

一抹酥香，滋味了两百年

茶食老字号景福斋的传承与创新



景福斋南通直营店。



向球迷派送礼盒。



「苏超」定制礼盒。

京果、麻圆、脆饼、桃酥、麻饼……这些承载着南通味觉记忆的传统茶食，不久前再次成为城市焦点。在“南鸟巢”举办的“苏超”第10轮比赛前，南通百年老字号景福斋主动融入主场氛围，向球迷与市民派发5000份定制特产礼盒，用酥香传递南通温度，诠释老字号的时代担当。

始于清道光五年(1825年)的南通景福斋，至今已走过近两个世纪的岁月。它是如何在一抹茶香、一味酥甜间，跨越时代栉风沐雨，依然生机盎然的？近日，本报记者走进景福斋，对话第三代传承人杨祝琴，探寻其百年传承与创新的深层脉络。

秉持“三精”理念—— 从官礼茶点到 百姓信赖的百年滋味

南通景福斋食品有限公司现坐落于崇川区钟秀街道。厂区与直营店相连，店内陈列着当前热销的数十种南通茶食。采访间隙，不时有市民前来选购。“我妈妈就爱吃景福斋，这不，现在月饼上市了，买点回家给她尝尝鲜。”市民张女士在各种口味的月饼中细细挑选着。

“不少南通人，尤其是老年人，就认这个老味道。”指尖划过“老味道”，杨祝琴将这老店的历史故事娓娓道来。

清道光五年(1825)年，一孙姓小伙在南通最繁华的西大街租了一间店面，制售嵌桃麻糕、云片糕、盘酥饼、桃酥、小麻饼、鸡蛋糕、京枣等传统糕点。他想用自己做的茶食给大家带来口福，遂取名“景福斋”。

民国初期，南通在张謇的模范县建设推动下，经济实现了快速发展。随着人们的生活水平不断提高，对茶食的消费要求也有新的标准，彼时，景福斋新掌门人孙根远根据人们对茶食新的消费要求，提出了茶食制作的“三精”理念，即精细的原料、精心的制作、精美的食品。

秉持“三精”理念，景福斋生产的茶食深受市民喜爱。尤其是嵌桃麻糕，条条色味纯正，片片酥

松香脆，是通城官宦进京之必备礼品，号称“官礼茶点”；脆饼更是京城的达官贵人、驻华使节和外籍客商等必需的珍贵礼品。

随着时代的发展，20世纪50年代中后期，景福斋与其他私营茶食店联合建立了第二食品生产合作社。后来，厂名又历经了多次变更。“虽然名字多次变更，但制作茶食的技术被传承了下来。”杨祝琴介绍，她的师傅丁桂明就是孙根远的徒弟，也是景福斋的第二代传承人。2006年，杨祝琴作为第三代传承人，正式注册“景福斋”商标，开启了品牌化之路。

传统与创新交融—— 在变与不变中 延续品牌“生命力”

传统茶食既承载着丰富的历史文化内涵，满足了人们舌尖上的享受，更是连接过去与现在的重要桥梁。

作为第三代传承人，杨祝琴始终秉持“三精”理念，在坚守传统的同时，积极开拓创新，推动通派茶食“景福斋”品牌不断叫响。

走进景福斋的生产车间，记者看到，从压模到烘烤，这里有着整套自动化、智能化的现代食品生产设备。临近中秋，身穿工作服的工人们正忙碌地制作各种月饼。“我们拥有5个标准化车间、两座温湿度调节仓库以及两条台湾产糕点自动化生产线，配套成套月饼自动生产设备，年加工量超1000吨。”杨祝琴自豪地介绍道。

自动化、智能化设备的引入，使得景福斋的茶食实现了标准化

制作，既提升了产量又确保了质量。杨祝琴举例，以烘烤设备为例，最早是传统的煤炉贴，后来虽然使用了平炉电烤，但一锅只能出6盘，现在是自动化的旋转炉，一锅能出36盘，产能大大提高。与此同时，公司组建了茶食制作工艺研发小组，将传统技艺的资料整理成可控数据，编入操作程序，进行自动化控制，保证了前后批次产品品质的稳定性。

“并非所有工序都依赖自动化。”杨祝琴表示，传统茶食的风味关键仍在于手工制作。因此，在关键环节，景福斋依然坚持纯手工操作和秘制配方的传承。

“原料挑选、擀面、做酥皮，这些步骤都是人工完成。”杨祝琴介绍，尤其是做酥皮，油与面粉的比例、水温、揉面手法，都至关重要，“我们对每个工人都会进行岗前培训，让食品制作的工匠精神代代相传。”

不止于技艺创新，景福斋也积极推动产品创新。杨祝琴带领研发团队主动顺应市场趋势，邀请专家现场指导，推出了青团、鲜花饼、云腿饼等诸多网红新品。如今，各种茶食产品达30多种，深受广大消费者喜爱。

从舌尖到心间—— 以社会责任 书写老字号的担当

在守正创新中，景福斋迈向发展新征程。近年来，先后获评“南通名牌产品”“南通市知名商标”。2019年，被认定为首批“南通老字号”。2023年，“景福斋通派茶食制作技艺”入选崇川区非物质文化遗产保护名录。通过与大润发、文峰千家惠等多家商超建立稳定合作，在上海、苏州

等城市开设专柜，在南通设立直营实体店，在天猫、淘宝开通直营网店，景福斋销售额连年增长，去年已突破千万元。

“企业百年延续，离不开社会的滋养。”随着企业不断发展壮大，景福斋逐渐走上了公益之路。

近年来，景福斋累计招收20多名残障人士，通过手把手培训茶食制作技术，帮助他们实现自我价值、融入社会。

生产车间内，刘小健、袁春梅(均为化名)等残障员工正熟练地对烘烤完成的茶食进行手工包装，脸上洋溢着幸福与自信。“目前车间共有20多名员工，其中近半为残障人士。”杨祝琴介绍，“对于这些残障人士，我们特意将他们安排在较为简单、单一的工种岗位，提升他们的自我认同感和归属感。”

作为钟秀街道生建村辖区的企业，景福斋还积极承担社会责任，逢年过节，都会与社区联动，为辖区90岁以上高龄困难老人送去各种茶食。近三年来，累计惠及这类群体26人次。

公益之路越走越宽。8月31日，南通队的“苏超”第10轮比赛在“南鸟巢”举行，景福斋特别设计定制礼盒，每份礼盒均内含一种南通传统特色茶食。当天下午，共计派发了5000份礼盒，不仅传递了地道南通风味，更让来自各地的球迷深深感受到了南通的热情与温度。

“真正的百年老店，卖的不仅是茶食，更是一种文化的温度、一种创新的活力和一份社会的担当。它的味道，既要满足味蕾，也要能温暖人心。”杨祝琴坦言，“苏超”第12轮赛事即将再临崇川，景福斋已整装待发。

本报记者陈静

更俗 剧院

热映电影

动画《浪浪山小妖怪》
宋佳、佟丽娅主演《轻于鸿毛》
刘昊然、王传君主演《南京照相馆》
成龙、张子枫、梁家辉主演《捕风追影》

演出信息

9月20日 19:30、9月21日 14:30——无言喜剧《乱打神厨秀》(广告)
10月5日 15:30——意大利亲子互动默剧《受惊吓的面包师》



扫二维码关注更俗剧院微信公众平台，获取更多电影演出信息。
更俗剧院新官方网站 <http://www.ntgsjy.cn/>
售票热线:85512832 服务监督:85528668