



“在河南焦作的餐饮版图中,郑百园无疑是一颗熠熠生辉的璀璨明珠。这家承载着焦作饮食文化记忆的标志性老店,凭借对地道焦作菜的坚守与创新,不仅成为当地百姓心中的美食圣地,更在日前登上央视舞台,向全国观众展示了焦作美食的独特魅力。



扎根焦作:

从一家饺子店到城市味觉符号

日前,郑百园中轴店二楼全新婚宴大厅一经开放,便以其绚丽的灯光和现场、无忧备婚一站式服务、丰富的特色宴席备受追捧,展现出强大的市场吸引力。

人们都知道,2007年,郑百园以一盘饺子在焦作餐饮市场引起轰动,发展到现在,已成为焦作一家地标性餐饮企业。但熟知其创始人郑旭东的都知道,其深耕焦作餐饮界近40年,对焦作餐饮和文化深有感悟。几十年来,他扎根于焦作这片热土,独自创业后,从一家饺子店开始异军突起,逐步发展成为焦作的地标餐饮。这成就背后,是郑旭东对厨艺的专研执着,对品质的不懈追求,对传统的尊重与传承以及对创新的积极探索。

“我们不是在做菜,是在烹煮焦作的山水人文。”作为中国烹饪大师、河南高级烹调师,郑旭东一语道破了郑百园长盛不衰的密码。当人们都忙于全国学兼时,郑旭东却一头扎进田间地头、太行山深处,潜心研究怀府地方特色食材和本地老百姓的饮食习惯与文化,专注于对怀府特色菜品的挖掘、研发和创新。正是这分对“土味”的偏执,这里的每一道菜品,都浸润着怀川大地的风土人情。从太行山麓的野生菌菇,到沁河滋养的鲜嫩驴肉;从武陟油茶的醇厚香气,到温县铁棍山药的绵密清甜,郑百园用最地道的食材,将焦作人记忆中“家的味道”升华为一席匠心独运的怀府盛宴,成为食客心中的“必吃榜”,成为食客心中“尝过才算到过焦作”的美食坐标。

央视聚焦:

让怀府风味走向全国

日前,郑百园迎来了一次意义非凡的高光时刻——作为地标餐饮走入央视。央视作为国家级媒体平台,其报道不仅是对郑百园品牌实力的高度认可,更是对焦作饮食文化的有力推广。报道中,郑百园一道道怀府菜成为焦点,向全国观众揭开了怀府美食

郑百园:

从焦作地标到央视舞台
演绎地道怀府风味传奇

本报记者 陈东明

的神秘面纱,让更多人了解到焦作这片土地上独特的饮食文化。

节目播出后,无数网友留言:“没想到,焦作藏着这样的美食宝藏!”“一定要去尝尝!”郑百园,这个曾经深植于地方记忆的餐饮品牌,就此成为连接焦作与全国的美食桥梁。

而郑百园的成功,正是得益于其核心竞争力依托于焦作几十年的深耕,深入挖掘怀府地方特色食材,结合当地口味习惯,潜心研发出了一系列令人垂涎欲滴的佳肴。

“武陟油茶烩辽参”,这道菜堪称郑百园的经典创新之作。作为省级非遗,武陟油茶本是以小麦粉、芝麻、花生等炒制而成的传统糊状小吃,却被郑百园大胆解构:将油茶熬煮成浓汤基底,再放入泡发得当的辽参慢煨。海参的滑嫩裹挟着油茶的谷物焦香,传统民间小食与高端海味的碰撞,既保留了油茶“暖胃暖心”的烟火气、非遗美食的本味,又赋予传统食材新的味觉层次,宴席级的奢华体验。这道菜的问世,正是郑百园“守正创新”理念的绝佳注脚。

“生余驴肉丸子炖豆筋”,则是另一番讲究:“天上龙肉,地上驴肉”,这句民谚在郑百园的后厨被演绎得淋漓尽致。选用沁阳散养驴肉,手工剁馅至肉糜仍保留纤维感,加入怀府秘制香料反复摔打上劲,捏成丸子的瞬间便已注定其“弹牙爆汁”的命运。而豆筋这一看似平凡的配角,实则暗藏玄机:需用本地非转基因大豆经三煮三晾,方能成就其柔韧中带嚼劲的独特口感。当驴肉丸子与豆筋在砂锅中相遇,文火慢炖下,肉香与豆香交融,汤汁浓白如乳,一口入喉,仿佛饮下整片

怀川大地的丰饶,每一口都充满了浓郁的怀府风味。

“肉丝山药粉皮”,山野之珍的人间至味。温县铁棍山药被誉为“怀参”,郑百园却另辟蹊径,将其制成晶莹剔透的山药粉皮。师傅们将山药浆过滤沉淀,摊成薄如蝉翼的粉皮,再切成细条,与精选里脊肉丝同炒。粉皮入口柔滑却暗藏韧劲,肉丝鲜嫩不柴,山药的清甜在酱香中若隐若现。这道看似家常的菜肴,实则是化平凡为神奇的功夫菜——从山药到粉皮的蜕变,让食客在爽滑中尝出“怀参之乡”的物产丰饶。

老店的年轻密码:

在传统中寻找未来

除了菜品的出色表现,郑百园在经营模式和服务体验上也不断推陈出新。中轴店二楼婚宴大厅的全新装修,便是其在服务升级上的一次成功尝试。此次装修以幽雅大气为主题,整体环境宽敞明亮,装饰精美考究,无论是高雅大气风格的布置,还是现代简约风格的搭配,都能满足不同顾客的需求。

婚宴大厅一经开放便受到市场热烈欢迎的背后,是郑百园多年来积累的良好口碑和品牌影响力。消费者不仅是看中其优质的菜品和优美的环境,更是对其服务品质的信任,对其团队和实力的信任。

企业拥有一支经验丰富、技艺精湛的厨师团队,他们不断钻研烹饪技术,创新菜品口味,将传统的焦作菜与现代烹饪理念相结合,为食客带来更

多惊喜。同时,服务团队也经过专业培训,以热情周到的服务态度,为顾客营造舒适愉悦的用餐环境。

品牌建设方面,郑百园始终坚持诚信经营,注重食品安全和品质保障。严格把控食材采购渠道,确保每一道菜品都使用新鲜、优质的食材。通过不断提升品牌形象和服务质量,郑百园在焦作乃至全国都树立了良好的品牌口碑,成为焦作美食一张亮丽的城市名片。

味道,是最长情的文化叙事。站在央视舞台的聚光灯下,郑百园的故事早已超越一家餐厅的兴衰史,它是焦作人用味觉书写的城市记忆,是传统手工艺与现代餐饮理念的精彩对话,更是一座城市通过美食向世界发出的文化请柬。

从焦作地标餐饮到央视报道的品牌,郑百园用几十年的坚守与创新,书写了一部属于自己的传奇。它不仅为焦作百姓带来了美味的享受,更为焦作饮食文化的传承和发展作出了重要贡献。在未来的日子里,郑百园必将继续以地道的焦作菜为纽带,连接起更多食客与怀府美食的情缘,让这独特的风味在岁月的长河中历久弥新。

当食客们夹起一颗驴肉丸子,啜饮一勺油茶辽参,他们品尝的这些独具怀府地方特色和文化内涵的美味,不仅是食物的本味,更是怀川大地上生生不息的烟火人间。而这,或许正是郑百园传奇最好的注解——以味载道,让世界爱上焦作味道。

图①②③ 具有浓郁怀府特色的美食。

本报记者 陈东明 摄