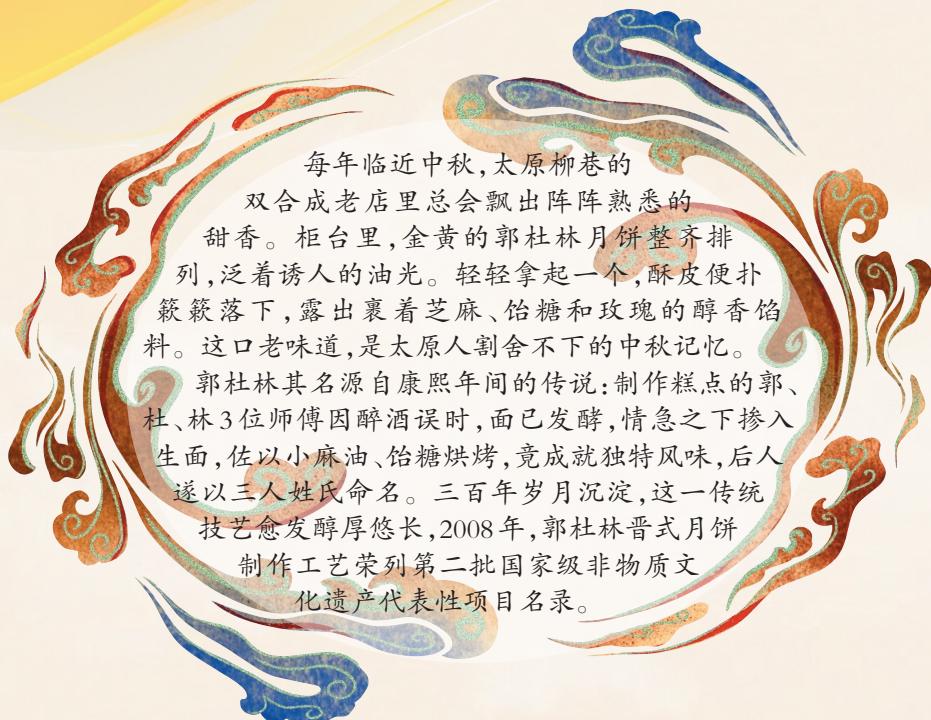


郭杜林晋式月饼： 古法酥香话团圆



指掌间的乾坤流转

郭杜林月饼的精髓，深植于代代相传的手工技艺中。

盛夏的午后，双合成的面点间被小麦粉的清甜气息温柔包裹。郭杜林晋式月饼制作工艺国家级非遗代表性传承人赵光晋俯身于浅缸前，双手如蝶翼轻展，将雪白的麦粉拨成规整的环状；身旁，程玉兰挽起袖口，指尖利落翻飞，往粉环中心依次注入油、米稀、白糖与发面。她是郭杜林晋式月饼制作工艺省级非遗代表性传承人，自上世纪60年代与赵光晋携手走进双合成以来，两人便在流淌的岁月里并肩研学郭杜林的制作秘法，于日复一日的揉捻烘焙中，让这项古老技艺既守得住本真，又焕发着新生。

揉面是郭杜林制作的核心技艺，赵光晋坦言，过程看似简单，实则暗藏玄机。谈话间，她的手掌已在面团上翻飞起来：先以掌根深压，再借全身之力前推，回拉时五指如钩收拢面絮。面团仿佛在千揉百转中被赋予了生命，于柔韧与筋道间达成了微妙的平衡。

蒸面过程宛如一场庄重的典礼。巨大的笼屉内，麻纸静静铺陈，面团被塑成圆饼形，气孔细密如星。蒸汽升腾一小时后，打开蒸炉，敲击面团时发出“嗵嗵”闷响——这便是筋骨已成，生气得以充分发散的时刻。

馅料的制作同样是一场指尖的修行。馅料台前，赵光晋与程玉兰配合得行云流水：赵光晋精选核桃仁，程玉兰则细细试探馅料的湿度，传承数百年的手艺在两位老师傅相触的指尖流转生辉。最后，两人将本地去皮白芝麻与糖腌玫瑰、油炸碾碎的花生充分混合，再配以青、红、白、黄的食用丝点缀，准备工作便全部完成了。



包馅是速度与经验的完美融合。赵光晋“一把攥”精准抓取散馅，剂量分毫不差。面剂子在柳木案板上揉圆压扁，指尖轻旋间便捏成中间厚、四周薄的窝状。馅料填入，收口时利落揪去面头，整个过程行云流水，巧妙避免了饼皮遇冷起筋。她笑着说：“这手感是几十年练出来的功夫，多一钱就顶破皮，少一钱便会空心塌陷。”

压模为月饼赋予独特的形制与纹样。刻着岁月印记的木模落下时，力道讲究穿透饼身而不损筋骨，尤其需要感知面筋舒展的韧劲。随后，赵光晋用特制毛刷蘸取精心熬制的米稀（小米加大麦芽发酵熬成，浓度以绕棒为度），均匀刷在带有波纹图案的饼面上，为烘烤上色作好准备。

烘烤是最后的淬炼。炉前的



记忆档案

左一为程玉兰、中间为孙翹、右一为赵光晋

郭杜林晋式月饼以形制古朴、选料考究、工艺精妙而著称。其制作工序严谨考究：从精选山西本土老品种白麦磨制面粉，到遵循古法调配酥皮比例；从手工揉制面团时的力道掌控，到包馅时对厚薄均匀的精准把握；从窖藏发酵的时间把控，到烘焙火候的微妙调节——每一道工序都凝结着糕点师傅世代相传的匠心技艺。小小的月饼，通过精妙的配方与繁复的制作工艺，呈现出酥绵醇厚、香甜适口的独特风味。入口时层次丰富的变化，馅料甜香馥郁的绽放，无不映衬着匠人们对工艺极致的追求。它不仅承载着三晋大地的中秋记忆，更寄托着人们对团圆美满、福寿安康的美好祈愿。



传承者的守正创新

郭杜林的特殊技艺，赋予它穿越岁月的绵长生命力。每逢中秋时节，太原街头巷尾便弥漫着郭杜林月饼特有的醇厚香气。男女老少走进双合成，总会买些郭杜林月饼送给长辈或朋友慢慢品尝，这背后不仅是对地道美味的追寻，更是对往昔岁月的深情回望，凝结着几代太原人共同的味觉记忆与情感认同。

在时代变迁中，赵光晋深知守护郭杜林晋式月饼制作工艺的责任重大。面对传统原料的变化，她积极奔走乡间，寻找维系古法风味的关键——老品种白麦与小麻。同时，她带领双合成团队，在坚守传统风味根基的前提下，科学探索调配方案，力求用心传承与创新发展。

然而，手工技艺耗时耗力，传承不易。赵光晋的徒弟、郭杜林晋式月饼制作工艺市级非遗代表性传承人孙翹感言，师父不辞劳苦，系统记录下濒临失传的手法及窖藏秘法，将老师傅们口口相传的“火色歌诀”整理成册，为后世留下了宝贵资料。“她对传承技艺有着强烈的使命感，不想因为时代变迁丢失最本真的技艺。”孙翹说。

匠心守护，技艺传承。三百年的光阴流转，让郭杜林晋式月饼的技艺在岁月中沉淀，又在时代里新生。那些揉进面团的匠心、写入歌诀的智慧、窖藏时光的醇厚，早已超越食物的本味，成为一方水土的文化印记，并在每一年月圆之时，以醇厚的芬芳温润着太原城的万家灯火，为寻常日子增添幸福滋味。

记者 张慧
本版摄影 郭苑甫