



以焦作味道 书写城市待客厅传奇

本报记者 陈东明

在怀川大地升腾的烟火气中，郑百园用18年光阴将一碗饺子“煮”成了一道城市文化浓汤。这家扎根焦作的餐饮企业，以“百饺”为引，以怀府味道为魂，在传统与现代的碰撞中，打造出独具特色的城市文化会客厅，焦作人民的待客厅，让八方来客透过舌尖感受怀川大地的温度。

百饺破局：舌尖上的文化密码

2007年的南通路上，郑师傅百饺园的招牌在质疑声中闪亮而起。当业界不解其为何选择饺子作为主打时，创始人郑旭东看到的不仅是传统面食，更是一把打开城市记忆的钥匙。

最初第一家店开业时，店的全称为郑师傅百饺园，按当时一般人的理解，作为酒席上最后上桌的一个面食，饺子并不是开特色专业酒店让人很看好的一个选项。而且在此之前，国内著名的饺子品牌已经入驻过焦作，最终以失败收场。本地原有的一些饺子单品店也已抢占了很大的市场，这位郑师傅想以饺子在焦作餐饮市场打开局面，很难想象最后会是什么结果。

让人没想到的是，南通路上第一家郑师傅百饺园酒店一开业，便以其薄皮大馅、品种丰富的饺子和极具地方特色、精美实惠的菜品，迅速在焦作引起轰动。独具一格的品味和特色使酒店天天食客爆满，想要个包间都得提前预定。

更让人没想到的是，随后几年间，郑百园餐饮旗下迅速发展了多家分店、一个中央厨房，食材统一采购，菜品统一配送，郑百园这个牌子更是成了一个焦作本地餐饮的知名品牌。

在了解了郑百园创始人郑旭东的经历后，你会发现，这看似不可思议的现象背后有着必然性。因为在此之前，郑旭东在焦作餐饮界内已经是一名响当当的人物了，其之前参与的、独自开的店，在当时的焦作都是风生水起的餐饮企业。郑旭东17岁便从事厨师行业的经历和沉淀，奠定了其深厚的功底和对市场的敏锐判断，郑师傅百饺园的开业，正是其深思熟虑后的决定，一个实现破局的文化密码。

水起的餐饮企业。郑旭东17岁便从事厨师行业的经历和沉淀，奠定了其深厚的功底和对市场的敏锐判断，郑师傅百饺园的开业，正是其深思熟虑后的决定，一个实现破局的文化密码。

焦作味道：一城风物的现代演绎

从一盘饺子的郑师傅百饺园到城市待客厅的蜕变，源自其对本土餐饮文化的深度挖掘。

“当时的顾客一说吃饺子到郑百园，说在这里咀嚼的不仅是美味，更是乡愁的具象化”说起店名和定位，郑旭东笑称是顾客在不断帮助企业完善。原来的店名比较长，食客们习惯称“郑百园”，他们便改名字；顾客们对店里地方特色菜品的点赞不断，他们便在研发菜品时以此为主，并不断充实焦作菜、怀府味的文化内涵；焦作人对烤鸭念念不忘，2018年，郑百园便深挖烤鸭文化，升级烤鸭制作，打造了烤鸭套餐，配套了上菜仪式，让顾客在吃烤鸭时可以了解烤鸭的历史演变和文化，以及烤鸭在焦作地方餐饮历史发展中的地位。

郑百园的后厨更是如同焦作风物志的编纂室：铁棍山药等以怀药为主，化为鲜香四溢的各式菜品，武陟油茶变身创意爆品，以及怀府驴肉、博爱杂拌和太行山跑山鸡、手工粉条、山羊等。厨房的标准化流程，更是让传统手艺实现了现代化传承；全国原料产地的筛选与本地食材的碰撞，诠释着“守正创新”的餐饮哲学。当外地食客在郑百园惊叹于焦作菜的千般变化时，本地人却在熟悉中品出新意——这正是郑百园深耕地域美食的智慧。

在品味怀府味道的时候，温度与情怀的交响更将酒店演变成了城市的待客厅。

步入郑百园，以焦作地域地名为主的包厢，房间内各种焦作地名及特产、文化典故的文图并茂介绍，服务员

对焦作味道的深刻理解、温馨推介

与标准礼仪浑然天成。这里既有供商务宴请的雅致包间，也有承载家庭欢聚的开放大厅。从重阳节的长寿面到高考季的状元饺，从各种地方特色非遗美食展示，到社区、家庭厨艺课堂，郑百园用餐饮搭建起城市情感交流的立体网络。正如郑旭东所言：“我们要做的不只是餐厅，而是能让八方来客读懂焦作的文化驿站，焦作本地市民的待客厅。”

匠心传承：餐饮人的文化担当

在市场追逐科技狠活的浪潮中，郑百园始终坚守着餐饮人的匠心传承，文化的担当，不变的初心和使命，以及怀府味道山水乡愁的温度。食材的选用必须去原产地考察；为保持传统菜肴的特色，即便制作再烦琐也未曾放弃；菜品研发必须结合地方特色文化，让食客品尝到家乡的味道。这种坚守背后，是郑百园人对餐饮文化的敬畏——他们用现代管理体系传承古法技艺，用大数据分析优化传统配方，在工业化浪潮中守护着食物的情感价值。

在郑百园采访时，记者一直在试图了解其成功的主要秘诀，解密其美味背后吸引众多食客的核心内容。郑旭东说，对于“成事在天，谋事在人”这句话，他觉得有点消极，他认为一个人做事成功与否，关键是用心，得有责任感。

成功的因素方方面面，但归结于一点，正如采访郑旭东时其一再说的的一句话：关键是一个人是否在认真做事，是否有担当，是否将这件事当成事业在认真做。

记者在郑百园餐饮内部管理部门

“2007年，郑百园以一盘饺子在焦作餐饮市场引起了轰动；2018年，郑百园又以一道烤鸭再次引起人们的关注和聚焦；日前，中央电视台《地标餐饮》栏目对焦作郑百园餐饮进行了报道，其以独具特色的焦作菜和怀府味道吸引了全国各地食客的注意，成为焦作地标餐饮。”

采访时看到，墙壁上考核栏内，每天每个部门每个人做的每件事都有记录，每件事的最后结果都有反馈。在生产车间内，下班后的地面、工作台、角角落落都清扫得一尘不染。这些细节反映出郑百园餐饮在管理上的严谨，在做事上的认真，在态度上的认真。

严格的管理保证的不仅是企业的产品质量，还增加了企业的凝聚力和员工对企业的信心，使得技术和管理人才愿意留在企业，愿意为企业出力。

为了更好地体现怀府味道，展示焦作特色的餐饮文化，让食客们在就餐环节感受到家乡的秀美与温度，日前，郑百园正在与国内专业创意设计团队深度合作，从企业发展、文化及怀府餐饮历史特色、菜品研发创新等方面，科学分析、精心规划，不断完善企业从形象到菜品等各个方面的细节，充分展示怀府味道和郑百园的品质定位。

从一碗饺子到城市文化名片，郑百园的成长轨迹印证着“美食即文化”的深刻命题。当食客们在雕花窗棂下举箸畅谈，当游子归乡时循着饺子香找到归属，这座用美食构筑而成的城市会客厅，正以独特的文化姿态讲述着属于新时代的焦作故事。在这里，每一道菜品都是城市邀约，每一次举杯都是文化共鸣，郑百园用十八载光阴证明：最动人的待客之道，莫过于让远方来客在味蕾上读懂一座城。

图① 山药松茸炖鸽子。

图② 鸽子烧鸽杂

图③ 荠荠菜饺子。

本报记者 陈东明 摄