

文/奶茶姐姐

穿越时光的米香

看老字号如何守护传统美味

石磨碾过岁月，将江南晨露与新米磨成绵密絮语。一炉蒸汽载着六朝烟火气，三代匠人掌心的温度，在非遗传艺中不断传承。

一、品牌故事：从市井烟火到文化符号的蜕变

1. 品牌起源：街巷基因与时代烙印

复兴园起源于民国时期的南京下关复兴街，这里曾是水陆交通枢纽和商业中心，优越的地理位置形成了早期市集型糕团业态，孕育了品牌的商业基因。

发展阶段	时间	主要事件
起源与技艺奠基 (民国时期—1950年代)	民国时期	起源于南京下关复兴街，依托水陆交通枢纽与商业中心的区位优势，奠定早期商业基因。
	1953年	收归公有并扩大经营范围，成立复兴园食堂，生产糕点、糕团、面制品等。
	1958年	聘请糕点世家杨永福师傅制作糕团早餐，形成独特技艺；成为南京鼓楼饮食公司旗下品牌。
传承与体制转型 (1990年代—2020年)	1990年	获得企业法人营业执照，经营模式逐步规范化。杨永福收曹丽俊为徒，开始系统传承与创新复兴园糕团技艺。
	2000年后	第二代传承人曹丽俊成为技艺传承核心，通过授徒延续技艺。
市场化转型与非遗认证 (2021年—2024年)	2021年	成立南京桂记复兴园科技发展有限公司，开启市场化运营，主营传统与创新结合的糕团产品。
	2024年	糕团制作技艺获“非物质文化遗产”称号；门店扩张至近20家，覆盖南京、上海、深圳等城市。
	2025年规划	联合南京同仁堂研发药食同源产品，推出低GI、高膳食纤维功能糕团。
科技赋能与全国扩张 (2025年—2027年)	2025年目标	全国门店达500家，覆盖主要一、二线城市，形成“现制+预包装+伴手礼”全场景消费网络。

2. 社会价值：老字号的非遗活化实验

文化维度：2024年获“非物质文化遗产”称号，将糕团从民间小吃升格为文化载体。南京复兴园糕团制作技艺是中国糕点制作技艺的一个分支，是支持中国传统糕点文化复兴的一支力量。

公益维度：2023年复兴园与江苏省妇女儿童福利基金会成立“康康助学班”，资助30名困难学生，2025年复兴园与江苏省妇女儿童福利基金会、江苏省女企

业家协会，开展非遗创业营——女性创业扶持公益计划，助力困难女性掌握技能，实现就业创业，推动非遗文化活态传承，形成公益与文化的双向赋能。



二、人物传承：三代匠人的非遗传习

第一代

杨永福

1960年开始在复兴园食堂工作，由他总结出早期的复兴园糕团制作技艺。

第二代

曹丽俊

负责“复兴园”品牌的技术传承、创新研发与品控体系。1996年拜杨永福为师，完整掌握南京复兴园糕团制作技艺的核心工艺，从事产品制作研发。

第三代

黄正

负责“桂记复兴园”的品牌建设、连锁运营。于2020年开始向曹丽俊拜师学艺，目前已逐渐掌握制作技艺的核心工艺。

第三代

汤康福

负责“桂记复兴园”品牌的连锁拓展与供应链体系管理，以及直播新零售业务。2020年向曹丽俊拜师学艺。

■ 美术编辑：王浩然

■ 责任编辑：黄小丫

三、美食故事：地缘基因与科技革命的交响

1. 特色产品：传统滋味的现代表达

现制糕点：芋泥紫米奶糕



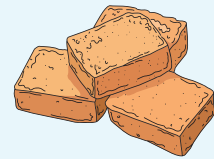
创新点

芋泥紫米分层现蒸，锁住食材本味

文化附加值

复刻民国“甜而不腻”饮食美学

文化伴手礼：金陵12钗桂花糕



创新点

采用《红楼梦》十二钗形象包装

文化附加值

南京文学地标衍生品

功能食品：茯苓八珍糕



创新点

添加药食同源成分

文化附加值

中医药文化现代化表达

2. 创新科技：科学家的“美食实验室”

为了解决糕团保鲜问题，复兴园糕团邀请张卫明院士作为复兴园首席研发科学家。在张院士的主持下，复兴园糕团成功利用创新技术让美味更“持久”。

生物酶保鲜技术

传统糕团隔夜就变硬？在不添加防腐剂的情况下，复兴园针对不同原料研发出针对性的生物酶制剂，这些生物酶不怕高温，通过酶的活性和酸碱平衡机理，能让手作糕团的保鲜和保湿时间延长。

抽真空充氮气工艺

见过给糕点“吸仙气”的吗？复兴园的抽真空充氮气工艺，用定制设备、定制PP包装盒和定制防雾高透PP膜。在快速抽真空后充入氮气，实现氮气率99.99%，延缓糕团氧化时间。

防老化反渗物理工艺

淀粉容易老化，米粉容易反渗。复兴园采用防老化反渗物理工艺，通过“膨化加工，工艺优化、环境优化”等物理技术，在“零防腐剂/零色素/零香精/零添加蔗糖”的情况下，保持糕团口感。

四、品牌与美食结合的社会新价值创造

1. 赋能非遗传承人：从手艺人到事业的进化论

传承人转型模型



这一转型模型让糕点制作技艺被更多的人看见，助力复兴园糕团在现代“开花”。

2. 助力地方创生：从单点到生态的产业辐射

一块米糕凝聚着土地馈赠的精华：从田间收获的大米，到地里挖出的农产品，每份食材都承载着乡土的温度。复兴园食品通过规模化采购农户的优质农产品，让传统糕点焕发新生机。这种“以销促产”的模式，不仅延伸了农产品产业链，更架起了城乡要素流动的桥梁——既让城市餐桌飘起田园风味，又为乡村产业振兴注入源头活水，书写着“一块米糕带动一方经济”的生动实践。

