

【寻味焦作】

沁园春大酒店： 守正创新激活地方美食基因

本报记者 陈东明

当百年粉浆的酸香与宫廷御膳的精致在炒锅中相遇，一道融合焦作地方灵魂与创新厨艺的浆汤鸡蓉近日在博爱县沁园春大酒店惊艳亮相。这家深耕地方饮食文化的老字号餐饮企业，正以“传承不泥古，创新不离宗”的理念，将绿豆粉浆、炒鸡蓉等传统元素进行解构与重构，不仅让清化水席的经典菜式焕发新生，更推动了焦作地方宴席完成从民间风味到文化IP的品质跃升。

守正创新：
传统食材的现代转译

在沁园春大酒店的后厨，一碗发酵得恰到好处的绿豆粉浆正成为创新的“金钥匙”。作为制作绿豆凉粉的副产品，这道承载着博爱百年粉坊历史的酸浆，曾以醇厚豆香和清热去火的特质融入浆面条等民间小吃。而如今，酒店主厨团队将目光投向更广阔的可能——当传统炒鸡蓉（清化水席中由宫廷菜演变而来的经典，以捶打一小时的鸡脯肉茸搭配鲜虾、荸荠等食材炸制而成）遇上酸香的粉浆，一场跨越时空的风味碰撞由此展开。

“浆汤鸡蓉的研发，源于我们对‘在地食材’的深度思考。”该酒店董事长王军介绍，团队在保留炒鸡蓉“白、纯、鲜”的视觉质感与“香、滑、嫩”口感的基础上，创新性地以绿豆粉浆调制汤底：将发酵粉浆文火熬煮至酸香柔和，加入精心炒制的鸡茸颗粒与杏仁、黄豆、花生、红萝卜丁等配料，最后以小芹菜碎提鲜。酸浆的清爽化解了鸡茸的油腻，豆香与肉香层层递进，既保留了炒鸡蓉的宫廷菜精髓，又注入了焦作民间饮食的烟火气。这道菜一推出，便被当地美食家评价为“用现代厨艺解码了地方食材的文化密码”。

从爆品到体系：
地方风味的产业化突围

浆汤鸡蓉的诞生，并非偶然。早在几年前，沁园春大酒店便以“食材创新”为突破口，将绿豆粉浆与鱼肉结合，独家研发出过浆鱼——以粉浆炖制鱼片，鱼肉滑嫩，汤汁酸香入味，一举成为焦作风味的

爆品，更获得餐饮行业专家“传统技法与现代口感完美融合”的高度赞誉。

“我们不满足于单点突破，而是要构建地方食材的创新体系。”王军表示，从过浆鱼到浆汤鸡蓉，团队始终遵循“三原则”：深挖食材历史渊源（如绿豆粉浆的百年粉坊文化）、解构传统工艺核心（如炒鸡蓉的捶打、上劲技法）、注入现代饮食需求（如低脂、复合风味）。这种系统化创新，让绿豆粉浆从民间小吃的配角，变为系列特色菜品的灵魂元素，更能带动当地绿豆种植、粉浆加工等产业链的品质升级。

水席文化赋能：
地方宴席的品质革命

在焦作丰富的水席文化背景下，沁园春大酒店的创新之路更延伸至宴席体系的整体提升。清化水席作为当地民间宴席的代表，曾以“三八二十四道菜”的丰盛著称，但在标准化与精致度上存在提升空间。酒店团队深入挖掘水席背后的黄河文化、怀府饮食传统，通过整合食材溯源、工艺标准化、文化故事化等手段，将民间宴席从“饱腹之选”升级为“文化体验”。

如今，以浆汤鸡蓉、过浆鱼为代表的创新菜品，已成为“沁园春”新派清化水席的核心招牌。宴席不仅保留了传统汤菜，更融入分子料理技法、美学摆盘等现代元素，让每道菜都成为“可品尝的地方文化”。“我们希望客人不仅能吃到美味，更能通过一道菜了解怀府的历史，通过一桌席读懂焦作的饮食哲学。”王军说，目前，酒店宴席已成为接待外地宾客、展示城市文化的重要窗口，被业内人士称为“焦作餐饮文化的活名片”。

从一碗粉浆到一桌宴席，沁园春大酒店的探索印证了一个道理：地方美食的传承，从来不是简单的技艺复制，而是在理解文化根脉的基础上让传统与现代对话。当绿豆粉浆的酸香飘向更广阔的天地，当清化水席的故事被更多人知晓，焦作的饮食文化正以更鲜活的姿态，在创新中完成跨越时空的传承。

以盛夏为约、福利为礼 郑百园邀您打造 属于自己的宴席狂欢



本报讯（记者齐云霞）定婚宴最高可享10桌立减优惠！1万只鲍鱼免费送！1万只龙虾免费送……7月，郑百园邀您打造属于自己的宴席狂欢——以盛夏为约、福利为礼，开展“七月围城，轰动全城”活动。

此次参与活动的有郑百园主题宴会酒店（北环路店）、郑百园主题宴会酒店（中轴店）和郑百园鸽子楼（马作店）。其中，办理郑百园鸽子楼66元尊享卡，即送价值98元黄河大鲤鱼1份，同时享受以下优惠：周一6折优惠，周二、周三7折优惠，周四8折优惠（单桌单点菜金，节假日除外，优惠不同享）。

怀川烟火升腾，郑百园深耕焦作餐饮界近40年，以“百饺”为引，怀府味道为魂，让八方来客透过舌尖感受怀川大地的浪漫与独特。这个承载着焦作饮食文化记忆的标志性老招牌，凭借对地道焦作菜的坚守与创新，不仅成为本地百姓心中的美食打卡地，更于近日登上了央视舞台，向全国观众展示了焦作美食的独特魅力。

作为该餐饮企业的创始人，郑旭东荣获“中国烹饪大师”“河南高级烹饪师”称号，担任河南豫菜资深评委、焦作市餐饮与住宿行业协会副会长，带领专业厨师团队深挖地方特色菜肴，保障每一道菜的品质。

郑百园既有供商务宴请的

雅致包间，又有承载家庭欢聚的开放大厅。其中，郑百园主题宴会酒店（中轴店）风格多样，浪漫奢华。该店大厅统高7.2米以上，采用无柱设计，婚礼全程无盲区；国内一线声光电设备，自带观礼台，让每一场婚礼都成为唯美的视觉盛宴。该店拥有百万级一站式婚礼堂、专业厨师研发团队，在菜品制作上选料考究、定量销售，确保食材新鲜不过夜，杜绝使用预制菜品。

“我们祝福市民收获心中所爱，共赴浓情蜜月，过上幸福生活。”郑旭东向大家发出邀请，一起见“郑”喜事，爱上魅力郑百园！

郑百园餐饮各门店地址及预订电话：

郑百园主题宴会酒店（北环路店）订餐热线：（0391）8384567、7398866

地址：市北环路七四四七工厂北门

郑百园主题宴会酒店（中轴店）订餐热线：（0391）2785678、2805678

地址：市建设东路老中轴厂院内

郑百园鸽子楼（马作店）订餐热线：（0391）3926677

地址：市建设东路马作铁路口南

图①②③ 郑百园的各类特色美食。

本报记者 齐云霞 摄



打造健康美味 百姓饮食指南

主编：陈东明

新闻热线：

15893090301

监督维权热线：

18639136028



扫码关注
焦作日报微信公众号



扫码关注焦作日报抖音号