



“爱元宵三五风光，月色婵娟，灯火辉煌。”元宵是中国传统的小吃，是依照习俗在农历正月十五元宵节烹制的食品。吃元宵象征家庭像月圆一样团圆，寄托了人们对未来生活的美好愿望。每年春节、元宵节期间，在晋源区的大街小巷，总能听到元宵的叫卖声，当地人也盼着吃上一碗热气腾腾、香甜软糯的晋祠桂花元宵，吃了才算过完年。



传统工艺味道纯



配方独特口感佳



工序复杂要求严



美味元宵庆佳节

晋祠桂花元宵 吃了才算过完年

摄影 邓寅明 文字 徐方伟



晋祠元宵美名扬

历史

在晋源当地流传着两句民谣：“大米芯蕊藕瓜瓜，元宵蛋蛋女娃娃。”这两句民谣中的“元宵蛋蛋”指的就是晋祠四宝之一——晋祠桂花元宵。晋祠桂花元宵作为北方元宵的代表，每逢元宵佳节市场销量旺盛，深受人们追捧。不同于南方的包汤圆，太原的本土元宵都是“滚”出来的。一颗颗元宵在糯米面内翻滚跳跃，这样制作出来的元宵在口感上更有嚼劲。

晋源区晋祠镇长巷村村民韩福元作为晋祠桂花元宵制作技艺的代表性传承人，滚制元宵已有50余年。每到元宵节前夕总是全家出动，数百个元宵随一上一下的笸箩跳动，煮元宵、炸元宵，闻着香，吃着甜。

据介绍，晋祠桂花元宵至今已有2000多年的历史。相传，汉文帝刘恒自8岁就来到晋祠一带为代王。西汉初年，汉文帝为了庆祝平定“诸吕之乱”，将这种圆滚滚的宫廷甜点分发给百姓，寓意普天同庆，并称之为“元宵”。恰逢一年中第一个月圆之日，故将这一天定为“正月十五元宵节”。从此，元宵节吃元宵的习俗便流传至今，凝结成太原人独特的文化记忆。

说起来，韩家和元宵结缘，还要追溯到韩福元的曾祖父韩国富那个时代。最令人称道的是，其祖父韩振业与父亲韩海海在民国时期就创设了“自立成”字号，专门制作经营元宵和烧饼，在晋祠一带小有名气。从小耳濡目染，韩福元自然也就将这门手艺熟稔于心。

一泡、二淘、三晾、磨米、炒作、做馅、滚制、包装……一颗地道的桂花元宵，要经过十几道工序。“传统元宵都是用笸箩滚制，这需要手上功夫。”韩福元的二儿子韩伟，早早就继承了父亲的手艺，边滚元宵边介绍：“馅料少蘸水，放到盛有糯米粉的笸箩里

滚，滚一道，过一道水，再滚一道，再过一道水，滚个四五道，圆乎乎的元宵就成了。无论煮或者炸，都特别好吃。”

虽然工序复杂又耗时，但韩福元一家对制作元宵乐此不疲，韩福元的三弟韩喜元说：“每年正月里，泡米的、磨米的、炒芝麻的……人们都盼着吃这一口，吃了才算过完年。”现在，人们的物质生活日渐丰富，眼看着其他元宵品牌打出了名声，韩福元暗暗下定决心要将晋祠桂花元宵发扬光大。而他的坚守和初心也感染了两个儿子韩剑、韩伟，更有意思的是，年幼的孙子每天耳濡目染，现在也将元宵“滚”得有模有样。

为打响晋祠桂花元宵这个品牌，将元宵发展成产业，韩福元开始对晋祠桂花元宵的制作工艺进行改良。

淘米、磨粉、配馅、滚制……在保持原有工艺的基础上，韩福元和儿子们不断商讨研究、反复实践，在馅料制作上精益求精，开发出更多口感品类。目前，除了传统的芝麻馅、桂花馅、玫瑰馅等，还研发出深受年轻人喜爱的水果馅、巧克力馅，还有更具保健养生功效的红糖馅、红豆馅、红枣馅、木糖醇馅等。

如今，“晋祠桂花元宵传承研究会”也应运而生，韩福元把晋源的大多数元宵制作者联合组织起来，有规划地进行推广宣传，志在把这一独具特色的饮食文化品牌叫响。“要让我们的元宵走向全国，走向世界，让大家都知道咱的晋祠桂花元宵！”谈及未来，韩福元信心满满。

传承



双手麻利技艺棒



小巧玲珑颜值高



家庭若市人气旺



非遗传承敬匠心