



周五出版 主编 陈东明 编辑 李琳 版式 赵恒 校对 马丽 组版 王翠翠



郑百园



让“三八席”从民间记忆到城市名片

——焦作餐饮地标的文化突围之路

本报记者 陈东明

“一道宴席,承载着一座城的味道记忆。焦作本土餐饮企业郑百园,历经数年时间,深入挖掘、精心整理地方特色传统宴席“三八席”,将传承与创新巧妙融合,推出了“焦作宴·三八水席”。这一举措不仅加强了古怀庆府特色宴席在焦作餐饮宴席的地位,更以其为核心,助力郑百园成为焦作餐饮地标,成为串联地方文化与美食体验的重要载体。

独具特色的“烟火史诗”

“三八席”的历史分量与传承

“三八席”有着深厚的文化底蕴,据说其历史可追溯至唐代,最初是宫廷专属宴席,只有皇亲国戚、文武百官和外来使节才有机会享用。到了明清时期,它逐渐流入民间,成为古怀庆府(今焦作一带)婚丧嫁娶等重要场合的“标配”宴席。

这席宴席以“八凉、八热、八大件”共24道菜构成,因“热菜带汤、流水上菜”而得名“水席”。“水”字蕴含着双重深意,一方面,热菜皆有汤,无干炒之菜,24道菜品如流水般依次上桌,汤汤水水间尽显中原人的待客热情;另一方面,菜品数量多,更迭频繁,旧菜撤,新菜上,如同流水不绝,寓意生活“水到渠成”的美好期许。同时,24道菜暗合二十四节气,体现了古人对自然和生活的观察与感悟,是中原饮食智慧的生动缩影。从养生角度看,水席以流质为主,食材经长时间炖煮更易吸收,恰与中医“脾胃为后天之本”的理念相通。

随着时间的推移,老一辈手艺人逐渐离世,“三八席”的配方、技艺多依靠口传心授,没有系统的文字记载,导致许多珍贵的技艺濒临失传。而且在现代餐饮追求简化的趋势下,传统水席复杂的工序、厚重的仪式感逐渐被人们淡忘,这一承载

着地方文化的宴席面临着传承的困境。

郑百园的“寻味之旅”

从挖掘到弘扬和创新

为了突出地方特色,弘扬怀府传统餐饮文化,郑百园厨师团队这几年不辞辛苦,走访焦作各县(市、区),拜访老厨师、民俗专家,一点一滴地收集信息,记录宴席菜谱。根据多年深耕焦作餐饮的经验,还原小车牛肉卤制秘方、白丸捶打手法等传统技艺。

在挖掘过程中,团队成员对比不同版本的菜谱,反复试错,不断调整,为保证味道,郑百园倒逼自己建立专属供应链,与当地农户合作,保证食材的地道与正宗。

传统与现代的“平衡术”。在挖掘整理的基础上,郑百园坚持“传承不守旧,创新不忘本”的理念,在传统与现代之间找到了巧妙的平衡。

他们坚守“八凉、八热、八大件”的经典架构,保留热菜必带汤、上菜如流水的仪式感,还原瓦罐煨汤、现做现上的传统做法,让人们在品尝中感受历史的韵味。

同时,根据现代饮食需求进行创新改良。在口味上,减油减盐,更符合现代人对健康饮食的追求;在菜品上,加入一些年轻化菜品,吸引年轻食客;在工序上,优化制作流程,在兼顾仪式感的同时,更适应现代快节奏的生活,兼顾了实用性。

一桌宴席里的“焦作密码”

“三八席”的特色与魅力

菜品里的地域印记。“焦作宴·三八水席”的24道菜品,每一道都散发着焦作地域的独特气息。

传统代表菜品中,博爱小车牛肉选用优质牛肉,以秘制卤汁慢炖而成,牛肉酥软入味,切片后透光见纹,咬一口筋道弹牙,是焦作地区的传统美食瑰宝;三鲜瓦罐余白丸选用新鲜猪肉捶打成丸,白丸Q弹如玉,汤汁鲜香清润,展现了传统手工制作的精湛技艺;瓦罐肉片莲藕汤则以莲藕与肉片同煨,藕片脆甜,肉片滑

嫩,汤头暖胃更暖心,体现了水席汤汤水水的特色。还有焦作健腐肉,肥而不腻,肉片软烂到“入口即化”,腐乳的咸香渗入每一丝肉纤维中,让人回味无穷。

创新亮点菜品也毫不逊色,开胃鸡胗酸辣脆爽,能瞬间调动食客的食欲;清蒸多宝鱼保留海鲜本味,肉质细嫩如脂,符合现代人追求健康饮食的理念;蒜香蝴蝶虾造型精致,虾肉裹着金蒜碎,蒜香与鲜甜在舌尖交织,深受年轻食客喜爱。此外,瓦罐炖排骨的软烂脱骨,汤汁清淡却透着骨香,让人领略到“慢工出细活”的真谛;黄金八宝饭软糯香甜,米粒吸饱了汤汁,每一口都是温暖;陈皮金沙绿豆羹,将绿豆的清甜与陈皮的微辛融合,香甜中带着回甘。

宴席里的文化仪式。“焦作宴·三八水席”的上菜顺序暗藏讲究,蕴含着深厚的文化内涵。先上8道凉菜“开席”,为整个宴席拉开序幕;再上8道热汤菜“暖场”,循序渐进地调动食客的味蕾;最后8道“大件”(含鸡鸭鱼肘)“压轴”,将宴席推向高潮。全程服务员会讲解每道菜的典故,如“八大件”对应“八方来贺”,让食客在品尝美食的同时,了解背后的文化故事。

这席宴席场景适配广泛,无论是家庭聚会、婚庆宴请,还是商务接待,都能满足需求。24道菜品既保证了宴席的丰盛,又避免了“摆不下、吃不完”的尴尬,解决了传统宴席的痛点。

从一道菜到一座城的味觉符号

郑百园的“破圈”路径

郑百园深知品质是餐饮的生命线,为了保证“焦作宴·三八水席”的品质,建立了“从田间到餐桌”的完整体系,从源头把控食材质量。同时,通过标准化生产,确保主题宴会中轴店、北环路店、郑百园鸽子楼3家门店的口味统一,让每一位食客都能品尝到地道的“三八席”。

此外,郑百园还注重厨师团队的培养,让老厨师带徒传艺,培养能独立操办全套宴席的青年厨师,为“三八席”的传承注入了新鲜血液。

郑百园将餐厅打造成了“文化展厅”,包间以焦作地名(如云台山厅、清化镇厅)命名,通过环境,让食客在就餐过程中沉浸式感受焦作的文化底蕴。同时,郑百园积极开展跨界联动,让“三八席”成为吸引游客的一张“活名片”,进一步扩大“三八席”的影响力,推动焦作饮食文化的传播。

以口碑成地标。“焦作宴·三八水席”推出以来,凭借其独特的风味和深厚的文化内涵,赢得了广大食客的好评。如今,郑百园已成为焦作人“请人吃饭有面子、外地人来必打卡”的餐饮地标。

不止于一道宴席

对地方餐饮与文化遗产的启示

郑百园对“三八席”的挖掘与传承,为传统美食“加油”,证明了非遗宴席并非“老古董”,通过适应当代需求,完全可以成为大众消费的“日常风景”。

同时,以“三八席”为核心,郑百园通过产业化发展助力“焦作味道”走向全国,为城市打造了独特的“味觉IP”,让餐饮企业不止是吃饭的地方,更成为地方文化的传播者。

■ 记者手记

在荤素搭配间触摸历史的温度

郑百园的实践,让“三八席”从泛黄的菜谱里“走出来”,从老人的回忆里“活起来”,最终成为焦作的餐饮地标。这背后,是对本土文化的敬畏,更是“让传统照进当下”的智慧。毕竟,最动人的城市记忆,往往藏在一粥一饭里。即日起,凡在郑百园主题宴会中轴店、北环路店、郑百园鸽子楼预订“三八席”的顾客,每桌立减200元。

不妨约上亲友,走进这场“流动的宴席”,在汤汤水水中感受焦作的味道,在荤素搭配间触摸历史的温度。

组图 郑百园特色美食。

本报记者 陈东明 摄