



老鼠窟元宵 就是这个味儿



钟楼街口老鼠窟



名店名品恒义诚



六福六味成

“认一力的饺子,宁化府的醋,老鼠窟的元宵,六味斋的酱肉……”每个土生土长的太原人心中,都有关于太原味道的美好记忆。而每逢元宵节,吃点老鼠窟的元宵,似乎就会更有节日的味道。

手艺传承近百年

还有几天就是元宵节了,因钟楼街改造而迁址桥头街的“老鼠窟元宵”店门口排起了蜿蜒绵长的队伍。“排了半个多小时才买到,感觉传统节日和这种老字号更配。”刚刚排队买到几袋元宵的市民张先生笑着告诉记者。如今,在很多太原人心目中,“味压群芳、誉冠并州”的“老鼠窟元宵”不仅是美食,更成为一种情怀。

“老鼠窟元宵”的字号原名“恒义诚甜食店”,由于地处太原钟楼街“老鼠窟”巷口,故以“老鼠窟元宵”著称。其历史可以追溯到上世纪30年代。当年在钟楼街一带,有一个名叫申友、乳名“三货”的小商贩,常年走街串巷,挑担叫卖元宵等甜食小吃。

这种元宵馅大皮薄,雪白软糯,香甜可口,深受百姓青睐。由于生意越做越红火,申家把元宵摊固定在钟楼街边的老鼠窟巷口,现做现卖,每当遇到买元宵带者,便在包装上附一块红纸,上印“申记元宵、老鼠窟口”字样。日久天长,“老鼠窟元宵”渐渐被人们叫开了。后来,生意越做越红火的申家盘下紧邻老鼠窟巷口濒临倒闭的“恒义诚肉店”,保留“恒义诚”的字号不变,正式创建了恒义诚甜食店。

解放后,历经风雨的恒义诚甜食店开始步入新的发展时期。1956年公私合营后,恒义诚成为全民所有制企业,隶属太原市饮食公司,“文革”期间曾一度改名为“红卫甜食店”,1984年市政府又恢复了“恒义诚甜食店”的老字号招牌。

舌尖记忆老味道

古法工艺老味道

咬开雪白软糯的皮,一股玫瑰花的香味扑鼻而来,一口吃下去,丝丝甜味沁人心脾……“老鼠窟元宵”好吃,因为其选料和制作工艺讲究是出了名的。恒义诚的一位老员工介绍,根据长期的摸索和实践,当年申三货在选料时,只选用晋祠花塔村一产的江米,夏天泡三四个小时,冬天泡十二三个小时,然后上石碾,碾出的面再经过细筛,筛出的面又细又白。馅的制作也十分讲究,其玫瑰酱是在玫瑰花似开非开之时采回,一瓣一瓣掰下来用白糖反复揉,再经腌制而成。为了口感更好,元宵还有严格的滚制工艺,滚面粉时中间不可停顿,至少要经过六遍六滚方可完成,确保元宵成品既密实又软筋,这也是“老鼠窟元宵”口感独特、经久不衰的原因之一。

上世纪60年代,恒义诚生产的什锦桂花元宵被命名为“太原十大名小吃”之一,1996年恒义诚甜食店被国内贸易部授予“中华老字号”。恒义诚在保持原有传统品种什锦桂花元宵的基础上,先后开发出多种口味的元宵和汤圆,如玫瑰、芝麻、花生、黑芝麻等多个品种,并增加了蜜汁果、麻花、克力沙、芝麻卷、椰蓉团、八宝粥、驴打滚、担担面、凉粉等小吃。连同传统经营的凉糕、麻团、糍粑,形成了多样化的经营格局,基本满足了不同消费者的需求。

老字号展新形象

作为太原的老字号之一,恒义诚“老鼠窟元宵”近百年没有中断过经营,口味始终一脉相承。在恪守传统手艺的基础上,坚持传承中创新、创新中发展。

在经营方式上,恒义诚打破了热天不做元宵,冷天不卖凉糕、麻团的旧习俗,变季节性经营为全年四季经营,旺、淡季销售实现互补;各种产品包装也由过去的纸包装更新为彩袋、礼品盒包装。同时积极发挥前店后厂的优势,薄利多销,顾客进店无需花费太多,就能享用多种美味。

除了经营方式灵活、品种花样增多外,“老鼠窟元宵”还拓宽了市场领域。2011年,又在桥头街开了一家分店,叫“老鼠窟饭店”,开始卖起了过油肉、鱼香肉丝等炒菜,颇受消费者欢迎。如今他们还筹备了自己的食品加工厂,为今后扩大规模作准备,让小企业做大品牌,老字号展现出新形象。

如今,“老鼠窟元宵”已不再是单纯的小吃,它承载了几代太原人的舌尖记忆,已经成为太原传统文化符号之一,也成为山西饮食文化的重要组成部分,被列入山西省非物质文化遗产。随着时间的推移,“老鼠窟元宵”还将带给太原人更多的美味记忆。正所谓:“钟楼街口老鼠窟,晋祠江米滚珍珠,揉碎玫瑰留余香,酿就桂花情愈长,正月十五井州闹,家家户户煮元宵,买得恒义诚中甜,乐游龙城不夜天。”

摄影 牛晨阳 文字 孙耀星



名扬中华老字号



家家户户购元宵