以传统月饼为主导的同时，紧跟市场需求，不断创新口味，研发了盐焗鸡味、芥末味、咖喱味月饼。为了打开全国各地市场，今年郭师傅还推出了“广东辣”的麻辣牛肉月饼，先行先试，反响不错。

“郭师傅如此受大家欢迎，主要是因为原材料的货真价实，我们在源头上严格把关，例如与农户合作种植冬瓜，与养殖户合作养山区走地猪。”郭汉光说，郭师傅在月饼制作过程中，还是纯手工包饼皮、揉馅，保留了传统手工技艺。

“我们从农历二月份就开始做月饼，目前每天的产量约4万个。”郭汉光介绍，农历七月进入持续一个月的月饼生产高峰期，每天生产线将运作十五六个小时。生产车间内16条生产线，在火力全开的情况下，一天能生产



每年农历七月，郭师傅生产车间内一派忙碌景象

百年饼艺晋升市级非遗 客家味道走向四海八方

文/羊城晚报记者 林海生



郭师傅月饼招牌——叉烧皇五仁月饼



惠东吉隆郭氏叉烧五仁月饼制作技艺入选市级非遗

B 产能大大提升，销量快速增长

1905年郭师傅月饼源于惠东吉隆，20世纪80年代，郭师傅承包了惠东吉隆供销社饼屋；20世纪90年代，改革开放的春风带来蓬勃发展，供销社饼店告别了前店后坊的传统经营模式，更名郭师傅饼店。百年时间里，“郭师傅”五代人制饼手艺相传，经典独特的岭南味绵延不断。

2012年，随着产业发展，郭师傅将厂区搬到了惠城区，从一个仅有几名员工的作坊式饼店，摇身变成一家食品研究开发、生产经营相结合的现代科技企业，拥有80000平方米月饼生产基地、8家自营连锁门店，员工近千人，产品涵盖月饼、茶饮、蛋糕、面包、甜点等。

多年来，郭汉光以祖辈技艺为基

础，发掘新食材、改良旧工序、融入新技术，最终生产出招牌的叉烧五仁月饼，独特的口味逐渐赢得了人们的喜爱和信赖。

在郭汉光看来，成功的秘诀在于对传统味道的坚守。郭师傅坚持采用新鲜纯正的优质原料，原材料经过严格挑选，例如选用纯正地道的蒜香油、花生油，长期食用天然饲料的山区走地猪，杜绝一切化学合成香料。在月饼制作过程中，纯手工包饼皮、揉馅等，保留传统手工艺的温度。

据介绍，郭汉光以祖辈相传的传统技艺为基础，发掘新食材、改良旧工序、融入新技术，生产出招牌产品——叉烧皇五仁月饼，曾入选第二届中华糕点品

质评鉴大会评选的“国饼经典”。

为守护传统美食技艺，近年来，郭师傅积极建设月饼生产基地，开设自营连锁门店、涉足电商经营、延伸产业链，在坚守传统中，紧跟时代和科技的热潮，一次次蜕变，实现传统产业的华丽变身。

看着企业逐渐发展壮大，郭汉光充满感激，也深感幸运：“当地政府和管理人员手把手教我们怎么成长、怎么把食品安全、怎么改造厂房等，非常鼓励和支持企业发展，这是企业能够健康成长的主要原因。”

郭汉光说：“今年月饼供不应求，最高峰一天生产近30万个月饼，今年中秋期间预计售出超300万盒月饼。”



郭师傅
生产过程
质量安全

C “非遗联盟”讲好客家好味道

在坚持传统工序、精细制作工艺的同时，郭师傅也紧跟时代脚步，积极转型升级，借助先进的生产设备，提高产品生产效能、守护舌尖上的安全。

“当时去了德国、日本等国家，以及上海等地考察，学习先进技术，引进先进机器设备。”为了改良设备，让设备更好地匹配产品生产，郭汉光甚至两三个星期都睡在工厂里。

郭汉光告诉记者，近年来，郭师傅投入大量资金升级机械设备、全自动化生产线上，造价昂贵的隧道炉设备可支撑月饼在短时间内大批量生产，百万级包装运输线、十万级净化车间，符合国家SC标准，整个生产过程干净安全。

“从投料到出厂，生产一批月饼大约只需两个小时。”郭汉光介绍，借助先进的机器设备和科技力量，近几年，郭师傅月饼产能大大提升，销量也快速增长，年销售额平均增幅在30%-40%。郭师傅月饼在销往全国各地的同时，还销到了东南亚等国家，深受大众喜爱。

“客家人的非遗月饼，现在拍下24小时发货！”位于惠城区水口街道的郭师傅月饼工业园，设置了3个直播间，主播们通过电商平台不停为郭师傅月饼带货。

“十年前，买郭师傅月饼，只能去鹅岭南路的门店，还要抱着工厂的送货点去抢。”市民于女士一家都是郭师傅的忠实粉丝，每年除了买叉烧皇月饼送礼外，还要留两盒自己吃。现在，她就不用专门跑那么远去门店买，直接在线上平台下单，第二天就可以送货到家。

为了培养年轻人对传统美食的喜爱，郭师傅在月饼包装设计、个头大小上也下足了功夫。“随着我们的产品逐渐年轻化，主要受众人群已从45-65岁

变为35-65岁，拉低了10岁。”郭汉光高兴地说。

“把月饼做好了，还得跟上时代，跟潮流一起奔跑。”为此，郭汉光把目光瞄准在年轻人喜爱的网络平台。从2008年开始，郭师傅积极拓展网络销售渠道，目前已进驻天猫、淘宝、京东等网络平台，以及抖音等直播平台。近年来，网络平台月饼销量逐年增长，2022年取得了全国月饼品牌销量第二的好成绩。

郭汉光的愿景是，郭师傅成为一家综合性的食品企业，未来将投资建设一家客家文化博物馆，重点呈现中华古老的糕点文化，让更多人感受客家饮食文化的博大精深和无穷魅力。

“今年入选市级非遗代表性项目名录，我们倍感荣幸。这也要求我们不遗余力地传承非遗，对外讲好惠州文化故事。”郭汉光介绍，在今年的深圳文博会，郭师傅通过线下产品展示和线上直播推广，吸引了一大波目光，接下来他们希望借助文博会的参展机会，进行文化推广，让全国的人了解惠州的非遗之美，为惠州的非遗传承贡献力量。

记者了解到，此前，郭汉光走访梅州等地，挖掘艾板、月光饼、糍粑等客家美食文化，搜寻丢失在民间的美食配方，寻找优质食材。从2018年开始，他通过网络征集粉丝，举办粉丝会，展示客家糕点、开放参观传统糕点生产线，让大众更深入地了解客家美食文化。

郭汉光透露，现在惠州市各非遗项目传承人已初步达成意向，准备联盟做好惠州味道，对外传播好惠州非遗，讲好惠州故事。“我的愿景也是如此，我希望以后大家提起郭师傅，不单单知道这是一个月饼品牌，更希望让大家知道它承载着惠州文化。”