

老鼠窟元宵制作技艺： 甜糯满口润年华

在90余载岁月中,经营地址从未改变、传统味道始终如一,这样的老店在太原当数“恒义诚”。每逢元宵佳节,晨光熹微中,众多食客早已守候在钟楼街恒义诚甜食店门前,排起了“长龙”,只为购得一袋老鼠窟元宵。这场景是太原元宵节的一道独特风景。在许多太原人心中,唯有这一口老味道,方能唤醒节日里的圆满与乡情。

2009年,老鼠窟元宵制作技艺被列入山西省非物质文化遗产代表性项目名录。2012年,谭凯成为老鼠窟元宵制作技艺省级非遗代表性传承人。



谭凯正在滚制元宵



熟元宵



钟楼街恒义诚老鼠窟元宵店

巷口飘香名号响

老鼠窟元宵起源于1928年,当时的太原城,街巷间回荡着各式叫卖声。其中,一位来自太原本地的汉子申三货,挑着一副担子,行走在钟楼街一带。担子一头是火炉铁锅,一头是糯米粉和各式馅料,那热气腾腾的元宵,随煮随卖,成为寒冷冬日里的温暖慰藉。

申三货为人实在,做的元宵更是货真价实,他精选晋祠花塔村产的优质江米,浸泡、碾磨、过筛,每一步都精益求精;馅料配制更是独到,玫瑰、桂花必在花期鼎盛时采摘,经传统工艺腌制,香气浓郁。做出的元宵皮薄馅大,雪白软糯,入口香甜,深受街坊邻里喜爱。口口相传之下,生意日渐兴隆。

1937年是“恒义诚”发展史上的重要转折点。当时,紧邻老鼠窟巷口的一家肉铺经营惨淡,难以为继。早有稳定经营想法的申三货看中了这个位置,果断盘下店面。他保留了原店“恒义诚”的字号,取其“永恒、信义、真诚”之寓意,创办了恒义诚甜食店,专营元宵,兼售麻团、凉糕、醪糟等时令甜食。

店铺虽小,却采用了前店后厂的经营模式,现做现卖,保证了产品的新鲜度。每逢顾客购买带走时,细心的申三货还会在包装上附上一块红纸,上印“申记元宵老鼠窟口”字样。这小小的红纸,既是商标,也是承诺。天长日久,人们因其店铺紧邻老鼠窟巷口,便亲切地称其产品为老鼠窟元宵,这名号越叫越响,成了如今的“金字招牌”。

1992年,谭凯来到恒义诚甜食店工作,将已经退休的申三货的小儿子申福生,还有老师傅陈子玉返聘回店中。谭凯拜二人为师,一点一滴梳理“恒义诚”的历史,同时,用心学习元宵的制作技艺。30多年过去了,如今,谭凯依然每天都在店里忙碌,店铺的发展倾注了他的毕生心血。

“恒义诚”见证了时代的变迁,最初是几间平房,1966年钟楼街进行危房改造,拆除平房,在原址上建起了二层小楼,经营环境得以改善。2021年9月,随着钟楼街的重新开街,“恒义诚”的发展掀开了崭新的一页。

坚守风味立其身

创立之初,老鼠窟元宵只选用本地出产的晋祠江米,以此为原料制作的元宵,口感上乘。然而,随着时代变迁,晋祠江米产量逐渐萎缩,无法满足供应。为了寻找到替代品,谭凯遍访各地,反复比对、筛选、试制,最终锁定了口感风味最为接近的东北优质江米,并建立了稳定的供应基地,从源头确保了原料品质的始终如一。

石磨碾米是老鼠窟元宵保持独特口感的关键环节。恒义诚甜食店自创立以来,一直沿用石磨碾制的元宵面。然而在上世纪80年代末至90年代中期,面对市场需求量的快速增长,石磨效率低下的瓶颈凸显,为解燃眉之急,店铺曾一度改用电磨。

令人意想不到的,随后的几年间,元宵销量竟明显下滑。经过深入的市场调研和反思,管理层认识到,问题不仅在于外部市场竞争加剧,更在于自身对传统工艺的背离——电磨高温加工确实对面粉的营养成分和纤维结构造成了影响,从而微妙地改变了元宵的口感。

在谭凯的建议下,企业果断决策,即使成本高、效率低,也要将元

宵面改回石磨碾制。正是这一回归传统的决定,让老顾客们找回了熟悉的味道,销量也随之稳步回升,并实现了持续增长。

工艺的进步紧随时代的脚步。现在,店铺使用的花酱来自四川眉山一带,精心挑选定制的玫瑰酱、桂花酱口感上乘,较之前“有过之而无不及”。有了花酱,再将磨得极细的糖粉与其搭配,还有精心挑选的花生碎、核桃仁、芝麻、青红丝、果脯等辅料,按特定比例混合,这样就形成了老鼠窟元宵的“秘制馅料”。

老鼠窟元宵的制作过程需经“六蘸六滚”:将晾好的馅块放入荆条编的长把笊篱内,均匀蘸水后,倒入盛有江米面的巨大箩筐中,在案上来回拉动,让馅块在翻滚中均匀裹上面粉。如此反复浇水、加面、滚动六次,雪白的元宵逐渐成型,既瓷实饱满,又保证了煮食时的软糯筋道。

现在,机器滚制代替了人工拉动,但这并非简单的取代,而是经过反复调试和对比试验,确保机器滚出的元宵在口感、质地和风味上,与手工制作的产品保持高度一致。

守正出新业常青

如今的恒义诚甜食店,热气蒸腾、人气满满,上下两层楼,18张长条桌可供80多人同时品尝元宵。

除了招牌元宵外,柜台上,新鲜的凉糕、麻团、醪糟等传统风味小吃一字排开,满足着不同食客的多样选择。在谭凯的推动下,店铺通过改进工艺和储存技术,早已实现了元宵的全年供应,日均销量可达600余公斤,这份传统美味不再局限于特定时节和地域,真正融入了众多市民和游客的生活。

现在,“恒义诚”还建造了现代化的食品加工厂,为品类的丰富和品牌效应的拓展奠定了基础。企业在坚守传统元宵核心地位的同时,成功推出了玫瑰凉糕、麻球、麻花、蜜汁果、糖耳朵等多种特色小吃,还顺应市场需求,增加了黑凉粉、灌肠、担担面等爽口美食,展现出老字号在传承中创新、在创新中发展的勃勃生机。

1996年,恒义诚甜食店被贸易部授予“中华老字号”称号;2010年,获商务部“中华老字号”认定;2011年,“老鼠窟”商标荣获山西省著名商标……这些荣誉,既是光环,也是鞭策,见证着一家老字号在时代变迁中的坚守与荣耀。

记者 王勇
本版摄影 郭苑甫

记忆档案

老鼠窟元宵制作技艺完整保留了北方传统元宵的加工特色与风味精髓。这份依靠口传心授、代代相承的非物质文化遗产,不仅塑造了独具特色、适合山西人口感的“晋味”典范,更承载着几代市民的集体情感记忆。老鼠窟元宵不仅是一种食物,更成为连接太原过去与现在的味觉纽带,沉淀为一方水土的文化地标。恒义诚甜食店始终以匠心守护传统,以智慧应对时代,使其成为山西饮食文化版图上一张亮丽的名片,也是非物质文化遗产活态传承、生生不息的生动实践。