

唐山棋子烧饼：国礼级别的百年品牌

文 / 荣梦静



“寒冬腊月门庭开，过往宾客朝自来。五两棋子一碗面，小酌二两暖开怀。”这是河北唐山的一首打油诗，形容的是当地九美斋饭庄门庭若市的火热景象。

令人疑惑的是，诗中的棋子是什么呢？这可不是平时的象棋棋子，而是唐山久负盛名的招牌点心——棋子烧饼。2019年，棋子烧饼入选唐山市第五批市级非物质文化遗产。

源自裕盛轩 兴于九美斋

棋子烧饼起源于唐山丰润县城，这里四通八达，是京东大御路的要冲，客商来往，络绎不绝。

相传在光绪年间，丰润城关有一家名为裕盛轩的饭店，来往客商都会在这里歇脚、就餐。起初，裕盛轩饭店的干粮多为馒头、大饼和缸炉烧饼，但这些干粮既没油性，也没馅料，时间一长

就会又干又硬。有一天，一位进京赶考的学子途径裕盛轩，老板正在与人对弈，学子拿起干粮问老板：“您的烧饼要是加点豆沙馅，个头像这棋子一样大就好了！”老板问这样做有什么好处？学子又说：“加些豆沙馅，吃起来就有滋味，个头小点就方便携带啊！”老板听了连连点头，之后不仅在馅料和形状上听取了学子的意见，还摸索出用鸡油和面的办法，这样做出的棋子烧饼既外焦里嫩又便于保存。

裕盛轩是棋子烧饼的发源地，真正完成其数百年的传承与发展，则是九美斋。丰润县韩城镇的韩氏三兄弟——韩纪云、韩纪贺、韩纪田，独创了制作棋子烧饼的手艺。1925年被李锡三引进唐山后，在小山西口解放路1号开了一家以棋子烧饼、开花馒头和三鲜锅贴为主的点心铺，名为九美斋。开业时，九美斋只有两间在天桥下的小门市。由于棋子烧饼制作精良、售卖火热，1930年，发展成为九美斋饭庄，菜品也增加了许多，生意更加火爆。

九美斋的棋子烧饼，经过张功、赵宗富等十几位师傅的延续与创新，制作工艺愈发精致，达到了“外脆、中酥、内软”的境界，广受好评。



制作工艺考究 造就独特口感

棋子烧饼大小统一，外形圆润，状如小鼓，正面牢牢镶嵌着一层芝麻，不易脱落，且整块烧饼不漏不碎，口感酥脆。薄薄的一层外皮能品尝出“外脆、中酥、内软”三种口感，正是这小小烧饼的亮点所在。要真正做到以上标准，从和面、调馅到制作烧饼，都需要考究的制作工艺。

首先是和面。棋子烧饼的面有两种，一种是油酥，一种是油面皮。之所以能够做到酥脆，是在和面时用精粉大油合酥，也就是日常使用到的油酥。面粉须上等精制面粉，先放入油、五香粉制作油酥。油酥必须用精炼猪油或鸡油，这样制作出的酥皮更香。油酥完成后，还要一部分面粉、油和水制作油面皮。油和水比例要控制好，酥皮脆不脆，水油比例是关键。面和好，醒面30分钟左右，用水面皮将油酥包起来，擀成薄厚适中的长方形，再折三折，擀平，然后卷成卷，揪成小剂子就可以加入馅料了。

其次是馅料。棋子烧饼的馅料有很多种，包括什锦馅、肉馅、腊肠馅、火腿馅等，其中肉馅的棋子烧饼最受欢迎，调馅也最讲究。肉馅只用五花猪肉和前槽肉两个部分，切成指甲盖大小的肉粒。十斤面粉，要用到三斤半的肉。将切好的肉馅加入盐、香葱、小磨香油和特制酱油调味。腊肠馅使用红白分明的纯肉腊肠。

棋子烧饼要做到不漏不碎，且正面无剂口，相当考验制作技艺。包制烧饼先将小剂子均匀摁平，再用手指头摁出一个窝来，将肉馅放进去，肉馅不能放太多，以防崩漏馅料。食指和拇指一掐，烧饼的剂口就完成了，然后用手掌旋转把烧饼修正成圆形小鼓状，这同时要注意剂口作为底面还要严，做到不崩不漏。为了让烧饼正面沾上

一层芝麻，可先刷鸡蛋液。此外，芝麻须是去了皮后经过大锅翻炒的白芝麻，烤熟后便可呈现出金黄色泽。

烧饼制作完毕，最后一道工艺就是烤制。用缸炉慢火烤制，每炉的时长要控制在在40分钟，使烧饼的皮与馅融为一体，水气蒸发干净，形味俱佳，久贮不变。唐山地震时，压在废墟底下20多天的棋子烧饼被挖出后，仍然没有变质。

棋子烧饼成地方文化载体

2019年，棋子烧饼入选唐山市第五批市级非物质文化遗产。随着唐山经济的快速发展，棋子烧饼不断推陈出新，衍生出了许多新品牌，如鸿宴饭庄、唐山宴、谷小光、四远香、李文记等品牌。1997年，鸿宴饭庄的棋子烧饼被中国烹饪协会评为“首届中华名小吃”；谷小光棋子烧饼被授予“古代贡品”、“河北老字号”、“市级非物质文化遗产”等诸多殊荣。这些品牌的迅猛发展不仅证明了棋子烧饼的市场价值，更是对地方饮食文化的肯定。

如今，棋子烧饼不仅仅是当地特产，更是发展成了一种文化载体。唐山市政协文史资料研究会副会长任荣会回忆九美斋时提到：“作为一家老字号，今日的九美斋有责任继续传承优良的饮食文化。希望在政策的扶持下，河北老字号能顺应时代发展，积极开拓电商业务，将地方特产推向更大的舞台，以历史悠久的饮食文化，扩大唐山美誉度，促进唐山文化旅游事业的繁荣发展。”■

