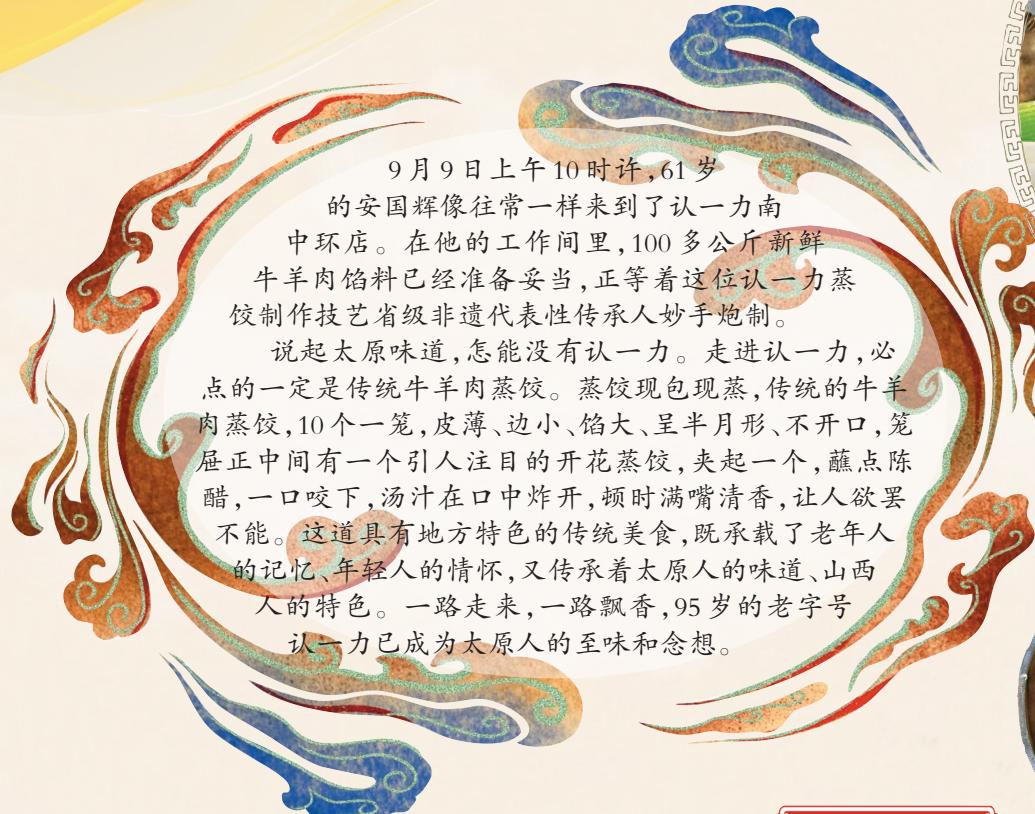


# 认一力蒸饺制作技艺：

## 凝脂满笼润齿香



**风雨九十载**

安国辉是认一力创始人安良田的重孙。家族的传承与40多年不间断实践和潜心琢磨，使安国辉的蒸饺制作技艺达到了炉火纯青的地步。“到今年，认一力已经有95年的历史。”

1930年，河北保定人安良田来到太原，创办了专卖蒸饺的认一力清真饭馆，因是回民，饭馆的名字就叫认一力回民饺子馆。在此之后，其子安海逐渐将其发扬壮大。在发展中，店号也延伸出了“认真、一心、力合”的文化思想，就像门前对联“纯洁无染之谓清，诚一不二之谓真”，也在发展中延伸出“菜点纯洁无染品清，服务诚一不二德真”的经营理念。

1938年，太原被日寇占领后，市场萧条、物价飞涨，牛肉很难买到，安先生只好改用牛羊肉各半来调制饺子馅，并不断地调剂配料，精细制作，保住了信誉，维持了生计。

经历风雨，认一力在新中国成立后迎来了新生。1954年公私合营后，认一力在经营业务、资金、营业面积等方面都有了翻天覆地的变化，饭菜品种推陈出新，传统蒸饺延续以前的做法，饭馆门庭若市，车水马龙，生意格外兴隆。

1984年，认一力回民饺子馆在桥头街61号原址上重新扩建，不到10个月，一座独特、秀丽，充满伊斯兰风格的三层建筑拔地而起，认一力回民饺子馆也更名为认一力饭庄。

上世纪90年代中期，认一力的发展进入鼎盛时期。2017年，认一力蒸饺制作技艺被列入山西省非物质文化遗产代表性项目名录。

安国辉说，时光变迁更迭，店里的传统牛羊肉蒸饺始终是一块金字招牌，羊肉大葱蒸饺、牛肉莲菜蒸饺等均受到大众喜爱。



刚出锅的蒸饺

**众口映初心**

**秘制馅生香**

蒸饺好吃，精华在馅。

“认一力蒸饺馅的源头，都是当天一早屠宰的牛羊。血放干净后，选择其中肥瘦相间的中腰和前腿肉做馅，这样才能保证好的口感。”食材的选择非常讲究，送货到店的人也必须是回族。安国辉说：“保持肉的清洁至关重要。”

将肉改刀，切成一寸大小，放入5毫米孔径的绞肉机。红白相间、富有光泽的馅料就准备好了。

认一力蒸饺之所以与众不同，成为一代又一代人的记忆，在于其独特的味道，在于其拌馅的技法和传统秘制十三香药料。

安国辉边说边开始制作羊肉大葱馅。他将豆蔻、砂仁、白芷、白术、肉桂、丁香、小茴香、花椒、大料、陈皮等十三香药料，依照一定次序放入馅料中，开始搅拌。

“这些药料性属温热、味辛甘苦、

涩麻芬芳，入心、肝、脾、胃、肾、膀胱、大肠诸经络，同羊肉相配有益气补虚、健脾开胃、活血养心的食疗效果，与牛肉相配有补脾胃而益气血，强筋骨而壮腰膝的食疗作用。在调味上有去膻除腥灭臊的特效，并能增香、浓郁气味，增进食欲，促进消化。”

制作羊肉大葱馅，需要将大葱按照1:1的比例，放入羊肉馅中。安国辉切葱的方法与别人不同。只见他右手持刀，刀垂直紧挨葱白，左手虚握葱白并将虎口倒向刀的方向，刀与左手相依，“哒哒哒……”默契向左行进。一片片圆圆的、薄薄的葱花完整诞生。“这样切出的葱花，放入肉馅中，才开始分体、散落，葱香被最大程度地激活，味道被肉馅包裹锁定。”

最后，倒入香油等其他作料，搅拌，新鲜的羊肉大葱馅便制作完成了。熟悉的味道，立刻唤醒了味觉。

多年来，认一力的地址虽有变化，但顾客们总能启动味觉导航，精准寻到认一力的大门。从2023年开始，太原每举办一次大型活动，认一力都会迎来一波客流高峰，老字号与城市发展正在同频共振。

认一力南中环店店长张花军说：“走进认一力，不论是想找到过往回忆的老太原人，还是带着朋友聚餐的新食客；不论是外地来太原打卡的旅游达人，还是国外游客，必然要点上一笼牛羊肉蒸饺。品尝后，都对认一力蒸饺竖起了大拇指。”

作为以美食闻名的老字号，认一力历经岁月洗礼，在保留传统中依时而变，顺势而为。安国辉说，目前，蒸饺除了传统的牛羊肉馅、牛肉莲菜馅、羊肉大葱馅等，依据时令，还不断研发加入香菜、茄子、香菇、冬笋等新鲜蔬菜，丰富馅料，同时，面皮也搭配莜面、玉米面等，满足不同顾客需求，在保持本地特色的同时，进行多样化的创新。

多年来，认一力蒸饺的风味，总能与顾客心中的味道契合，推陈出新却又坚守本心，这便是在众多饺子品牌中脱颖而出、享誉太原的精粹所在。

2023年，安国辉的徒弟杨震已经接棒，在实践中不断淬炼，传承认一力蒸饺制作技艺。师徒共铸匠心，让老字号在发展中不断发扬光大。

记者 张晓丽  
本版摄影 张澍宏



**记忆档案**

“买东西到开化寺，吃饺子去认一力”，创办于1930年的认一力，因其蒸饺独特的配方、干净的原料、上佳的口味，吸引了无数太原人。2017年，认一力蒸饺制作技艺入选山西省非物质文化遗产代表性项目名录。