■ 山东好味道

一品棋子烧饼点心，之所以得名“棋子”，是因为烧饼点心个头小，酷似棋子；之所以称作“一品”，则源于咸丰帝师孙葆元曾经品尝过。

塘坊糕点：起自市井坊间的老滋味

□ 本报记者 陈巨慧
本报通讯员 杜秀峰

无棣有种名点——塘坊糕点。百年老店，起自市井民间，如今早已声名远扬。有人曾说，百年老店皆是时光倒流的盛宴，她承载着一个地方的人文和历史，留存着人们对过往岁月的记忆、感慨与唏嘘。那流淌在舌尖上地道的老滋味，不时地勾起儿时那略带苦涩的记忆念想……

赵氏父子（左一和右一）展示传统名点手工制作技艺

得帝师品尝名“一品”

无棣埕口镇自古是久负盛名的水陆码头，也是一座历史悠久的文化古镇，与天津近在咫尺，生意往来密切，饮食文化也深受京津影响。

按照北方的习俗，年来节庆、人们走亲探友少不了提上两盒点心，无论是桃酥软糖、蜜三刀，还是槽子糕，一块块小小的点心都寄托着彼此最真挚的情感。

埕口沿海一带的民间，每临婚嫁、寿诞等喜庆的大事，亲戚朋友总要往来庆贺，相聚话新，畅叙友情。这时，主人为表谢意，得摆酒宴相请。鲁北沿海民间待客席是很讲究的，有一套非常规范的程序：请客人落座后先点烟敬茶，然后宴席开始。首先是上四干（点心、干果）、四鲜（时令果蔬），其次上酒菜（一般为四凉、四热、四荤、四素十六盘），接着依次上大碗（全鸡、全鱼、红烧肘子肉、鸿运当头、四喜丸子等当地招牌名菜），酒毕招待客人吃饭时上“八大碗”（卷煎、松肉、咸梭鱼、藕合、小丸子等八碗菜和一个盛有肉片白水的大海碗）。点心为酒宴的开场必备环节，可见它的重要。

无棣塘坊岐鸣斋（糕点）靠经营棋子火烧小店起步，光绪年间转型升级为赵家一品棋子点心铺，到现在已经一百多年了。“那时候祖上也是以做糕点为生，品种比较单一，没有如今这么多的花样。”塘坊岐鸣斋糕点第五代传人赵玉森说。

据《无棣地名志》载：明朝崇祯八年（公元1635年），赵姓始祖由滦州吐玉坨迁至现在河北省海兴县赵家堤头，后赵姓分家，赵铭、赵琦兄弟俩来此地立村。因以开糖房为业，故取村名为糖房。此地位于沿海，淡水奇缺，人们挖塘积水，以解饮水之忧，糖房遂逐渐演变为塘坊。

赵姓第十六世祖赵泳昌，清朝同治年间得帝师孙葆元制作面点的厨子真传，经营棋子火烧和点心，至清光绪二十九年（公元1903年），其子赵谈仲传承经营的棋子烧饼点心铺已成规模，又借助糖房的便利改进传统馅种，制作成糖油一品棋子烧饼点心。之所以得名“棋子”是因为烧饼点心个头小，酷似棋子；之所以称作“一品”，则源于咸丰帝师孙葆元曾经品尝过。

孙葆元(1801年－1886年)，字莲塘，号复之，清朝直隶盐山(今河北海兴县赵毛陶北二村)人。1828年中举人，1829年中进士，是道光年间翰林院学士，官至兵部尚书，道光己丑翰林，咸丰帝师，他“累司文柄”,曾为乡试正主考、文会试大总裁和武会试正总裁,屡充殿试、朝考阅卷大臣,摄官兵部尚书,诰授光禄大夫。

帝师孙葆元如何来这偏远的地方祭祖？如何与塘坊糕点产生关联？故事还得从头说起。孙葆元自小天资聪慧，读书过目不忘。大考之年进京赶考，不幸身染重病，被困客店，开考临近，病情方见好转。屋漏偏逢连阴雨，这时他带的盘缠已经花光，更糟糕的是证明身份的物件被盗贼偷去，没有这些物件是报不上名的。孙葆元着急万分。店主起初还忍耐着，后来经常给孙葆元甩脸子看，旁敲侧击索要住店钱和伙食费。孙葆元无奈只得将值钱的几件东西典当了。眼看分文皆无，他心急如焚。店主看他盘缠已尽，就叫孙葆元从客房里搬出，到一间柴房里去住。柴房里没有床，铺盖只能铺柴草上，但孙葆元一点也不气馁，每天攻读至深夜，次日凌晨早醒高声诵读圣贤诗文。

这天，南衙门的孙捕头带人巡查，大老远听到有人高诵诗书。捕头觉得奇怪，柴房里什么人能有这么大的学问？就向店主询问缘由。店主一五一十把孙葆元的情况讲给捕头听了。孙捕头是个热心肠的汉子，听着听着就皱紧了眉头。他对店主说：“我咋听着这个人像山东海丰一带的口音呀？”说着话，捕头来到柴房，推门见一面容俊秀年轻人，正倚在破旧的铺盖卷上手捧诗书大声诵读。捕头对孙葆元说：“客官可是山东海丰人士？”孙葆元抬头一看，走进来一位身材魁梧的黑脸大汉，说话瓮声瓮气的。孙葆元连忙起身，说：“在下孙葆元，直隶盐山赵毛陶人士。”捕头高兴地拍手说：“我老家是山东海丰孙家庄，我也姓孙，在南衙门当差。我叫孙玺。”“海丰、盐山咱是地邻，出门相遇咱就是老乡呀！”“听老人们说，明朝迁到咱们那块姓孙的，都是同宗呀！”“对呀，对呀！”孙葆元回答说。孙玺拿出几两白银交给店主，替孙葆元还清欠债。又嘱咐店主好生招待孙葆元，不得怠慢。孙玺亲自扶着孙葆元到客店的上房歇息，并吩咐手下置办酒席好好款待了孙葆元。

接下来，孙玺找到上司衙门，以全家性命担保，为孙葆元录上赶考名册，相当于现在办理了高考报名手续。

就这样，孙葆元顺利参加了考试，并被皇帝钦定为进士，入翰林院，当过咸丰皇帝的老师，最后官至吏部左侍郎，署兵部尚书。

在乡下人们心目中，但凡能进入翰林院的进士，是家族的极大荣耀。不管是以后官位多显赫，人们都一般称其为“翰林”。

做了高官的孙葆元念念不忘孙玺当年相助之恩，衣锦还乡时专门到马颊河畔的孙家庄祭祖，在孙氏祖宗坟前祭拜并亲手植下四棵柏树，寓意孙氏家族厚德绵延，人丁兴旺。在盐山（海兴）、无棣北部一带，都称这四棵柏树为“翰林柏”。

老辈人说，当年孙葆元来孙家庄时，虽然只带了几个家人随从，但当地乡亲却高规格接待了他。专门派人去一河之隔的塘坊村请来以烙制糖火烧为业的赵泳昌，精心制作了上好的火烧，去水陆码头埕子口请来名厨烧制了传统八大碗名菜，把孙葆元感动得泪眼汪汪。品尝火烧时，孙葆元说:“咱偏僻的乡野有如此好吃的火烧,非常难得!”又得知塘坊赵家面点师赵泳昌与救命恩人孙玺是至亲，更是激动不已。后来也有人说，帝师还专门差厨子登门给赵家送自家点心制作的秘法，手把手地传授赵家制作点心工艺。从此，赵家在制作火烧的基础上转型升级制作点心,至光绪年间终成正果。

传统名点：乌龙糕、苹果酥、莲花酥产、马蹄酥、一品火烧等

烧火伙计应急救场获斋号

天津临近京都，埕口毗邻天津卫，自是近水楼台先得月，糕点制作的借鉴传承发展壮大，自然也是顺理成章。无棣县埕口镇塘坊岐鸣斋糕点，以“宫廷口味、鲜香不腻、色香味俱佳”为人称道。

埕口历史悠久，海陆交通便利，从清康熙年间即为海陆交通枢纽，是当时鲁北最大对外通商商埠，海运繁忙。500吨级帆船可直接由海口驶入，清末有“山东第二大港”（次于烟台）之称，清光绪时期达到鼎盛，买卖铺户林立，商号100多家，素有“小天津卫”之美誉。

民国十四年《无棣县志》载：“埕口，居海滨鬲津河（老黄河）东岸，县东北境九十里；东北六十里至大沽河海口设海关税十之三。出口货以红枣为大宗，入口货以木料、铁器、药材、南纸为大宗，粮食时出时入。”据记载，埕口商埠的鼎盛时期，周围修筑圩墙，设置六门；商户购置枪械，组织团练，巡更查夜。居民主要以经商、脚行、佣工为业，外来经营工商者亦为数不少。有趸积待贾的商行，有积存代销的货栈，有批零兼售的铺户，有经营银饰、家具、竹编、绳绠、鞋帽、网罟、铁器的作坊，有招徕商旅的店房、饭庄、糕点铺、酒肆、茶座、浴池，有供赏娱的戏院、书场，有从事装卸和搬运的脚行。据粗略统计，大工商户有100多家，小摊贩有200多家，其中最著名的有“吉顺”“鸿祥”“长裕”“乾泰”“宁康”“天合”等。

新中国成立后修订的《无棣县志》“工业门类第十一节食品加工（228页）”记载，民国初年到1937年，无棣城里和埕口街专营糕点、酱菜加工的，有“义顺、公信、德馨和恭记等”……日军侵占无棣后，城镇加工作坊多数移居乡村。“德馨”糕点铺即为埕口塘坊岐鸣斋，是现在的山东塘坊食品有限公司的前身。

埕口塘坊糕点第四代传人、72岁的赵昌绪老人告诉记者，1927年，为了壮大生意，年仅15岁的父亲赵凤鸣被派到天津卫桂顺斋糕点作坊学艺。起初赵凤鸣只是干些杂务，当了烧火担水的伙计。赵凤鸣为人诚实，虚心好学，干完粗活之后，经常到面点房送水，打扫卫生，做些杂务零活，深受糕点师傅的喜爱和信任。后来，师傅经常让他来作坊案台帮忙。天资聪慧的赵凤鸣暗暗将糕点制作要领牢记心中，并反复揣摩。

赵凤鸣18岁那年，作坊突然接到京剧大师马连良生日喜宴糕点的订单。当时大师傅患重感冒发烧昏迷不醒，起不了床，店老板急得团团转。情急之下，赵凤鸣提出试一试的想法，老板无奈同意。赵凤鸣根据平时所学，独立完成了所订制的糕点。据说，马连良竟然没品出真伪，还给了赏钱。赵凤鸣这个烧火的伙计应急救场，成为一时美谈。他自然也得到了老板和糕点师傅的加倍信任，大师傅决定把手艺传授给他。打那以后，赵凤鸣的糕点手艺日臻完美，并逐步成长为作坊里的糕点师。

后来，日本人侵占东北，屡屡闹事，天津一带也人心惶惶。1930年秋天，赵凤鸣学成返乡并获师傅赠送斋号“德馨”。“德馨”二字取自唐文学家刘禹锡之《陋室铭》“斯是陋室惟吾德馨”，寓意为：做厚德仁义之人。

百年老字号的传承发展

赵凤鸣在埕口创办了德馨岐鸣斋糕点铺,让宫廷的御膳名点走进了寻常百姓家。虽然只是一个小作坊,但赵凤鸣却精心传承宫廷点心的制作工艺,深受当地和周边集镇百姓的欢迎。

赵凤鸣师承天津桂顺斋提浆糕点独特的制作工艺，将大桃酥、五龙糕、蜜三刀、一品火烧等30多个品种发扬光大，在配方原料、手工制作、用油烹炸等方面，作了全面的创新和改进，形成了自己独特的制作工艺流程和配料秘籍，摸索出一套搅、拌、擀、抻、捏的绝招儿。他制作的糕点外观精美、松酥香脆、入口甜糯、香而不腻，一度驰誉津南，名扬烟宁。

七七事变后，1939年日军进驻埕口，强占当地大商家吴旺云的砖瓦结构宅院作为中心据点，筑起20余米高的碉堡，拆除周匝民房，拓展为宽阔地带，并开挖深宽各一丈的堑壕，外设鹿砦。埕口街原有的围墙重修，加高加宽加固，四角高筑岗楼，周围深挖池隍，敷设鹿砦，驻扎警备队。同时，网罗地痞、流氓、土匪、恶棍等，组建起维持会、新民会、警察局、区公所等汉奸机构。自此，埕口以及通往埕口的海运、陆输全被日军和汉奸所控制。日军奸淫虏掠，汉奸敲诈勒索，地痞招摇过市，流氓横行猖獗，土棍飞扬巴扈。埕口市面萧条，商行、货栈、店铺纷纷倒闭，仅剩“益荣祥”“隆大”“乾泰”等20多家店铺勉强支撑。在这种情况下，赵凤鸣被迫把糕点铺迁到故里埕口塘坊村。

“共和月饼”模具(国共第一次合作期间)

1930年-1949年德馨糕点（塘坊岐鸣斋糕点)使用糕点制作模具

1945年，抗日战争胜利后，德馨岐鸣斋糕点铺也如久病初愈，逐渐恢复元气。

1956年初，人民政府通过公私合营，吸收德馨岐鸣斋糕点铺联营成立埕口供销社糕点厂，聘请赵凤鸣为首席糕点师，为人民群众制作精美的糕点食品。

1981年,退休后的赵凤鸣将平生所学,传授其子赵昌绪,回故里塘坊村开设糕点铺,恢复“德馨岐鸣斋”。1992年起,塘坊糕点制作工艺传至第五代孙赵玉森手中。中专毕业的赵玉森年轻有为,秉承“用实心用实料,用良心做点心”的祖训,将百年老店打理得风生水起,塘坊岐鸣斋糕点渐入佳境,成为地方美食品牌。

说到传统糕点的制作工艺，赵玉森向记者展示传统点心如意莲花酥的制作过程。这种点心是曾经的宫廷糕点之一，选料、蒸面、调油、制馅、擀皮、包馅、掐花、成型、油炸、出锅……算下来至少有40多道工序，相当复杂。“枣泥为馅，这是我们自己做的枣泥，是当地精选的金丝小枣，去皮去核后经过十几道工序加工而成，隔着老远就能闻到淡淡的枣泥香气。这种莲花酥内馅里枣泥有沙感，虽然甜度较高，但甜中带有丝丝缕缕的酸味和苦味，很是解腻。如果枣泥中添加了核桃碎粒、松子、坚果等，香气会更足，味觉层次丰富，口味更香醇，是市场上那些枣泥无法比拟的。”赵玉森说。

“在曾祖父之前，家里做的糕点很单一，基本就以芝麻酥为主。直到民国十六年，曾祖父为了扩大产业，专门派祖父到天津学习制作宫廷糕点。传下来的得有几十种之多，不过现在常做的也不到20种了。”说着话，一盘如意莲花酥已经出锅，原本闭合的莲花已经开放，金灿灿的特别好看。“还得加点东西，到时候活脱脱的就像一朵莲花。”红白色的砂糖点缀到莲花酥顶端，一朵莲花瞬间变得传神起来。“这才叫完成。”赵玉森乐呵呵地说。

“这是马蹄酥，今天没有其他馅料，基本都是枣泥。”赵玉森介绍说，“如今这些传统的宫廷糕点必须要纯手工制作，而且制作方法极其繁杂。因为是纯手工制作，三个熟练的能工巧匠一天忙下来才能制作30多斤。这些祖传下来的糕点平时他们不做，只有赶上村里有定亲、结婚喜事的时候才做点招待客人用。”

“选料精细、制作独特、式样美观、酥脆香甜、久放不绵”成为岐鸣斋糕点的五大特色，现已发展成为鸡蛋面、混酥面两大系列，花色则有蜜三刀、羊角蜜、桃酥、莲花酥、芙蓉酥、金丝卷等50多个品种。

2010年，赵玉森注册“塘坊岐鸣斋糕点”商标，2016年成立山东塘坊食品有限公司，建成绿色生态标准化、规范化生产车间，质量与产量大大提升。近年来，根据市场新需求，赵玉森又创新研发了低糖低脂绿色新款糕点，使得塘坊岐鸣斋糕点成为鲁北和沧州、黄骅一带糕点的极品。

塘坊糕点，是那心底的一丝丝甜，是儿时记忆的怀念。

·相关链接·

苏东坡怜悯卖环饼老妈妈生活贫苦，挥笔写下一首七绝：“纤手搓来玉色匀，碧油煎出嫩黄深。夜来春睡知轻重，压扁佳人缠臂金。”

桃酥饼里有忠奸事

□ 陈巨慧 杜秀峰

我国糕点制作起源于商周时期，距今已有4000多年的历史，它与古老的中国文化一样，是优秀饮食文化的一部分。据2000多年前的先秦古籍《周礼·天官》记载：“笾人羞笾食，糗饵粉粢。”这里说的糗就是指炒米粉或炒面，饵为糕饵或米饵的总称。粉粢是用米粉或米为原料制作的食品。当时这些食品虽然加工极其简单，但也已经能够显现现代糕点的雏形了。在《楚辞·招魂》中，屈原曾说：“粔籹蜜饵有餦餭。”这里的蜜饵就是指秘制的糕饼。

汉朝时，出现了“饼”的名称，饼在当时包括蒸饼、烙饼和馒头。目前有关记录“饼”的资料不少,如汉代许慎在《说文》中记载：“饼以粉及面为薄饵也。”《四民月令》中说：“寒食以面为蒸饼。”汉刘熙在《释名》中解释说：“蒸饼，饼并也，溲面使合并也。”溲面就是指今天的发面食品。从这些记载中可以看出，早在汉代，我国人民就掌握了用发面做蒸饼的技术了。汉代最为有名的是“胡饼”，《释名》中也有解释：“胡饼之作，胡麻著上。”解释中所说的胡麻指的就是芝麻，所以胡饼实际上就是芝麻饼。

到了唐宋时期，糕点逐渐发展为商品生产，制作技术也在逐步提高。据文献记载，在长安就有糕点铺，并且还有专业的“饼师”。当时白居易的诗歌中就有关于糕点的词句，如：“胡麻饼样学京都，面脆油香新出炉，寄与饥馋杨大使，尝看得以辅兴无。”后来，元、明、清时期，除继承和发展唐、宋的制饼技艺外，少数民族糕点也流入中原。明清御膳房还设有专门的饼师，皇帝常以糕点赏赐大臣，民间也用糕点作为礼品互赠，糕饼作为军粮作战时也需备齐。施鸿保所撰《闽杂记》中有记载，明代名将戚继光于嘉靖四十三年(公元1564年)作战时，备“光饼”作为行军干粮。这也说明糕点生产规模逐渐在发展。

糕点在北方亦称作“点心”。关于“点心”一词的由来，相传东晋时期一大将军，见到战士们日夜血战沙场，英勇杀敌，屡建战功，甚为感动，随即传令烘制民间喜爱的美味糕饼，派人送往前线，慰劳将士，以表“点点心意”。自此以后，“点心”的名字便传开了，并一直延用至今。到了宋代，相传苏东坡被贬海南儋县（现海南儋州），当地一位卖环饼的年迈守寡老妈妈，手艺好，制作的环饼质量高，可因店铺偏僻，不为人知，生意一直不好。老妈妈打听到苏东坡是著名文学家，就请他为店铺作诗。苏东坡怜悯她生活贫苦，环饼手艺又委实不错，就挥笔写下一首七绝：“纤手搓来玉色匀，碧油煎出嫩黄深。夜来春睡知轻重，压扁佳人缠臂金。”寥寥数句，勾画出环饼匀细、色艳、酥脆的特点,和形似美人环钗的形象。老妈妈将此诗高悬门上,果然顾客盈门,生意兴隆。后来当地老百姓为纪念苏东坡,就名之以“东坡饼”,并在儋州流传至今。

清代顾张思所著《土风录》卷六，“点心”条下云：“小食曰点心。”唐郑傪为江淮留后，家人备夫人晨馔，夫人谓其弟曰：“治妆未毕，我未及餐，尔且可点心。”不一会儿，女仆请备夫人点心，傪诟曰：“适已点心，今何得又请!”由此可知点心古时已是晨馔。同书又引周辉《北辕录》云：“洗漱冠柿毕，点心已至。”后文说明点心中有馒头馄饨包子等，可知说的是水点心，在唐朝已有此名了。茶食一名，据《土风录》云：“干点心曰茶食，见宇文懋《昭金志》：‘婿先期拜门，以酒撰往，酒三行，进大软脂小软脂，如中国寒具，又进蜜糕，人各一盘，曰茶食。’”《北辕录》云：“金国宴南使，未行酒，先设茶筵，进茶一盏，谓之茶食。”茶食是喝茶时所吃的，与小食不同，大软脂，大抵有如蜜麻花，蜜糕则明系蜜饯之类了。从文献上看来，点心与茶食两者原有区别，性质也就不同，但是后来早已混同了。

随着时代的发展变迁，中西文化互为交流，从我国沿海上海、广州、大连等城市相继传入了西式糕点。自从清代末期沿海城市对外开放以后，机械化制造饼干和西式糕点的技术也逐步传入中国。值得说明的是：面点分为中点和西点，我国面点分为主食、小吃和糕点三部分。

我国糕点种类名目繁多，花样各异，名称复杂，大体分为中西式糕点两大类。中式糕点大致分为：馅饼类(京八件、自来红、自来白、月饼、龙凤饼等)；酥点类(桃酥、薄脆等)；炸点类(麻花、排叉、馓子、萨琪玛、蜜三刀等)；粉糕类(桃片、麻糕、绿豆糕等)；糕团类(重阳糕、松糕等)。

北方的糕点当以北京、天津最有名。北京元、明、清三代为都城，一直是全国的政治、经济、文化中心，为点心的发展提供了很好的基础。此外，北京的民间点心，山东、河南、河北、江南点心的引进，汉族与蒙古族、回族、满族等少数民族点心的交流，宫廷点心的外传，都促进了北京点心的发展。简言之，北京点心的特点是用料丰富、品种众多、制作精致、风味多样、时时当令等。例如老北京传统糕点之一桃酥，松脆可口，酥香扑鼻，尤其受到孩子们和老人家的喜爱。

说起桃酥还有一段故事：明朝嘉靖年间，江西省出了两位首辅夏言和严嵩，一忠一奸。严嵩本来官阶很低，却野心勃勃。他在朝中装出清廉正直，博得了夏言的喜欢和提拔。但是，严嵩得势后，就露出真面目，恩将仇报害死了夏言，还要株连九族，夏言的后裔们只能逃跑保命。其中一些人来到了上清桂洲村，一部分在今龙头山下隐藏起来。但是他们的盘缠很快就用完了，身边只剩一点干粮桃酥饼，于是他们边吃着最后的桃酥边咒骂严嵩。吃着吃着，他们突然想到不如做桃酥饼生意挣钱，因为当时桃酥饼是宫廷点心，民间很少见。于是，他们在靠近北极阁的地方，开始卖“宫廷桃酥”。桃酥饼的制作工艺就这样在民间流传开了。