

老汉元宵制作技艺： 醇厚香甜团圆味

每年元宵节期间，在太原市昌盛街与人民路交叉口西北角的老汉元宵销售点前，市民都会排起长队。尽管寒风瑟瑟，但为了这一份热气腾腾的团圆味道，众人争相购买品尝。这样的画面，成为一道独特的风景线。

老汉元宵主要由面和馅料滚制而成，选料扎实、做工讲究、营养丰富，是本地人民春节、元宵节期间必备的传统佳肴，深受群众喜爱。2017年，老汉元宵制作技艺被列入山西省第五批省级非物质文化遗产代表性项目名录。

道地口感

元宵这种食物名称，起源于宋末元初，人们习惯在上元节之夜吃它，所以叫作元宵，承载着阖家团圆的家庭情感与节日记忆。

小店区地处古晋阳腹地，是晋阳传统文化的主要传承区域，百姓“滚”元宵、吃元宵已有上千年历史。老汉元宵是当地最具影响力的民间小吃，继承了太原南部地区民间传统元宵的制作技艺，是中国北方元宵制作技艺的典型代表。

“老汉元宵有什锦、黑芝麻、桂花三种口味，最传统的什锦馅儿，我们做了40多年。”11月17日，贾志刚说。今年43岁的贾志刚是老汉元宵制作技艺区级非遗代表性传承人，父亲贾三成是该项目的省级非遗代表性传承人。从20多年前贾志刚接班开始，父亲就没再操心过店里的事。

什锦馅料里，有白糖、冰糖、核桃仁、桂花、玫瑰、青红丝、炒花生米和炒白芝麻，以及其他各类果料。芝麻养血，核桃仁补脑，青红丝开胃，玫瑰美容，营养价值极其丰富。黑芝麻馅和桂花馅则是近年来新增的口味，是以什锦馅料为基础，按需求分别增加黑芝麻和桂花的比重，其他主料有所减少，也深受消费者欢迎。

一碗老汉元宵，吃起来香甜软糯、丝滑爽口，除了传统的煮着吃外，小店区范围内还有一种炸元宵的吃法，别具一番风味。

“开小火、少倒油，等油温七八成热，把元宵放进去来回拨拉，炸个四五分钟，元宵面皮变黄、体积一膨大就可以捞了。这时候外面的皮熟了，里面的馅儿也化了，口感刚刚好。”贾志刚传授了正宗的炸元宵制作“秘籍”，这里蕴含着当地人民的美食文化与地道风味，也成为几代人的美食记忆。

每一颗元宵，都蕴含着匠人的心血与智慧。老汉元宵的原料制作主要分为面和馅料两部分，秉承传统古法，对工艺要求极为严格。

元宵面其实是江米做的。贾志刚精选优质东北新江米，加工时，先用水把米清洗三次，再用传统水缸浸泡三四个小时，捞出后放在竹筐里，沥水风干，自然条件下放置一晚上控水，第二天，将泡好的江米在石碾子上研磨，然后用细筛筛取细粉，如此反复，直至全部变成细粉。通过这种工艺碾制的元宵面未经过高温，分子结构未被破坏，营养保持良好，口感筋道又软糯。

“整个腊月，我们每天都要做200公斤左右的面，存放在冷库里，因为面怕受热，正月里基本就够了。”贾志刚介绍，每年从九月初九到正月十五，是老汉元宵的制作销售季。

记忆档案

老汉元宵是流传于太原市南部地区的民间美食，主要分布区域为太原市小店区，辐射太原城区及清徐、榆次一带，食用时煮、煎、蒸、炸皆可。煮元宵时，有经验的老手艺人会用手轻捏元宵，使其略有裂痕，这样煮出来里外易熟，软滑可口。锅内水开后放入元宵，用勺背轻轻推开，让元宵旋转几下，就不粘锅底。元宵煮至浮起后，要迅速改用文火，每开一次后点入适量的冷水，使之保持似滚非滚的状态。水开两三次后再煮一会儿，即可捞出食用。这样煮出的元宵软硬适度，香甜可口。

贾志刚在滚元宵



贾志刚展示做好的元宵馅



老汉元宵销售点

传承古法

在馅料制作上，老汉元宵同样精益求精。选取上好的核桃仁、桂花、玫瑰、青红丝等各种材料，按照精准比例配制好，倒入熬制好的糖稀，搅拌均匀，再倒入专用模具凝固成块，晾一天后，手工切成均匀的小块备用，放在阴凉通风处保存就行。

最后一步便是滚元宵了。需要将做好的糖块沾水蘸面，反复滚4至5次，直至元宵成型。若发现有大小不合规格的元宵，便需重复上述工序，直至达到完美标准才可装袋销售。这种对传统技艺的坚守与对完美品质的追求，正是老汉元宵能够传承至今的关键所在。

为了保持元宵的醇厚口感与新鲜度，老汉元宵坚持每日制作、次日销售的原则。在正月初十至十五这段时间，由于市场需求旺盛，他们甚至采用现滚现卖的方式，确保顾客能品尝到最新鲜的产品。

创新向前

对于贾志刚来说，老汉元宵的传承创新是一种责任，他深感意义重大。

“我小时候就帮着家里卖元宵，当时许多市民会乘坐公交车从河西、北城等地赶来品尝。如今，随着私家车的增多，他们纷纷驾车前来购买，还要携带礼盒送给亲朋好友。甚至，有人特意从外地赶回来，就为了吃上一口记忆中的团圆味道。”贾志刚深知，老顾客们钟爱老汉元宵，追求的就是那份传统韵味、品质保障以及地道的口感。

贾志刚的父亲贾三成现在已经72岁，从父亲的祖父那一代起，家中便开始制作元宵，传承至今，已经形成了固定的滚制技艺模式。

“父亲从小便跟随祖父学习，熟练掌握了老汉元宵制作技艺，在生产制作过程中逐渐形成了自己的品牌，并于1992年注册成功。”贾志刚从小就耳濡目染，随后在保留传统配方和工艺精髓的基础上，在生产过程中逐渐融入了现代技术。如将驴拉石磨改为电动拉石磨，人工摇筛改为电动摇筛，这不仅提升了生产效率，更确保了食品的卫生与质量。

为了更好地传承老汉元宵制作技艺，贾志刚曾学习过食品专业，还与他人一起研究，不断改良老汉元宵馅料配方，使之更适合大众口味，并不断更新制作设备，推动老汉元宵制作工艺升级迭代，使得这一传统技艺得到进一步发展。

近年来，老汉元宵因其独特的口感和真材实料深受人们喜爱，知名度不断提升，已成为太原市的一张饮食名片。

记者 王丹
本版摄影 王韵菲