

郑记饺子文化探秘

目 录

CONTENTS

2010年“郑记饺子”荣获大世界基尼斯之最	2
郑记饺子文化探秘（序一）	陈文增 3
探秘郑记饺子传承宝贵饮食文化（序二）	安成信 4
郑记饺子交响曲	5
郑记饺子登上世界之巅	7
郑记饺子创世界基尼斯记录	8
郑记饺子六百年传奇	缪远熙 9
朱元璋 将中国饺子制作推向新高度	11
张仲景 中国饺子之父	12
郑芳德 中国药膳饺子的鼻祖	13
李时珍 完善郑记饺子秘方	14
郑成功 是郑芳德第十一代玄孙	15
郑和 名字与郑记饺子	16
郑俊江 郑记饺子从皇宫到民间第一人	17
郑俊江 一顿饺子端一座炮楼	18
郑金海 一碗饺子成就一位将军	19
聂荣臻 1967年又一次吃到郑记饺子	21
军营传艺	22
秘方的秘密	23
食者仁心	24
郑欣儒——郑记饺子传承人	25
曲阳老干部是郑记饺子双世纪见证人	26
大师言欢郑记饺子城共谋曲阳雕刻艺术发展战略	27
外国人也喜欢“郑记饺子”	28
名人为郑记饺子题词	29
郑记饺子包制艺术	32
郑记艺术饺子诗词联集锦	33
郑记饺子精品录	41
郑记宫廷药膳饺子	47
郑记药膳饺子有关药名趣联	49
药膳基本知识	50
郑记膳食常用药物功效	51
郑记膳食常用药物传奇故事	54
人参姑娘的故事	54
何首乌	55
黄精	55
杏	55
一片丹心化丹参	56
枸杞	56
黄芪	56
荷花出水会蜻蜓	57
都梁白芷	57
中华饺子达人郑欣儒	58
中国饺子史（卷首）	59

2010年“郑记饺子”荣获大世界基尼斯之最



2010年12月22日冬至节，郑欣儒精心制作了一个巨型多味饺子，长125厘米，宽90厘米，高25厘米，腹含十大系列、642种味道、2945个小饺子，重达88.8公斤。后被上海基尼斯总部命名为包有最多饺子的饺子——“郑记集团式巨型多味饺子”。中央电视台、河北电视台、保定电视台、曲阳电视台、中国各大网站及新闻媒体纷纷报道，从而郑记饺子享誉世界。



郑欣儒在饺子制作现场



中国工艺美术大师
中国陶瓷艺术大师

文章大块续新篇
百味人生字字刊
苍海曾经难作水
彤云信自出巫山
陈文增题

序《郑记饺子文化探秘》

“民以食为天”，天经地义，而食为广义，没有界定食之种类方式。天则为大、为上、为第一，不可或缺。人无食则腹不果，因之而不能立人，立世乃至立德矣。看来，一个食字实可了得。纵看古今中外，谁也莫能轻视一个“食”字。故《史记·郦生陆贾列传》有：“王者以民人为天，而民人以食为天”之说，信不谬也。

饺子为食苑一品，有谓口福可享者，饺子可列首屈。有俗语曰：“舒服莫过睡觉，好吃莫过饺子”。任渔父山樵、王公世胄，无不珍重。然世代即降，饮风遂变，饺子更因时而异，随遇而新。又皇前贡品，华宴美味，皆不离其香。穷困之家，逢年过节，聚首有食；而平素俭朴，未敢有望。佳品尽佳，在此有记，在彼留名矣。

郑记饺子，出河北省曲阳县也，据郑氏饺子传人郑欣儒讲，朱元璋时期，御厨郑德芳善膳食懂医道，固制配饺子秘方，遂轰动皇宫而享誉至今五、六百年，也因之郑记饺子而常兴不衰，这是郑记饺子最早由来。

“不治已病治未病，不治已乱治未乱，此之谓也。”（《黄帝内经》）而《丹溪心法》又曰“与其救疗于有病之后，不若摄养于无疾之先”。这又引起饮食与养生的话题。养生的理论与追求始于春秋道家，最著名就是徐福东渡。据《史记·秦始皇本纪》和《史记·淮南衡山列传》称：齐人徐芾（徐福）等上书，言海上有三神山，于是遂有命徐福携数千童男童女入海求长生之术。日本《国语大辞典》：“徐芾，公元前三世纪秦代人士，……奉秦始皇之命，率童男童女三千人，寻求长生不老药，未归。”看来，人类想长生不老，还不现实。故当年秦始皇凭着皇权神授一国之君，倾其所能而终未成功，原因是他的奢望太离谱了。而将医就药用于饮食之中则不失为一高妙之策。郑记饺子所秉承的养生理念不妨是科学与养生的殊途同归。而今国人把它称之为饮食文化，因而郑记后人郑欣儒多年经营与尝试，在郑记饺子用料配制及养生推广中更有心得，遂著《郑记饺子文化探秘》。本书引经据典，说今论古，这种饮食理念的形成是一种东方饮食文化的承载，具体地讲是郑记饺子特色的传承。当然书中肯定还存一些谬误，无论如何，著者郑欣儒此一举是值得赞赏和肯定的。

是为序。

陈文增 于三联草堂

郑记饺子登上世界之巅

汇杂粮五谷，郑记人把大千世界融进饺子里，把广大消费者的幸福安康系在心坎里，把传承宝贵的饺子文化始终放在首位，郑记人努力研究药膳学的奥秘，从理论到实践，到营销，为饺子的发展奠定了良好的前景。

郑记饺子风雨沧桑，从宫廷皇帝走进民间百姓，从旧社会步入新时代，历经变迁，依然声名远播，鹤立群首，诗中题到：郑记饺子古来香，玉盘端来佛跳墙，但使主人能留客，不知何时再品尝。道出了郑记饺子的魅力所在，饺子是什么？饺子是一种食品，一种普通食品，一种人们爱吃的食品；它带给你的是欢乐，是幸福和健康，送给你的是祝福，是幸运和吉祥；留给你的是思念，是回忆和希望；它引来的是古老的传说，还带着芳香，它是联络感情的纽带，它是搭建关系的桥梁；它丰富了先进的饮食文化；它给了你无限的遐想，它可容纳千万种食品，它可包括数不尽的种类；天上飞的，地上跑的，水里游的；天然的，自然的，种植的，培育的；红色的，蓝色的，绿色的；煮的，蒸的，煎的，炸的，烤的，烙的；饺子是一切食物的缩影，饺子是百味大全。

好吃不过饺子，最好吃不过郑记饺子。

吃的是饺子，品尝的是文化，增长的是知识，得到的是健康。

写此书在心中蕴酿良久，由于想在实践中领悟到中国传统美食的真谛，使其不辱祖师之名，对得起郑记饺子的招牌，所以看了很多书，查了很多资料，遍访了很多名师。并亲自实际操作，认真掌握各个环节的要点，在精细上下功夫，为求色、香、味、型达到完美，因此延误至今。但水平所限，书中如有缺点错误，还望同行们批评指正，本人将万分感激。

本书是经营饺子食品和食客的良好益友，也是每个家庭提高生活质量、吃的科学、吃的营养、吃的健康的必读之书，希望能够带给你更多的快乐、幸福、安康！

在著书过程中，得到了各界人士的支持和帮助。尤其是父辈的老同志——高扣庄、宋毅、刘三奇等人，将解放前后对郑记饺子历史作了充实补充，对郑记饺子在曲阳乃至中国的影响给予了肯定。原国务院副秘书长、中国国际贸易促进会常务副会长、党组书记安成信对本书十分关注，并欣然作序。文化界名人、中国工艺美术大师陈文增为本书题写书名、作序、赋诗，并指导修改，提出了高质量出版的建议。张乐呆、陈东来、解满昌、和焕、张建成、渠英辉、郭增民、杨丽静、王凤茹、邢伟川、孟建良等为郑记艺术饺子命名赋诗，为本书锦上添花。《河北雕塑》记者、《燕赵风》主编郭晨峰在文字、排版方面也付出了心血，提高了成书质量。在此，我对他们都表示感谢！

郑记饺子获世界基尼斯之最



2010年12月22日是冬至节，也是中国传统吃饺子的日子，郑欣儒经过精心准备，包制了一个“巨型多味饺子”，腹含2945个饺子，有642种口味。饺子长125厘米，高25厘米，宽90厘米，重88.8公斤，创世界基尼斯之最！

六百年老字号



郑记饺子源于1368年由御厨郑芳德所创，1911年传入曲阳，由郑俊江传承至今。



郑记饺子六百年传奇故事

永难忘 郑记宫廷饺子香

刘向阳

一生中
最爱吃的是饺子
唯有郑记
与众不同
让我时常惦记
唇齿的面度
肉滚滚的夹馅
只咬一小口
便香气扑鼻
浸透心底
嫩嫩药香
与鲜椒结合在一起
咸淡适口
香而不腻
脆爽味美达至极

开胃养颜又健脾
即尝鲜又解馋
让我陶醉
让我回味
让我永远难以忘记
饺子配方宫廷秘传
传承久远
曾眷顾过20多位皇帝
郑记饺子
国之瑰宝
民之福气
让我崇敬
让我着迷
郑记饺子我今生的记忆

郑记饺子创始人 郑芳德

郑记饺子后传人

陈文增为本书题写书名、作序、赋诗，并指导修改，提出了高质量出版的建议。张乐呆、陈东来、解满昌、和焕、张建成、渠英辉、郭增民、杨丽静、王凤茹、邢伟川、孟建良等为郑记艺术饺子命名赋诗，为本书锦上添花。

文章大快读新
篇百味人生字
海曾雅雅
自出巫山
郑记巨型饺子唐寅魏月文增三题

郑记饺子茅台酒
右军书
杜甫诗

郑记饺子 六百年传奇

缪远熙

中国人爱吃饺子由来已久。究其饺子的发展史，却与源远流长的中医中药有着十分密切的关系。东汉末年，天下瘟疫流行，曾任长沙太守的张仲景为救百姓于水火，毅然弃官从医，他学神农尝百草，遍访民间良医，积累了大量中医中药理论、方剂和经验，以其前无古人的医疗技术挽救了无数的生命，为后人留下了《伤寒论》和《金匱要略》等传世经典成就了他的医圣之誉。

是年冬至，天寒地冻，他发现家乡南阳一代冻烂耳朵的百姓很多，便在空地上架起大锅，将新鲜羊肉和祛寒药材投入锅中煮熬，汤熬好后把汤中的肉和药渣捞出用刀剁碎，再用面皮包成“娇耳”状带馅面食，下锅煮熟后分给烂耳患者，每人两只娇耳一碗汤；人们吃后浑身发热，血流通畅，两耳变暖。吃了一段时间，病人的烂耳全好了。施舍药从冬至一直持续到大年初夕。第二天大年初一，人们为庆贺新年也为庆祝烂耳病康复，百姓纷纷仿“娇耳”的样子，做成娇耳状食品，在初一早上煮着吃。从此人们把这种食物称为娇耳、饺子。中国人爱吃饺子的习惯与张仲景却寒娇耳的故事便在民间一直流传下来。

历史进入十四世纪中叶，一直喜欢吃饺子的平民皇帝朱元璋利用其至高无上的权力和影响，把中国饺子的制作水平一下子提高到了一个前所未有的高度，他身边聚集了一群专为皇帝研究饺子的御厨，其中一位叫郑芳德的御厨最为突出，他利用懂中药材的优势，从张仲景的寒娇耳到宋代各种著名医学著作、方剂进行了深入研究，精心配方，终于研制成药膳饺子秘方，深得朱元璋褒奖，高兴时还常以此药膳饺子赏给大臣、嫔妃品尝。郑芳德成了当之无愧的郑记饺子发明人。从明初到清末的五百年间，两代皇宫二十多位皇帝及众多嫔妃、宠臣都吃过这独一无二的药膳饺子，也为郑记饺子世代传承提供了契机。郑记饺子从皇帝到平民，从宫廷到民间，尤其是从京城到曲阳落户，离不开一个叫李付三的清廷御厨。一九一一年辛亥革命爆发，溥仪被迫退位，宫廷大乱，伺候皇帝的李付三趁乱溜出宫门，感到再回昔日老家天津已无颜面，便沿京广线一路南下，经保定到定州，几经辗转来到曲阳。这里虽是个小县城，但山清水秀，民风淳朴，特别是离京城和天津都不远，还有皇帝和官员曾拜祭过的北岳庙，辉煌的德宁之殿和凌空的御香亭又与紫禁城和天坛的建筑风格极为相似，可时常勾起对皇宫的怀思旧念，便在曲阳定居下来。他先给人打工，不露御厨技艺，后独立开了一家饭馆，维持生意。1936年曲阳人郑俊江迫于生计放弃了上学机会，毅然进入李付三开办的定县饭馆学徒，虽无工钱，但有了吃饭的保障，更重要的是能学到一门养家糊口的技艺，李付三见郑俊江忠厚、善良、聪明、勤奋、好学、专心，特别是药膳饺子发明人郑芳德后裔，经过几年的观察，便毫不犹豫地将药膳饺子秘方和御厨技艺全部传授给他，并将宫中用过的御膳食盒相送作为师徒之念。1941年筑战进入最艰苦的相持阶段，敌伪大肆烧杀抢掠施行三光政策，所到之处碉堡林立，森严壁垒，在县城通往新乐要道羊平镇修建了坚固的炮楼，直接威胁着抗日军民的生活和斗争，成了抗日军民必须拔掉的眼中钉。城南游击队和地下党组织多方寻找机会和措施，终于得知，刚换防过的羊平炮楼给日军找厨师，经过多方考虑，决定把郑俊江送去当厨师，以此为掩护搜集敌情报。由于郑俊江出身条件好，家中有1932年的母亲，本人有御厨技艺和包饺子绝技，年方十九，聪明机智，点子多，能应对复杂情况。果不其然，进入敌炮楼后，郑俊江用娴熟的技艺很快赢得了小鬼子的信任，并利用一切机会，观察敌人武器装备情况、布防情况、行动情况、外界联系情况并利用进城买菜的机会向地下党负责人付银主汇报，由于准确掌握了敌军动向，于当年年底成功端掉了炮楼，给了小鬼子一个沉重打击。因此郑俊江秘密加入了中国共产党，并担任武委会指导员。在以后几年的抗日战争和解放战争中，他以厨师的公开身份在与敌伪及国民党接触中，获取了大量有价值的情报，为

郑记饺子创世界基尼斯记录



郑记饺子在保定电视台专题报道

保定日报，郑记饺子六百年传奇刊登后，保定电视台旅游天地栏目进行了专题报道。引起了广大群众和领导的重视，在政府有关部门的关怀下，曲阳县郑记食品有限公司建立。中国企业商业评价中心，授予“诚信老字号”称号，颁发了荣誉证书，并申请国家商标局进行注册。为留住郑记饺子这一民族瑰宝，中国宫廷药膳饺子秘方唯一持有人郑欣儒，经过三十多年潜心研究，记录了上百万字心得笔记，整理成册，近将付梓。书从中国饺子的发明、发展；宫廷药膳饺子的发明、发展都作了详尽的阐述，并对中外饺子进行了制作揭秘。全面介绍了郑记饺子制作过程和传奇经历，从药膳学、营养学、养生学、食品科学的角度进行综合知识剖析。是将饺子故事化、艺术化的典范。《郑记饺子文化》是天下第一书，只要拥有了此书都可以成为饺子的行家，从此结束饺子配方是秘密的时代。



郑记饺子在农民频道专题报道

河北电视台，采访路经曲阳，听到郑记饺子传奇故事，便到郑记饺子亲口一尝，为其色、香、味、形具佳所感动。当即决定安排八个小时拍了郑记饺子从制作到销售以及众口一辞，评说郑记饺子好的素材带100多分钟，编成了专题片播放，使郑记饺子香满燕赵大地。

郑记饺子在中央电视台乡村大世界栏目播出

2009年中央电视台，随着电视台走进曲阳栏目播出，郑记饺子一夜之间走出了曲阳，传遍全国。电视台乡村大世界栏目组和乡土栏目组一行十几位记者、编辑、导播和主持人吃了郑记饺子都拍手称赞郑记饺子好吃，真是名不虚传。此后，曲阳郑记食品有限公司电话几乎打爆。今年一月份，就向全国十几个省市送出饺子馅几十吨。正如著名书法家张乐呆先生所题“郑记饺子香飘万里，一纸秘方传承千年”。



郑记饺子馅十大妙用

- 一、郑记饺子馅是用上等精肉，采用宫廷秘方加工配制的，可直接包药膳饺子、馄饨，无需加任何调料，其味：药香浓郁、爽口、鲜香无比，有一股纯天然的口感，是郑记饺子基础馅。
- 二、饺子馅：加适量香油、葱白就可包制正宗的郑记饺子；其馅嫩、略有药香、回味无穷，是郑记饺子传统工艺，历史悠久。
- 三、饺子馅：可根据个人口味，添加各种蔬菜，也可和鸡、鸭、鱼、蛋等合理搭配，可包制上千种饺子，百吃不厌，其乐无穷。
- 四、饺子馅：可包制大包子、小笼包子、烧麦等，可荤、可素，可荤素搭配，只需比饺子少淡些，食用方便，美味可口。
- 五、饺子馅：可烹制各种菜肴：肉沫豆腐、豆芽、粉条、花子菇等，炒出的菜别有风味，而且鲜嫩可口，令人回味，方便快捷。
- 六、饺子馅：可炸酱，用花生油，加葱、姜沫，将馅炒熟后，加甜面酱少炒即可，可吃炸酱面外，还可沾馒头、大葱、白菜心，等，让你食欲大增。
- 七、饺子馅：可以炸肉丸子，用鸡蛋、馒头渣、淀粉、粉条和肉馅和在一起，炸成丸子。干吃或备用，放入面条、大菜内更是锦上添花、美味无比。
- 八、饺子馅：可制作肉饼、馅饼，其味浓郁、深受人们喜欢。
- 九、饺子馅：可制作锅贴、煎饺子、包子等食品，其味厚重、乃人寻味。
- 十、饺子馅：可制作肉沫榨菜汤、鸡蛋汤、肉沫莲子羹等汤食，美味可口。总之郑记饺子馅是一种用于多种烹调的食品，其味纯正、咸淡适宜、方便快捷，长期食用促进健康、延年益寿。猪、羊、牛肉饺子馅常年备有，一至十斤都配有精美包装，价格最低、质量最高，安全卫生，郑重保证。郑记饺子馅是家庭常备食品，是走亲串友最好的礼品，是过年过节必备食物，生活的伴侣，它是搭建关系的桥梁，构建和谐的纽带，是亲情、友情的使者，他会带给你幸福安康。

郑记饺子以质量求生存，以诚信谋发展，百年来赢得了广大顾客的赞誉。主营饺子、速冻饺子、各种饺子馅，分别有5斤、8斤、10斤装、组合装，配有精美包装桶和包装箱，是馈赠佳品，家庭常备，炒菜、做饭不用忙，被称为搭建关系的桥梁，联络感情的纽带，和谐生活的交响曲。郑记饺子祝全国人民幸福安康！

郑记食品有限公司

地址：孟良河铁桥头滨河北路127号

联系电话：4293288 13703322091

曲阳人民的解放立下了汗马功劳。新中国成立后，郑俊江在县城开办了郑记饺子馆，充分展现了宫廷饺子的风采；顾客纷纷、门庭若市，人们睹御厨技艺，尝宫廷风味，一时名声大震。公私合营后，郑俊江感到有了大显身手的机会，毅然把郑记饺子带进了国营食堂。他是个热心人，可以这样说，他走到哪儿郑记宫廷饺子的香味就飘到哪儿。在大公社任管理员期间他叫吃食堂的成千上万人吃了郑记饺子，到了县委、政府招待所，不仅能当好管理员、当好所长，还把领导机关食堂和招待食堂办得有声有色，而且把宫廷饺子技术发挥到了极致。不仅使曲阳人有幸吃到宫廷饺子，凡到过曲阳的中央及各部委领导人都尝到了郑记饺子独特的风味，也使各地来曲阳的人享用了这人间美味。七十年代末，郑俊江到天津蓟县去看望当兵的儿子郑欣儒，借此机会还让全连干部战士都吃到了郑记饺子。1982年郑欣儒随父亲到河南新乡某部看望任第一副军长的二叔郑俊海，当郑欣儒在军营到处参观英雄连史，看军训、看比武时，他的父亲早已跑到伙房与炊事员探讨起了饺子技艺，并使偌大一个军直机关许多干部战士吃到了美味的郑记宫廷饺子。随着改革开放的深入，社会交流的广泛，越来越多的县内外省内外国内外宾客专程来品尝郑记饺子。有诗为证：郑记饺子宫廷秘方，闻名遐迩举世无双。美味佳肴均衡营养，通络养颜长寿健康。进而阐明了郑记饺子的历史价值和深厚的文化内涵，以及促进人身健康的食疗作用。

郑记饺子采用多种名贵中草药配制而成，聚万方之精，采千家之长，扬百年之名，制作精细，用料考究，皮薄、馅嫩、油而不腻、香气四溢，味道鲜美、回味无穷、风味独特。具有均衡营养、抗菌、健胃、益肝肾、通经络、养颜益寿之功效。堪称：美味佳肴之上品。

郑记饺子后继有人，郑俊江之子郑欣儒秉承传统，荟萃精华，励志创新。他多年潜心研究中医药学，药膳学，掌握了药膳食品的制作理论，进一步完善了郑记膳食的理论体系。并通过实践从中领悟到中国传统美食的真谛，终不辱祖师之名，在秘方的基础上成功研制成十大大系列，几十种肉类饺子馅，速冻饺子达二千多个品种，堪称世界之最。这使郑记饺子在制作工艺上更先进，包装上更精美，安全卫生。现代的郑记饺子既不失传统美味，而且口味多，变化万千，更富有科学性、合理性，营养性。中国著名书法家陈东来先生品尝饺子后，站在饺子馆门前铁桥之上，即兴吟诗一首：孟良河水三千尺，郑记饺子十里香。此味之应天上有，人间难得几回尝。郑记人把饮食文化与中医养生学相结合，从饮食中提高生命质量，努力实现回归大自然的生活理念。遵照预防、治疗各种疾病，强身益智、养生长寿的原则，推出了崭新的饮食文化理念。讲究粗细搭配、荤素搭配、海荤搭配、海素搭配，各种面粉和各种蔬菜汁、果汁搭配，从而使维生素得到充分利用。饺子制作大都以生食为原料，保护了维生素和矿物质的原体，预防了烹、炸、煮而流失营养素，通过科学饮食，养了生，防治了病。郑记饺子可为方便快捷，经济实惠，适应场合广泛，是美食王国里一颗最灿烂的明珠。郑记饺子不单单是一项技术、一门艺术，它存在着非常深厚的文化内涵，有生长的根基和完整的理论体系。最重要的是精神内涵，它包括文化知识、科学知识、综合素质和道德伦理的具体体现。郑欣儒秉承父业，把传统饮食与现代饮食相结合，把高深悠久的宫廷秘传御膳文化拉近了现代人，并把小饺子大文化的理念推向了当今社会生活之中。最新推出的大团圆系列饺子，一盘一百个，百饺百味，同桌不同餐，同餐不同味。而且还可分别制作出猪百味、羊百味、牛百味、百味海鲜、百味素鲜等千种饺子，为食客提供了广阔的饮食空间，使人们在果腹之余得到视觉上的美感，身体上的健康，心灵上的满足，吃郑记饺子，品天下美食，其乐无穷。



明朝开国皇帝朱元璋

郑记饺子 传奇故事

朱元璋出生在安徽凤阳东的一个贫苦农民家庭，17岁时因生活无着落，就进寺庙当了小和尚。他起早摸黑，扫地、上香、敲钟、做饭，非常清苦，想吃顿饺子比登天还难。后来参加了豪州郭子兴的红巾军，打仗非常勇敢，加上又认识一些字，很快就成了军中的主要将领。

公元1353年，郭子兴去世，朱元璋开始招兵买马，另立门户。他率领起义军南征北战，每攻下一城，就张贴布告，严禁士兵劫掠百姓，违者斩首百姓们都称他率领的是一支“仁义之师”。经过几年东征西讨，取得了胜利。公元1368年正月，朱元璋在应天（今南京）即位称帝，建立了明朝，他就是明太祖皇帝。朱元璋即位后深得民心，受百姓爱戴。天下太平后，想吃饺子的心越来越浓，立即传御膳总管要吃天下最好吃的饺子。



张仲景

张仲景 东汉时名医，南阳郡涅阳人，年轻时曾跟同郡张伯祖学医，经过多年的刻苦钻研和临床实践，写出了传世巨著《伤寒杂病论》，是中国医学史上影响最大的著作之一，受到历代医学家的推崇，后人尊称他为“医圣之圣”，“方书之祖”。

医圣张仲景

中国饺子之父

中国人爱吃饺子由来已久，究其饺子的发展史却与源远流长的中医中药有着十分密切的关系。东汉末年，天下瘟疫流行，曾任长沙太守的张仲景为救百姓于水火，毅然弃官从医，他学神农尝百草，遍访民间良医，积累了大量中医中药理论、方剂和经验，以其前无古人的医疗技术挽救了无数的生命，为后人留下了《伤寒论》和《金匮要略》等传世经典成就了他的医圣之誉。

是年冬至，天寒地冻，他发现家乡南阳一代冻烂耳朵的百姓很多，便在空地上架

起大锅，将新鲜羊肉和祛寒药材投入锅中煮熬，汤熬好后把汤中的肉和药渣捞出用刀剁碎，再用面皮包成“娇耳”状带馅面食，下锅煮熟后分给烂耳患者，每人两只娇耳一碗汤；人们吃后浑身发热、血流通畅、两耳变暖，吃了一段时间，病人的烂耳全好了。舍药从冬至一直持续到大年初夕。第二天大年初一，人们为庆贺新年也为庆祝烂耳病康复，百姓纷纷仿“娇耳”的样子，做成娇耳状食品，在初一早上煮着吃。从此人们把这种食物称为娇耳、饺子。中国人爱吃饺子的习惯与张仲景却寒娇耳的故事便在民间一直流传下来。

历史进入十四世纪中叶，一直喜欢吃饺子的平民皇帝朱元璋利用其至高无上的权力和影响。把中国饺子的制做水平一下子提高到了一个前所未有的高度，他身边聚集了一群专为皇帝研究饺子的御厨，其中一位叫郑芳德的御厨最为突出，他利用懂中药材的优势，从张仲景的却寒娇耳到宋代各种著名医学著作、方剂进行了深入研究，精心配方，终于研制成药膳饺子秘方。深得朱元璋褒奖，高兴时还常以此药膳饺子赏给大臣、嫔妃品尝。

郑芳德成了当之无愧的郑记饺子发明人。从明初到清末的五百年间，两代皇宫二十多位皇帝及众多嫔妃、宠臣都吃过这独一无二的药膳饺子，也为郑记饺子世代传承提供了契机。



郑芳德——张仲景 是中国药膳饺子的鼻祖



宫廷药膳饺子创始人——郑芳德

郑芳德祖籍福建南安石井村人，1346年出生在应天中医世家，排行老二，从小熟读医书。对药材、药理非常精通，在家庭生活中是把好手。做的菜非常可口，而且风味独特。调制的饺子馅更为鲜美可口，可称得上美食家，随技艺而闻名乡里。布衣皇帝朱元璋即位后，召集天下包制饺子高手的消息传到耳朵以后，他就跃跃欲试，结果真被选中进了御膳房。这些人们的饺子都吃遍后，朱元璋有些厌烦，郑芳德受张仲景先生的却寒娇耳的启迪后，利用精通药理的天赋，研制出了药膳饺子秘方，报请太医院严格审查，验证后，批准御膳房制作。

御膳房总管为了给皇帝一个惊喜，事先没有禀明，传膳后，一看还是饺子，乍一看和以前没什么两样，随便吃一个就算了，一口咬下，香气扑鼻，口感鲜嫩，油而不腻，风味独特，回味无穷，不知不觉间，竟把一盘饺子吃完了，顿时龙颜大悦，重赏御膳房总管黄金百两，升郑芳德为御膳饺子房正管事。从此以后，药膳饺子就成了朱元璋最可口的美味。高兴时还经常赏赐给大臣和嫔妃们品尝，因此也成了皇宫御厨传承的一大技艺。把中国饺子一下子提高到了一个前所未有的高度。



李时珍修改完善郑记饺子秘方

明世宗即位后，只知道纵情享乐，他担心自己有朝一日死掉，再也过不了快活日子，就千方百计寻找长生不老的药方。公元1556年，朝廷下令各地官吏推荐名医，当时封在武昌的楚王，把正在府中的医生李时珍荐给太医院，专门为皇帝配制长生不老药。太医院是国家最高的医疗机构，可是皇帝明世宗对真正的医学并不重视，却只想信一帮骗人的方士，整天在宫里做道场，炼金丹，想长生不老。李时珍看不惯那种乌烟瘴气的环境，在太医院呆了一年就呆不下去了，他在太医院查看了皇帝饮食录，发现郑芳德研制的药膳饺子秘方很有成就，就根据皇帝的身体状况和长生不老的要求，增加了两味药：一是干姜、二是紫河车。

干姜：干姜性味辛温，善于温中暖脾。干姜含有挥发油、姜辣素、姜酮等。以干姜做的药膳，主要用于治疗脾胃虚寒的证候，更适用于做调味品。孔子有“不撤姜食”之说，说明孔子喜欢吃姜，宋代苏东坡对医药也颇有研究，他在《东坡杂记》中记载了常吃生姜得长寿的例子：“钱塘净惠寺的和尚，年纪80多岁，颜如童子，连服生姜20年而未停止。”

紫河车：甘碱温，有补肾益精，益气养血之功。紫河车即人通顺盘，含蛋白质、糖、钙、维生素、免疫因子、雌性激素，助孕酮、类固醇激素、促性腺激素、促肾上腺皮质激素等，能促进乳腺和女性生殖器官发育；能增强抵抗力、免疫力和抗过敏作用；用于治疗各种虚证和女性生殖器官发育不良、男性性功能消退等。紫河车有很强的“扶正固本”延年益寿作用。据《扶寿精方》载：“一妇年近六十，衰惫日侵，用此味加补血药作丸服，即效。自后自制常服，寿至九十，强健如壮。”苏联研究试验“可活到200岁的长寿法”所注射的人胎盘血清与我国用紫河车抗老延寿有异曲同工之妙。通过我国卓越的药物学家，当时世界最伟大的科学家李时珍对郑芳德药膳饺子补充完善，大大提高了药膳饺子秘方的传承价值。从此，药膳饺子味道更鲜美，食药同餐开始兴起。



李时珍是我国卓越的药物学家

郑成功



郑芳德第十一代玄孙郑成功收复台湾

郑成功原名郑森，明天启四年（1624）生于日本平户，七岁回到福建南安，十五岁中禀生。公元1661年，郑成功让他的儿子郑经留守厦门，自己亲率两万五千名将士，分乘几百艘战船，浩浩荡荡地从金门出发，进攻台湾。郑成功利用海水涨潮的有利时机，驶进了鹿耳门，登上了台湾岛，指挥60艘战船围住赫克托号，向荷兰主战船万炮齐发，瞬间打沉，荷兰军走投无路，只好乖乖投降。公元1662年，荷兰军队的头目在投降书上签了字，灰溜溜地滚出了台湾，台湾重新回到了祖国的怀抱，到此时郑记药膳饺子在宫廷已传承256年。



郑记饺子从皇宫到民间第一传人——郑俊江

郑记饺子从皇帝到平民，从宫廷到民间，尤其是从京城到曲阳落户，离不开一个叫李付三的清廷御厨。一九一一年辛亥革命爆发，溥仪被迫退位，宫廷大乱，伺候皇帝的李付三趁乱溜出宫门，感到再回昔日老家天津已无颜面，便沿京广线一路南下，经保定到定州，几经辗转来到曲阳。这里虽是个小县城，但山清水秀，民风淳朴，特别是离京城和天津都不远，还有皇帝和官员曾拜祭过的北岳庙，辉煌的德宁之殿和凌空的御香亭又与紫禁城和天坛的建筑风格极为相似，可时常勾起对皇宫的怀思旧念，便在曲阳定居下来。他先给人打工，不露御厨技艺，后独立开了一家饭馆，维持生意。1936年父亲郑江尔[郑俊江]迫于生计放弃了上学和打零工，毅然进入李付三开办的定县饭馆学徒，虽无工钱，但有了吃饭的保障，更重要的是能学到一门养家糊口的技艺，李付三见郑江尔忠厚、善良、聪明、勤奋、好学、专心、特别是药膳饺子发明人郑芳德后裔，经过几年的观察，便毫不犹豫地将药膳饺子秘方和御厨技艺全部传授给他，并将宫中用过的御膳食盒相送作为师徒之念。1941年，抗战进入最艰苦的相持阶段，敌伪大肆烧杀抢掠施行三光政策，所到之处碉堡林立，森严壁垒，在县城通往东长寿要道羊平镇修建了坚固的炮楼，直接威胁着抗日军民的生活和斗争，成了抗日军民必须拔掉的眼中钉。城南游击队和地下党组织多方寻找机会和措施，终于得知，刚换防过的羊平炮楼给日军找厨师，经过多方考虑，决定把父亲郑江尔送去当厨师，以此为掩护搜查敌情报，当时父亲出身条件好，家中有1932年入党的母亲，本人有御厨技艺和包饺子绝技，年方十九、聪明、机智、点子多，能应对复杂情况。果不起然，进入敌炮楼的父亲，用娴熟的技艺很快赢得了小鬼子的信任。父亲利用一切机会，观察敌人武器装备情况、布防情况、行动情况、外界联系情况并利用进城买菜的机会向地下党负责人付银主汇报，由于准确掌握了敌军动向，于当年年底成功端掉了炮楼，给了小鬼子一个沉重打击。因此父亲秘密加入了中国共产党，并担任武委会指导员。在以后几年的抗日战争和解放战争中，他以厨师的公开身份在与敌伪及国民党接触中，获取了大量有价值的情报，为曲阳人民的解放立下了汗马功劳。新中国成立后，郑俊江在县城开办了郑记饺子馆，充分展现了宫廷饺子的风采；顾客纷纷、门庭若市，人们睹御厨技艺，尝宫廷风味，一时名声大震。公私合营后，父亲感到又有了大显身手的机会，毅然把郑记饺子带进了国营食堂，父亲是个热心人，可以这样说，他走到哪儿郑记宫廷饺子就飘到哪儿。在大公社任管理员期间他叫吃食堂的成千上万人吃了郑记饺子，到了县委、政府招待所，不仅能当好管理员、当好所长，还把领导机关食堂和招待食堂办得有声有色，而且把宫廷饺子技术发挥到了极致。不仅使曲阳人有幸吃到宫廷饺子，凡到过曲阳的中央及各部领导人尝到了郑记饺子独特的风味，也使各地来曲阳人享用了这人间美味。七十年代末父亲到我当兵驻地天津蓟县看我，让全连干部战士都吃到了郑记饺子。1982年我随父到河南新乡某部看望任第一副军长的二叔，当我正在军营到处参观英雄连史，看军训、看比武时，父亲早已跑到伙房与炊事员探讨起了饺子技艺，并使偌大一个军直机关许多干部战士吃到了美味的郑记宫廷饺子。随着改革开放的深入，社会交流的广泛，越来越多的县内外省外国内外宾客专程来品尝郑记饺子。有诗为证：郑记饺子宫廷秘方，闻名遐迩举世无双。美味佳肴均衡营养，通络养颜长寿健康。进而阐明了郑记饺子的历史价值和深厚的文化内涵，以及促进人身健康的食疗作用。

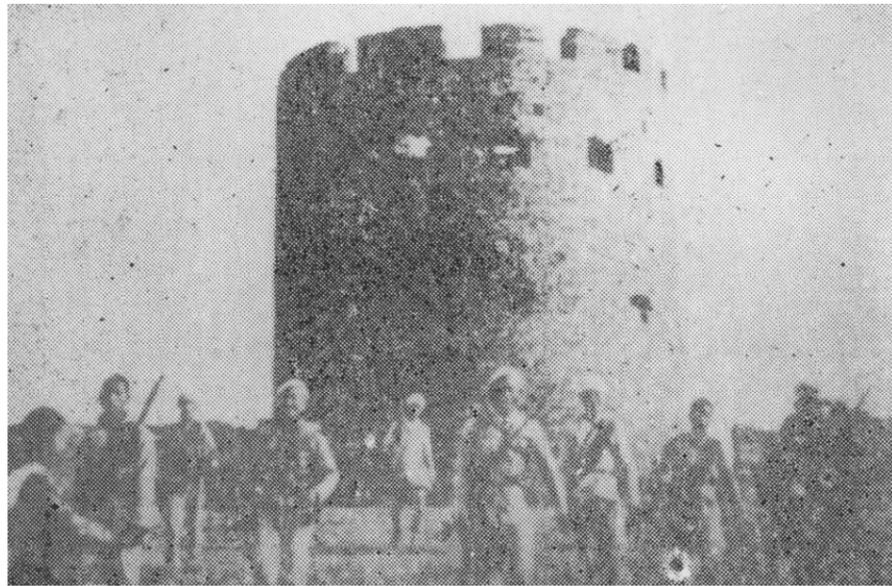
郑记饺子采用多种名贵中草药配制而成，聚万方之精，采千家之长，扬百年之名，制作精细，用料考究，皮薄、馅嫩、油而不腻、香气四溢，味道鲜美、回味无穷、风味独特。具有均衡营养、抗菌、健胃、益肝肾、通经络、养颜益寿之功效。堪称：美味佳肴之上品。



郑和名字的来历

公元1402年，朱棣即位，非常重视文化知识，是一个非常作为的皇帝。他利用科举制及编修书籍等笼络知识分子，弘扬儒家思想，组织学者编撰了长达3.7亿字的百科全书《永乐大典》。经过明初几十年的发展，明朝国力健强，为了把大明朝的影响扩大到中国以外的国家，产生了派使团出海的想法。如此重大的使命，当然要找一个信得过的人才行，明成祖想到了跟随他多年的宦官。马小宝，马小宝进宫当太监后，因为聪明能干，得到了明成祖的信任。一天明成祖正在用膳，吃郑芳德配制的饺子。饺子有和之意、郑有国姓之说，巧的是在靖役之战中，攻打燕郊郑和庄立下了汗马功劳，因此而突发联想，让他出海为使。并赐名郑和，让郑和做为一个和平的使者出使各国。郑和七次远航，表现了我国古代人民顽强的探索精神，也说明当时我国的制造船和航海的技术已达到了很高的水平，直到现在那些国家流传着郑和下西洋的故事。

一顿饺子端一座炮楼



1942年秋 羊平炮楼被我抗日武装端掉后的情景

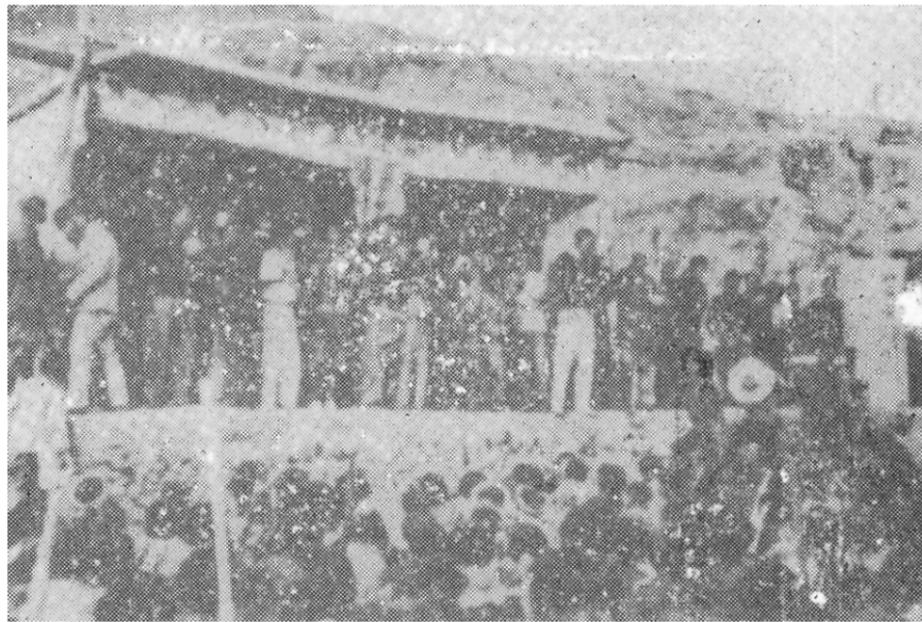
1942年，是抗日战争最残酷的一年，敌人为了封锁镇压军民的抗日战争，在交通要道建堡垒、修炮楼，以形成对内封锁，对外分割的局势，给我抗日救国工作带来了极大困难和威胁。羊平是曲阳重镇，羊平据点，位于七区中部，南接新乐铁路，北靠县城，日军便在交通三叉路口建了一座石砌、砖垒的炮楼，周围还挖了深沟，24小时有日伪军轮流站岗放哨，严格限制了我地下党组织的活动。敌人利用坚固的堡垒做掩护，经常集中各堡垒伪军开会，庆功游行，除敌伪人员外还逼迫老百姓参加庆典，猖狂之极，真是汉奸兴、百姓苦、共产党愤。为了尽早拔掉这颗钉子，地下党组织负责人付银柱便做通了我奶奶的工作，我奶奶王东琴（1932年入党）在自家西房和茅房间挖了一个地道，是专门召开地下党区委干部会议的场所，付说日本人正在到处找好厨子，你家老大是最合适的人选，又是御厨的唯一徒弟，全县厨艺非他莫属，我奶奶二话没说替我父亲郑俊江，接受了打入炮楼内部，获取敌人情报的任务。我父亲有羊平乡长刘XX（刘是面目不红的共产党员地下党组织通过关系，在敌人推行大乡制试点时，有意安排他当了大乡长，为了取得敌人信任还特意安排他做些对我无损大雅的工作。鬼子叫他刘桑，所以也忘记了大名。）领到炮楼，引见了伪小队队长和日本军官，当天我父亲给鬼子做了几个拿手好菜，还做了宫廷御膳饺子，乐的鬼子合不拢嘴，申出大母指说大大地好，米西，米西。我父亲利用高超的厨艺做掩护，假装讨好敌人，主动接近伪军头目，探听消息，一有行动就向党组织汇报，羊平炮楼里就象长了眼睛，敌人的动向被摸的一清二楚。一天鬼子和伪军全部出动到西郭村征粮，炮楼里只剩下6个鬼子和两个伪军，其中两个拉肚子，我地下党组织得到情报后，马上组织民兵和区武装干部趁吃午饭的时间一举端掉了炮楼，征粮的日伪军也在回来的路上被我抗日武装全部消灭。因此我父亲立了功，经付银柱同志介绍光荣的加入了中国共产党，并担任了武委会指导员，在抗日战争中为曲阳的解放事业做出了应有的贡献。

一碗饺子成就一位将军

1939年，曲阳县“五四”青年节大会上，青年踊跃报名参军这一幕被二叔发现了，他挤在人群中跃跃欲试，因不够岁数而遗憾，但是在心里种下了立志参军，报效祖国的志向。

我二叔，郑俊海12岁的时候，也正是读书的儿童时代，然而因家境贫寒，无钱读书，为维持生计，不得不走上经商之路。他一无资金、二无固定场所、三无经商经验、四者岁数太小，参加商战实在令人担忧，但是路是人走出来的，胆量是逼出来的，他小小年纪就有很高的志气，他要挣钱孝敬父母，养活弟弟，过早的担起了生活的重担。初春之际，阳光明媚，鸟语花香，他却无心欣赏，每天天不亮就起床，到村外的大榆树上勒榆钱儿，到槐树上采槐花儿，然后到集市上卖，见几个铜钱后，再买些粗米杂粮，虽然起早贪黑，但是挣的钱只能勉强强度日，过着衣食不饱的生活。大自然赋予穷人的东西太少，风吹花落，榆钱、槐花不见了踪影，把个赚钱梦吹的一干二净。他看着飞快的春天，心里非常着急，就用平时攒下的钱买了二斤鸡蛋，到城里卖，通过利滚利，倒买倒卖又有了挣钱的希望，经济收入的增长，换来了一家人的生活源泉，他并不满足，在母亲的支持下，弟弟的帮助下，又卖起了豆腐，他长的不如担子高，每天担着豆腐架子，串家走户，平均行程三十里。时代改变人，人改变生活，他要用劳动创造未来，由于他不辞辛劳，买卖灵活，人们见了他都叫他小大人，买卖精，但是人们喜欢他的豆腐，更喜欢他的人品。

穷人的孩子早当家，我二叔14岁已经觉得长大了，有了报效祖国，杀敌立功的念头，但是他一直不敢说，有一天他到城里找到了在饭馆学徒的大哥也就是我的父亲郑俊江，1936年就跟御厨李付三学徒。把想法合盘端出，得到了我父亲的大力支持，并商定四月四庙，利用赶庙的机会走，当时只听说聂荣臻司令员在阜平领导军队打仗，流传着一民谣：当兵好，当兵好，当兵穿着对襟袄，打胜仗戴红花，百姓见了人人夸。四月庙上我父亲早早的给二叔准备了干粮，并煮了一大碗饺子，又沏了一碗虾米紫菜汤，二叔吃后非常高兴，就踏上了参军



1939年曲阳县十二区纪念“五四”青年节大会上，青年踊跃报名参加八路军。郑俊海将军在下面观看。

的路，路越走越远，山越爬越高，二叔有些犹豫，但回头已是百里远，相见亲人何时还。父亲也打起了鼓，偷偷把弟弟送走当了兵，回家如何交待呀！但是大丈夫志在四方，有买早知道的，没卖后悔药的，既然来了就要当兵，弟兄俩重新调整了心态，心顺了、路平了，不知不觉到了阜平城南庄，军营里歌声嘹亮，军号声声，战士们迈着整齐的步伐，喊着响亮的号子，一看就是胜利之师，当哥的把弟弟送到了目的地，又看到部队特有的精神面貌和丰富多彩的军旅生活都很好，也就放心的回家了。

二叔一走，家里缺了顶梁柱，豆腐没人卖了，人走了一点音信也没有，父亲瞒了初一，瞒不过十五，只说二弟去做买卖，不知什么时间回来，可是一走几年，儿行千里母担忧，奶奶逼着父亲找弟弟，没办法，被逼无奈，父亲只好领着奶奶又踏上了寻亲的路。跋山涉水，千难万险，又来到参军的地方，一问，确有其人，已到天津，只好再赶到天津，人还是没看着，辗转又到张家口，得到信都是郑俊海很好，小伙子长1米78高啦，放心吧！他是好样的，等着立功的喜报吧！

1944年，二叔19岁已成了一名老兵，因作战勇敢，头脑灵活，思维敏捷，勤快、机警，深得聂司令喜欢，警卫员换了一批又一批，就是不让他走？有一天聂荣臻司令员把郑俊海叫到身边说“闹情绪啦，想打仗啦，那你就下去当连长吧。”一声令下到135师当了一名连长。一次在张家口下花园战斗中，他所率连队，长途跋涉，阻击敌人，因战斗任务紧急，轻装上阵，一连几天，猫在山腰里，战士们吃不上饭、喝不上水，急中生智，带了几个身强力壮的战士就下了山，到一个地主老财家借了粮食，解决了连队的急需，鼓舞了士气，打了胜仗，但是违犯了纪律，别人立功受奖，他去将功补过，但是心里很满意，总算做了一次杀富济贫的侠客。

一顿饺子送走了二叔，给人民军队送去了一名优秀的革命勇士，一名出色的指挥员，在抗日战争中为保卫和建设革命根据地做出了巨大成绩。解放战争中在135师参加了辽西秋季战役、辽沈战役、天津战役。在衡宝战役中率全营攻克敌7军军部，使该团荣获猛虎扑羊群称号。作战中，机智勇敢，先后荣立一大功，两小功。抗美援朝战争中，他率部参加了金城战役，指挥灵活果断，出色地完成了战斗任务，军委授予独立自由勋章，三级解放勋章各一枚。1961年参加了中印边境自卫反击战。1962年晋升为中校，1964年晋升为上校军衔。在担任领导职务期间充分发挥领导才能，从严治军，在完成教育训练任务的同时，主动抓好部队后勤建设，为部队全面建设做出了突出贡献。1965年他率135师405团红二连在甘肃天水全军大比武中取得了总分第一的好成绩，后调160师任师长，为改变该师面貌，起到了极其重要的作有。1979年参加了对越自卫还击战，而后进入中央高级军事学院深造后，任54军副军长，到2年后任43军第一副军长。1988年中央军委授予独立自由功勋荣誉章一枚。他忠于党，忠于人民，处处以大局为重，从不计较个人得失，廉洁奉公，生活俭朴，关心群众，乐于助人，深受广大指战员和干部家属的爱戴，是我军的优秀指挥员，是军人的楷模，是党员的楷模，是曲阳的骄傲，也是郑记人的骄傲。

将军送饺子馅到帅府

1967年文化大革命运动达到高潮，使一些不明事理的人，在阶级敌人的唆使下，已经失去了理智、不分青红皂白、不变真伪，疯狂打击老干部、老革命、老党员。我父亲郑俊江1942年利用精湛的厨艺做掩护打入日军羊平炮楼，获取情报，让地下党组织端掉炮楼的一段光荣史，被说成了汉奸行为，揪出来批斗，让我父亲感到非常冤屈，被折磨的实在受不了了，只好给我二叔写信求助。我二叔是五十四军某师师长，若要回来就能找支左部队说清真相，我二叔看到信后，感觉到人命关天，只好回来一趟，到定州找到了支左部队的师长才把我父亲解救出来。二叔临走路过北京，要去看看聂元帅，并带上了家乡的红枣、花生，又特意酱了一小罐饺子馅。我二叔到北京后找到了聂元帅的家，可是外面守门的不让进，大门两边都贴满了大字报，“万炮齐轰聂荣臻的大幅标语”让我二叔感到有些不妙，在战场上从没害怕过，这次却吓了一跳，只好写了字条，连东西让警卫转送。回到部队后才通了电话，聂元帅说“饺子馅很好吃吗？”其它话什么都没敢说，我二叔掉下了眼泪。

我二叔十四岁就跟聂荣臻当警卫员，聂帅非常关心他的进步。聂荣臻是位战功显赫、政绩卓著的元帅，中国原子弹之父，为我们的社会主义祖国繁荣昌盛、文明富强，贡献了毕生。值得人民永远怀念！



中国十大元帅之一聂荣臻

军营传艺

我父亲是一位非常善良、忠厚而热情的人，一生艰苦朴素，勤奋耕耘，走到哪儿传艺到哪里，1982年我在部队已任政治处干事，接到我父亲的信，信中说我二婶病了，让我请假带他们去看她，当时正是初春季节，天气还有点凉，我随父亲赴河南洛阳，一到军营，树林高耸、松柏常青，环境优美，院落整洁，军号声声，歌声阵阵，跑步的号子声1234，让我倍受感动。我二叔高高的个子，一身戎装，精神百倍，情绪饱满，健步如飞，经常和小伙子们一起打篮球，始终保持着野战部队的作风和一个军人的特有的气质，让我感到敬佩万分。我家有一位将军真了不起。我父亲也不顾旅途劳累，一会找不到他了，后来警卫员到军部厨房才找到他，原来他已经和年轻的炊事员论起了厨艺，并借部队的厨房亲自做了一桌菜，显示了御厨的手艺，特别是饺子倍受欢迎。在军大院住了几天，他手把手教战士和军官家属包饺子，还到一位师长家教家属包饺子，听二叔讲才知是张万年师长，后来当了军委副主席。

星期天，军部十几个伙房都一起包饺子，我父亲变成了“饺子司令”忙的不亦乐乎，他面对众多弟子，毫不保留，认真施教，他让更多的人了解郑记饺子，更多的人吃到郑记饺子，更多的人会做郑记饺子。



秘方的秘密

我是郑记宫廷饺子秘方的持有人，这在世上是一大幸运，也是一种命运，也是一个传奇，更是传承传统文化的一种方式，它是宝贵的饮食文化遗产。

郑记饺子虽经六百年的风雨沧桑，依然是鹤立群首，声名远播，中央电视台乡村大世界栏目组走进曲阳，无意间发现了曲阳饺子的源头在郑记，因为事先不知道，没能安排拍片，因此在走进曲阳节目播放的关键时刻，给了郑记饺子一个大特写。虽然只是瞬间一现，但这确实是中央电视台对郑记饺子的肯定和褒奖，也是对那些冒牌者的当头棒喝，同时也给用金钱买通新闻的人一个沉重打击。

河北电视台农民频道专程来曲阳采访，走访了几家饺子店都不是理想的采访对象，最终选中了郑记饺子，并把郑记饺子馅制作的全过程拍成了专题片，在农民频道多次播放。保定电视台对郑记饺子的传承史和发展史进行了详细的介绍，保定日报等传媒也系统的进行了报道。郑记饺子古来香，600年传承靠秘方，世界吉尼斯三联艺术创造者、中国工艺美术艺术家、著名书法家陈文增先生为郑记饺子题写了牌匾，并为郑记饺子一书赋诗一首“遥风曳雨好艰辛，踏雪寻梅自有人；忽闻东邻敲玉韵，世间氏事笔传真。”著名书法家乐呆先生为郑记饺子写下了“郑记饺子香飘万里，一纸秘方传承千年”的佳句。中国著名书法家陈东来先生题写了“中国传统风味”大幅字匾，品尝饺子后站在孟良河铁桥之上吟诗两首“郑记饺子古来香，玉盘端来佛跳墙；但使主人能留客，不知何时再品尝”看到孟良河水清澈流急，再吟到“孟良河水三千尺，郑记饺子十里香；此味只应天上有，人间难得几回尝”。赞美了郑记饺子这一传统美食。老干部高扣庄先生耄寿，年近百岁，对郑记饺子却情有独钟，每年春节前都来买饺子馅，今年亲手题写了“郑记饺子百年不变味”的词句，他是郑记饺子百年的见证人。

郑记饺子秘方由明初御厨郑芳德所创，在宫廷传承五百多年，倍受欢迎，经多代传承于1935年传到我家共有600多年的历史。当我接过一张轻若鸿毛的宣纸，字迹不过200，纸已灰黄，没有一点生机，好似一阵风就能吹到天上，可它确是一纸秘方。人们把它看的很神秘，一旦得到又把它看得很简单，如人们所说“它就是一层窗户纸，一旦得到就拥有了一切”。乍初一看，它就是一剂草药方而已，其实不然，秘方是非常严谨的，是了不起的中医药学、药膳学的一个尖端课题。想真正读懂它确花了整整20年多年的时间，7000多个日日夜夜，让我难说懂了。因为中国药膳学博大精深，它就如浩瀚的海洋，让我在翱翔中吸取精华、获得营养、增长知识，不断认定其中的奥秘，为了证实它神奇的效果，我购买了大量的有关书籍，其中有《宫廷药膳大宝典》、《中国药膳知识全集》、《中国药材大词典》、《中医药学大词典》等名著。一个200字的秘方竟然要用千万个字来解密。这时我才真正知道什么叫秘方，我父亲是一代宗师，引领曲阳饺子业80年，是新中国成立后曲阳最高技术的厨师。煎、炒、烹、炸、煮、蒸、溜、焖；红案、白案；主食、副食；菜肴、糕点，烙饼、馅饼、烧饼、油条等等，烹饪技术达到了炉火纯青的地步，因此在他担任县委政府管理员和招待所所长期间，国家和省、市领导来曲阳都是他亲自下厨做饭菜招待，时常被接到省、市为领导献艺，为军队献艺。提起郑记饺子也就说到了我父亲郑俊江，他14岁拜清末最后一任御厨学艺，才有了今日曲阳饺子的辉煌，20岁就成了曲阳大名鼎鼎的厨师。1939年一碗饺子偷着送弟参军，到晋察冀边区给聂荣臻司令员当警卫员，后来成为一名将军，成为曲阳的骄傲。1941年靠精湛的厨艺做掩护打入敌军内部，一顿饺子端了一座炮楼，1942年光荣入党并担任了武委会指导员为曲阳的解放事业做出了贡献而传为佳话。

自我得到秘方几十年来，开始把它看如平常一样，可是一旦用于实践才知道它的奥妙无穷，科学程度之高，秘方之密达到了缺一不可，多一克、少一钱更不可，这才是秘方的秘密。他的成功是聚万方之精、千家之长，经过了千百次的实验，其容你随意更改和胡乱使用。如果你没能达到研制人的高层次的文学、医药学、药膳学、营养学的修为，就是痴人说梦。20几种药材的一纸秘方不足200字，可称得上是三字经，可是你要破解它的奥秘，需要读万卷书、查阅多种资料。正如我国四大发明“火药、造纸、

食者仁心

食乃吃，掌王之食饮。《周礼·膳夫》注“饭也。”

一个食字意义深广，人畜及万物不能远离，如粮食、食品、食物；猪食、狗食、鸡食、猫食；又如：食禄、食墨、食力、食言；再者：食不充饥、食不二味、食不果腹、食不求甘，食而不化等与食有关的词句都辐射含意之中。食为民天，饮食是人民最重要之事也。

我是一个食品经营者，一直致力于食文化的研究，主题是“饮食与健康”人类繁衍与食的发展同步，多少万年以来，劳动人民积累了丰富的食用方法，储藏、保鲜妙招，为人类健康生存创造了宝贵的饮食文化。我在《郑记饺子文化探秘》一书中，多处论述饮食与健康，把食品安全，食品质量列入首位。我的原则是经营食品就是经营天地良心，自己不吃的，不卖，把消费者做为上帝，不欺不骗，诚信于民，力保六百年老字号常胜不衰。食文化犹如海洋之水，丰富多彩，使后人享用不尽，这是令人欣慰的。然而，我今天只想谈一个话题《如何做一个合法的自觉的食品经营者》。

近年来，我对市场经营情况进行了访察，令我十分不安，一些不法商贩利益熏心，黑进黑出，以次充好，以假乱真，卖肉的：母猪肉、公猪肉、死猪肉、病猪肉、剩猪肉、变味肉随处可见，没有质量保证。油条等油炸食品大都用最次的油，个别人还用地沟油；卖带馅食品的把血脖子、囊揣等劣质肉绞进馅里，以次充好，自己不敢吃的东西全卖给顾客；另外还有一部分人在色、香、味上取巧，不是采用传统的美食工艺，而是利用来源不明的添加剂染色增香，严重损害了人们的利益和身心健康。不安全、低质量的食物就是一种毒药，在慢慢扼杀着人们。因此，我倡议食品经销商要从自我做起，做一个有良心的经营者，不要在自身出现不安全问题；从源头做起，不生产不安全、不合格、低质量且不环保的食品，为人类健康做一个自觉的保护神。消费者也要多掌握一些生活常识，多问、多看，避免上当受骗。不要被便宜打动，要看质量行不行，自己勤劳一点，不要对不起自己的肚子，健康是自己的。一个食品经营者，要做人民生命健康的使者，不要成为从中谋利的小人，等价交换是最起码的标准，把良心打在定盘星上称一称，你为人类健康付出了几两几斤。食品安全从我做起，远离添加剂，不要好看的，只要环保自然的，让造假者无机可乘，为人民创造安全健康的食品保障环境。

印刷和指南针”，这些都是有智之人的辛勤耕耘和具体实践者的结晶。

在博大精深的饮食文化中，食文化是最早进入人类社会的艺术。大师傅也就是炊事员，只是做菜做饭，适应在家庭和小的机关、厂矿发挥作用，不能成为艺术，进入饭店的厨师分一二三级、特级等等，这些都是划分层次方式方法。但是真正的能成高级修为的高级厨师就要有发展、有创作、有作品、有理念，食文化才能升华为文化艺术。

几十年来在一纸秘方的促引下，我自修了中医药学、药膳学、营养学，遍访中国饺子、包子名家，对被誉“饺子王国”天津百饺园、狗不理包子、石家庄百尺杆饺子；北京饺子、广东饺子，扬州、广式、苏式、京式等风味的饺子都进行了深入的探讨，另外对韩国、意大利、法国、日本、墨西哥、荷兰等国家有特色的饺子也进行了尝试，因此汇聚了近五千种饺子的制作方法，并把它编成百味饺子集团。

猪百味、羊百味、牛百味、百味海鲜、百味素鲜、肉类百味、荤素百味、百味酱肉馅、百味熏肉馅、百味腌肉馅、百味烧肉馅、百味菜肴馅等品种万千、变化无穷。它包含了红案烹制、白案制作的广泛知识，囊括了南北风味和西方糕点的料理知识，综合了全国驰名的饺子制作技术，把握了荤馅、素馅、海鲜馅、混合馅和甜味、咸味、甜咸味的特点，使五千种饺子馅汇聚了当今中国烹饪之精华，是集南北菜点技艺之大成，在我这一代形成了理论，将为世界饺子的辉煌做出巨大的贡献。



郑欣儒——郑记饺子传承人

郑记饺子后继有人，郑俊江之子郑欣儒秉承传统，荟萃精华，励志创新。多年潜心研究中医药学、药膳学，掌握了药膳食品的制作理论，进一步完善了郑记膳食的理论体系。通过实践从中领悟到中国传统美食的真谛，终不辱祖师之名，在秘方的基础上成功研制成十大大系列，几十种肉类饺子馅，速冻饺子达二千多个品种，堪称世界之最。在制作工艺上更先进，包装上更精美，安全卫生。现代的郑记饺子既不失传统美味，而且口味多，变化万千，更富有科学

性、合理性，营养性。中国著名书法家陈东来先生品尝饺子后，站在饺子馆门前铁桥之上，即兴吟诗一首：孟良河水三千尺，郑记饺子十里香。此味之应天上有，人间难得几回尝。郑记人把饮食文化与中医养生学相结合，从饮食中提高生命质量，努力实现回归大自然的生活理念。遵照预防、治疗各种疾病，强身益智、养生长寿的原则，推出了崭新的饮食文化理念。讲究粗细搭配、荤素搭配、海荤搭配、海素搭配，各种面粉和各种蔬菜汁、果汁搭配，从而使维生素得到充分利用。饺子制作大都以生食为原料，保护了维生素和矿物质的原体，预防了烹、炸、煮而流失营养素。通过科学饮食，养了生，防治了病。郑记饺子可为方便快捷，经济实惠，适应场合广泛，是美食王国里一颗最灿烂的明珠。郑记饺子不单单是一项技术、一门艺术，它存在着非常深厚的文化内涵，有生长的根基和完整的理论体系。最重要的是精神内涵，它包括文化知识、科学知识、综合素质和道德论理的具体体现。郑欣儒秉承父业，把传统饮食与现代饮食相结合，把宫廷秘传的御膳文化拉近了现代人，并把小饺子大文化的理念推向了当今社会生活之中。最新推出的大团圆系列饺子，一盘一百个，百饺百味，同桌不同餐，同餐不同味。而且还可分别制作出猪百味、羊百味、牛百味、百味海鲜、百味素鲜等千种饺子，为食客提供了广阔的饮食空间，使人们在果腹之余得到视觉上的美感，身体上的健康，心灵上的满足，吃郑记饺子，品天下美食，其乐无穷。

跨世纪老干部是郑记饺子见证人



1992年郑欣儒与老干部共尽午餐品尝郑记饺子前留影

曲阳县老干部是曲阳县发展建设的实践者和见证人，是曲阳人民的宝贵财富，同时也是传统饮食文化的陪伴人。郑记饺子从解放前到解放后，都得到了他们的支持和关照。原曲阳县政协副主席宋毅同郑记饺子共同跨越了两个世纪，是郑记饺子的常客，他经常向新人们介绍郑记饺子的历史渊源和食疗的功效。原县人大副主任刘三奇也是郑俊江的好友和同事，他曾赋诗一首“郑记饺子美名扬，百饺百味十里香。八方顾客稠如织，热忱服务创辉煌。”说明了郑记饺子在人们的心目中占据了一席之地，所以才有了“好吃不过饺子，最好吃不过郑记饺子”的美誉。著名书法家张乐呆为其题写了“郑记饺子香飘万里，一纸秘方传承千年”的字幅，道出了郑记饺子千年不衰的辉煌历史。



建国前在曲阳吃过郑记饺子的老组织部长高扣庄，退休回到唐县后现在每年还在吃着郑记饺子。

郑记饺子美名扬
百饺百味十里香
八方顾客稠如织
热忱服务创辉煌
二〇〇九年十月 刘三奇撰书



右軍書法杜甫詩
感至唐宣之冬月 於學早禱 雲景樓張樂呆書



鄭記餃子茅台酒

大师言欢郑记饺子城

——共谋曲阳雕刻艺术发展战略

甄彦苍、安荣杰——两位世界级雕刻艺术大师相邀郑记饺子城，在个人成就与雕刻的发展上达成共识，表示将继续与创新的经验铺垫雕刻艺术之路，创造强强联合的和谐艺术氛围，为中国雕刻事业的发展再造辉煌。

郑欣儒 摄影撰文





意大利雕塑家姜克莱和妻安娜在郑记饺子用餐

随着曲阳雕刻业的发展，外商来曲阳的人数逐渐增加，在曲阳雕刻商家的推荐下，来吃郑记饺子的人也越来越多。2007年，俄罗斯艺术家一行八人到郑记饺子吃了一顿羊肉大葱饺子，就再也放不下了。在曲阳住了半年，每星期最少吃三顿饺子，留下了非常深刻的印象。先后新加坡、加拿大、日本、英国、意大利等国商人和艺术家吃了郑记饺子后都翘指称赞。意大利艺术家姜克莱同妻安娜吃到郑记饺子后非常高兴，说“曲阳的郑记饺子和曲阳的石雕一样美丽，我还要再来”并与郑记饺子传人郑欣儒合影留念。



外国人也喜欢“郑记饺子”



文章大块续新篇
 百味人生字字刊
 沧海曾经难作水
 彤云信自出巫山

郑记巨型饺子康寅槐月文增三题

文章大块续新篇，百味人生字字刊。沧海曾经难作水，彤云信自出巫山。

中国工艺美术大师陈文增为“郑记饺子”创世界基尼斯之最题诗

鄭記餃子茅台酒

右軍書法杜甫詩

歲在庚寅之冬月 於墨墨齋 張樂呆 撰行書

郑记饺子茅台酒 右军书法杜甫诗

著名书法家张乐呆为“郑记饺子”创世界基尼斯之最题词

餃子王

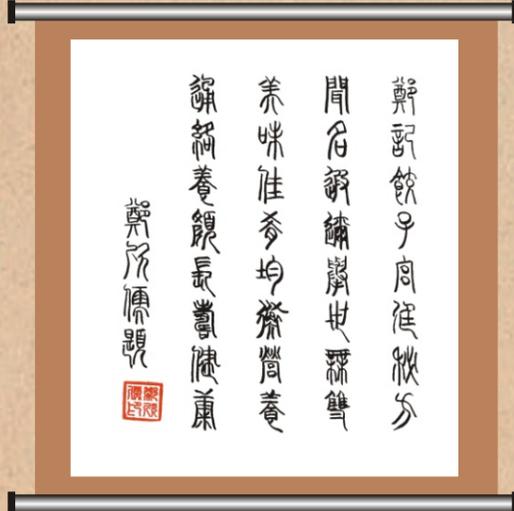
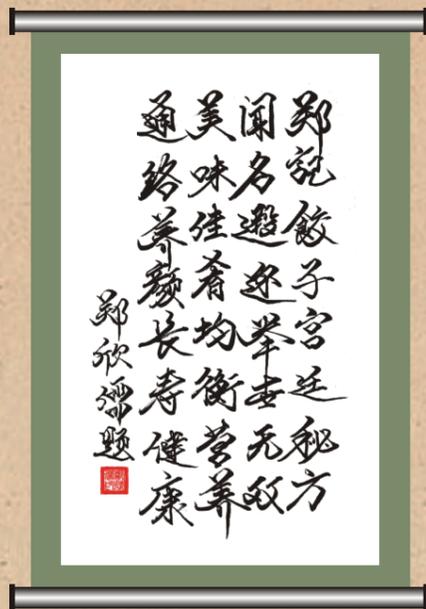
背郑记得人创新世界纪录 梁东来

鄭記餃子古來
香玉盤端來佛
跳牆但使主人能
留客且知何時
再品嘗

時在壬午年 東來

著名书法家陈东来为“郑记饺子”创世界基尼斯之最题字

郑记饺子包制艺术



中午时分肠辘滚
 离乡来客欲断魂
 借问郑记何处寻
 玩童遥指安羊村



郑记艺术饺子诗词联集锦



山楂银耳饺



银耳清心爽，山楂健胃频。
 祖传于殿阙，神构在当今。
 开店兴新举，欣儒奏雅音。
 形神兼具有，美味待来宾。
 ——孟建良

芹芯饺子



直教春色藏心底，
 更待嘉宾爽口中。
 ——邢伟川

赛西施饺子



会当妙雅通三味，
 最是馨香忆一生。
 ——邢伟川

冬雪饺



冬韵妙裁开境界，
 雪花静赏识晶莹。
 ——邢伟川

群芳斗艳饺子



欣将大雅铺开去，
 敢把芳春苻过来。
 ——邢伟川

四季饺子



四季时鲜随客来，
 八方风味耐人寻。
 ——郑欣儒

风轮饺子



车走风轮转，
 人行食不断。
 美味哪里有，
 郑记一老店。
 ——郑欣儒

满堂红饺



红霞一捧从天落，
 瑞气满堂惬意来。
 ——邢伟川

双喜临门饺



洋洋喜气欣排闷，
 袅袅幽香最可人。
 ——邢伟川

虾皮韭菜饺



九曲弯虾美佳肴，
 一正直长起阳草。
 热汤不煮难翻身，
 油炸不行铁锅烙。
 ——郑欣儒

酥雪蛋饺



美酒佳肴送战友，
 山珍海味敬同学。
 郑家本来就好好客，
 蛋饺可口酥如雪。
 ——郑欣儒

情韵依依饺



深情最恋八方客，
 妙韵尤催满座诗。
 ——邢伟川

荷包饺



妙孕清芬消夏暑，
 宏开化境领风流。
 ——邢伟川

郑记艺术饺子诗词联集锦



郑记艺术饺子诗词联集锦

三色饺



姿容生百媚，
神力借天工。
调弄三原色，
滋于御面中。
——杨丽静

三环饺



三环六只角，
玉姿百媚娇。
天天小有天，
道道非常道。
——郑欣儒

锁边饺



百代东坡肉，
一枕黄粱熟。
好味在郑记，
锁住玉龙口。
——郑欣儒

双色饺



入眸春意立，
捷足落云根。
岁不缘时过，
年年艳色新。
——杨丽静

双鱼饺



东篱哪对多情侣，
所住恒阳郑记家。
游入厅堂更羽翼，
翩然一动晚风遐。
——杨丽静

双色鸳鸯饺



双色鸳鸯夸素养，
玉盘姿容花衣裳。
青梅煮酒论英雄，
万里春风到恒阳。
——郑欣儒

梅花饺



时逢六月见梅开，
佳客如约夜饮来。
雨飞孟良虹岸上，
花香伴与酒香猜。
——杨丽静

莲盘饺



清凉荫夏日，
鸟语画图宽。
花美人不见，
徒留并蒂盘。
——杨丽静

彩花饺



玉房磨五彩，
思绪渲缤纷。
冷暖全无暇，
茫茫云海心。
——杨丽静

弯梳饺



处处通途求一宴，
谁宾谁主走上盘。
分清邪正头头道，
各自东西来会餐。
——郑欣儒

金蚕饺



金蚕睡眠梦里飞，
蜕衣做茧变美味。
——郑欣儒

金果饺



金果圆又圆，
白皮红肉丸。
一口吃一个，
美味在里边。
——郑欣儒

彩色冠顶饺



佳人迎至嘉宾到，
雅店招徕雅客来。
郑记饺子品质高，
热情十足献佳肴。
——郑欣儒

白菜饺



人生碌碌不堪言，
勤理尘心三寸田。
戒黜奢靡还守朴，
清白一世立人间。
——杨丽静

象形饺



大象盘中走，
谁知出君口。
——郑欣儒

金钱饺



是金还是银，
口中辨真假。
——郑欣儒

四龙冠顶饺



四海龙子降人间，
玉盘之水都不见。
——郑欣儒

玉冠顶饺



玉冠头上顶，
瓷椅坐上客。
君子不问价，
张口剩不下。
——郑欣儒

鱼乐饺



身单亦敢化龙舟，
冲破雷池作远游。
借得天梯成奇志，
祝君更上一层楼。
——和 焕

花开玉渠饺



玉渠花朵朵鲜，
金樽美酒醉年年。
开门迎得往来客，
座上春风带笑看。
——和 焕

九龙戏珠饺



九龙戏珠红樱桃，
蜻蜓点水乐逍遥。
贪嘴相聚玉盘中，
郑记饺子穿龙袍。
——郑欣儒

飞蛾饺



仙蛾扑玉盘，
谁知落人间。
——郑欣儒

展翅饺



剪剪天来羽，
喃喃送好音。
清风吻吾面，
回味意长新。
——和 焕

新月饺



新月隔帘窥，
弯弯似画眉。
相逢应有识，
美酒共千杯。
——和 焕

玉兔饺



玉兔红眼观人间，
端座古瓷盘里边。
欲行无足心不敢，
美味佳肴盘中餐。
——郑欣儒

三星饺



三星运转一周遭，
落凡人间做佳肴。
——郑欣儒

茴香馅饺



荡气回肠，
精品茴香香客醉；
配方有术，
郑家饺宴宴宾欢。
——孟建良

红萝卜馅饺



绿色美食红拌绿，
良辰佳酿饕而康。
——孟建良

金鱼饺



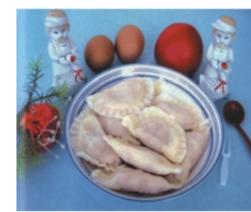
金鱼展翅无处游，
银盘好客留一口。
——郑欣儒

彩色鸳鸯饺



鸳鸯本是水中鸟，
走上餐桌做宠物。
——郑欣儒

鸡蛋馅饺



鸡蛋不足奇，
番茄个个食。
若知盘内物，
餐后尽思之。
——孟建良

油菜馅饺



油菜用来做美食，
嫩香可口好充饥。
菜单薄上被选中，
尝后自然夸二一。
——孟建良



郑记艺术饺子诗词联集锦



郑记艺术饺子诗词联集锦



油炸元宝饺



民间佳肴迷食客，
天下美酒醉酒仙。
元宝通用单结帐，
馨香直射斗牛官。
——郑欣儒

五龙冠顶饺



五味烹调香十里，
三餐饭美乐千家。
孟良河畔铁桥旁，
郑记饺子味最佳。
——郑欣儒

小笼蒸饺



满面春风迎宾客，
一招绝技著名师。
郑记饺子誉传远，
文人墨客留赞诗。
——郑欣儒

三丁蒸饺



惊妙喜阵着飞碟，
欢狂乐赏月三人。
——郑欣儒

玉扇饺



玉扇一推画境开，
霓裳漫舞绕亭台。
曾迎珠履三千客，
饺子融情细品来。
——郭增民

玲珑饺



饺子翻新，
特色春风醉。
奇招出彩，
玲珑画境开。
——郭增民

百瞬饺



常言六六顺，
白色乃绚极。
君欲利百事，
饱餐此美食。
——郭增民

海世界饺



险峰在登攀，
术业在精专。
一盏海世界，
水饺冠空前。
——郭增民

高汤水饺



高汤借用西湖水，
云落长亭南翠绿。
玉盘飘来东西香，
郑记饺子北曲阳。
——郑欣儒

彩知了饺



知了高树爬满枝，
玉箫呜咽几多时。
秋风吹落无人怜，
化妆彩衣变美食。
——郑欣儒

玉米面蒸饺



几根起阳草，
一盘鲜虾米。
对对座船行，
双双穿金衣。
——郑欣儒

花色鲜肉饺



十味十盘十个样，
百家百友百人尝。
千年千方聚郑记，
万代万人留芬芳。
——郑欣儒

喜洋洋饺



匠心独运喜洋洋，
美味长留散余香。
老少皆宜千载誉，
来尝饺子到饭庄。
——郭增民

四喜饺



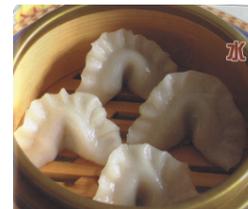
闻风已是三分醉，
品味还留四喜香。
——郭增民

琼华饺



摘星自九天，
适做盘中餐。
越是怜姿色，
越是想解馋。
——张建成

玉如意饺



原本随心琢玉形，
而今如意上笼蒸。
祝君基业如朝日，
与时俱进事事成。
——张建成

兰花饺子



满园箬叶抱新花，
三味茱萸泡晚茶。
郑记饺子百味全，
诗情画意乐无涯。
——郑欣儒

仿虾饺



三树深红报晚春，
清风欲揽瘦腰身。
千变万化水中物，
美食仿虾好逼真。
——郑欣儒

咖喱水饺



千丝万缕情无限，
咖喱远游味不同。
——郑欣儒

锅烙饺



乘光争先登雅座，
闻香不后品味。
锅烙难烹手艺高，
郑记从来多妙招。
——郑欣儒

鹰击长空饺



华夏有神工，
骄鹰严阵容。
冲出御膳房，
待向海天翔。
——张建成

团团圆圆饺



依类聚群玉，
应时会古贤。
中华尚和美，
百族共婵娟。
——张建成

齐头并进饺



颜色红黑黄，
六神主吉祥。
一盘如沧海，
齐头出远航。
——张建成

争奇饺



质底冰玉肌，
乔妆世所稀。
一点红斗艳，
十足黑争奇。
——张建成

孔雀饺



孔雀东南飞，
美景桥下水。
红杏出东墙，
花落看佳人。
——郑欣儒

蜜桃蒸饺



夜来新雨落门庭，
观赏桃枝点红。
黄雀不知花几朵，
独留窗外叫三声。
——郑欣儒

海星高汤水饺



虽无易牙调羹手，
却有孟尝饱客心。
妙语惊扰天下客，
美食不怕巷子深。
——郑欣儒

四孔风轮饺



浅斟美酒餐餐美，
回味佳肴样样珍。
——郑欣儒

合合美美饺



须是月华细细筛，
琼浆玉液自蓬莱。
早年学得屠龙术，
且为佳肴下累来。
——张建成

宫廷逸韵饺



御膳六百年，
袅袅余香久。
永续野林子，
聊聊佐美酒。
——张建成

出航饺



银鹰展银翼，
列阵舒英气。
单待食客来，
冲到肚里去。
——张建成

非常出色饺



寻常白面皮，
几点点缀奇。
有形可人眼，
出色被心仪。
——张建成



郑记艺术饺子诗词联集锦



郑记艺术饺子诗词联集锦



高汤珍珠水饺



日用高汤鲜解渴，
家常便饭美充饥。
一顿饺子传真诚，
来日方长存实意。
——郑欣儒

鲤鱼饺



红烧素鲤盘中跃，
清炖肥鸡桌上飞。
郑记好客献枣酿，
美食良酒家乡味。
——郑欣儒

珍珠串花饺



珍珠翡翠着花衣，
玉盘盛装真美丽。
串连和韵高声歌，
郑记饺子天下一。
——郑欣儒

汤面炸饺



银盘脍锦鲤，
琼液敬嘉宾。
三饺鲜活美，
四季脆丰新。
——郑欣儒

秋叶蒸饺



春风传妙运，
杨柳报佳音。
饺子就美酒，
郑家品味新。
——渠英辉

如意饺子



鲜蔬溢清香，
花碟自在忙。
微波也造化，
靓丽七分装。
——渠英辉

麻辣三鲜饺



开口尽鲜馅，
瓷盘倍可亲。
食苑一绝艺，
四海享真醇。
——渠英辉

毛巾蒸饺



郑家一绝美名扬，
记录祖传食秘方。
饺香引来五洲客，
了孙后代福泽长。
——渠英辉

花饺



华夏烹艺传四海，
郑记饺子宴万宾。
——郑欣儒

烤鸭脆皮饺



桌上珍馐流韵味，
壶中枣酒溢清香。
鸭来无形巧藏身，
腹内变作脆皮王。
——郑欣儒

蟹壳黄饺



横走江湖不讲理，
无腿难行确争气。
美食王国长做客，
航海出行来郑记。
——郑欣儒

水晶象眼饺



大象身重染眼疾，
取下双目找名医。
拿来郑记留做宝，
水晶宫里正缺席。
——郑欣儒

圆笼蒸饺



亦实亦幻盛景开，
是金是银不须猜。
搜肠刮肚品美味，
郑家绝艺信手来。
——渠英辉

鸡汤珍珠饺



可叹瓦当多奇缘，
饺子美酒杯共盏。
风情最是微酣后，
郑家绝技誉海寰。
——渠英辉

金雏鱼饺



苇叶青青沙河湾，
锦鳞戏水落玉盘。
莫道神仙无此福，
郑记饺子美食宴。
——渠英辉

水晶荷叶饺



相吃郑记饺，
万里先闻香。
天下独一家，
待客细品尝。
——渠英辉

翡翠蒸饺



外素内荤五味全，
雅座高朋来会餐。
珍珠翡翠做上宾，
食客乘兴口争先。
——郑欣儒

叉烧酥饺



菜根莫厌无兼味，
菽乳须知有异香。
叉烧本是厨中艺，
烹制出锅个个棒。
——郑欣儒

虾仁倭瓜饺



酒添才子肠中走，
倭瓜称雄马上威。
虾兵偶作指挥官，
笼中被虏又丢盔。
——郑欣儒

猪肉山野菜煎饺



闻到野菜香，
神仙也跳墙。
此味郑记有，
人间争品尝。
——郑欣儒

黄金水饺



陶令归田涛伴海，
诸仙醉草群迎神。
郑记饺子金皮囊，
千年御膳香古今。
——郑欣儒

水晶玉冠饺



李白斗酒吟酒歌，
刘伶一醉叹其神。
郑记饺子顶玉冠，
远古走来有仙韵。
——郑欣儒

水晶圆笼饺



蒸饺味香晶透媚，
鲜汤可口莹光辉。
有客常来老店香，
无人不道药膳美。
——郑欣儒

水晶煎饺



倾注真情歌不断，
品尝煎饺味长留。
——王凤茹

蝙蝠蒸饺



民间特养八珍誉，
海底搜罗五味全。
夜里蝙蝠争美食，
晨风醒人作早餐。
——郑欣儒

米粉饺子



小炒小煎凭手巧，
干烧干煸醉心香。
小米金黄营养高，
油炸橙色入口香。
——郑欣儒

羊肉西葫芦煎饺



羊肉闻香八方客，
牛肉可口四季香。
——郑欣儒

青笋虾仁煎饺



美味饺子香招上帝，
和颜悦色笑纳春风。
——郑欣儒

蝌蚪饺



小酒名气大，
仙家气质高。
郑记饺子香，
赞誉声佼佼。
——郑欣儒

燕子饺



人面桃花疑永醉，
心潮江水笑长春。
燕子飞来会友朋，
郑记饺子笑口迎。
——郑欣儒

招牌饺



招牌饺子赢天下，
美饌佳肴溢世香。
——王凤茹

菊花饺



菊花入馅忆渊明，
远情高致乐无穷。
做客饭庄长特色，
倾怀寄慨意从容。
——王凤茹



郑记艺术饺子诗词联集锦



月牙蒸饺



弯弯似月牙，
白露蕴芝华。
曾是瑶池宴，
今来客君家。
——和焕

鸳鸯饺



成对又成双，
悠然共一方。
春风今识得，
恩爱此中尝。
——和焕

百花龙珠饺子



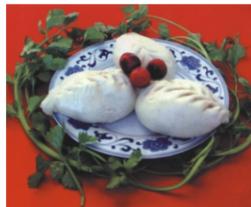
宫廷御传美食谱，
中华畅聚品膳饺。
惊妙喜陈肴百盘，
你赞他扬分外妖。

状元双环蒸饺



馆内清香四海闻，
盘中美味千人尝。
醉人惊楼觅绝句，
馆餐秀色著文章。

红豆相思饺



此心长愿两相欢，
雨露金凤古玉盘。
七七情歌因入耳，
一颗红豆最缠绵。
——和焕

鹊桥仙饺



天上人间一望遥，
弯弯月亮入云高。
而今会得牛郎面，
暮暮朝朝思鹊桥。
——和焕

双饰金果饺



诚意感召千里客，
笑颜迎送万方宾。
美名不绝众人口，
珍惜常含一片心。

蝴蝶饺子



百饺百味百般鲜，
千家万友亿人尝。
高厨巧制三鲜馅，
妙手烹调五味香。

虾兵抗倭饺



小桥幽静透清凉，
河畔飘来阵阵香，
绿浪滔滔穿铁瓦，
白云朵朵落晴窗。
倭瓜平淡无颜色，
虾蟹新奇有丽装，
自古美名传战在，
美食千载誉恒阳。
——郭增民

西子献媚饺



西湖颜色好，
浓淡总相宜。
偶入恒州郡，
含羞百媚滴。
——郭增民

猪拱野菜饺



九曲之阳好，
山高野菜香。
郑家出妙手，
老店美名扬。
——郭增民

竹儿虾子饺



青笋雨后显婀娜，
向上天天奄进多。
转眼半生少意志，
时光荏苒更磋砣。
——郭增民

富贵妃子笑饺



永难忘

郑记宫廷饺子香

刘向阳

一生中
最爱吃的是饺子
唯有郑记
与众不同
让我时常惦记
薄薄的面皮
肉滚滚的大馅
只咬一小口
便香气扑鼻
浸透心底

微微药香
与鲜嫩结合在一起
咸淡适口
香而不腻
脆爽味美达至极
开胃养颜又健脾
即尝鲜又解馋
让我陶醉
让我回味
让我永远难以忘记

饺子配方宫廷秘密
传承久远
曾香醉过20多位皇帝
郑记饺子
国之瑰宝
民之福气
让我崇敬
让我着迷
郑记饺子我今生的记忆



郑记饺子精品录

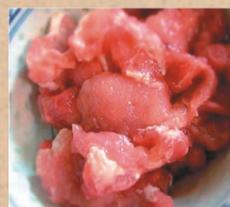
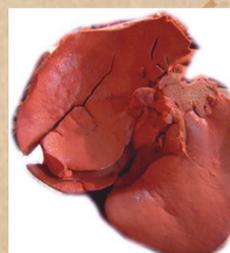


精

- 白雪公主饺子
- 金甲王子饺子
- 龙凤呈祥饺子
- 鲤鱼闹海饺子
- 一脚定乾坤饺子
- 七仙女下凡饺子
- 宫廷御饺饺子
- 三羊开泰饺子
- 藏龙卧虎饺子
- 大团圆饺子

宫廷御膳 贵族享受

好吃不过饺子 最好吃不过郑记饺子





『猪肉猪腰黑木耳馅』



补肾利尿、益气补血、润肺、常吃可降低心血管发病率，起养颜抗衰老的作用。

『猪肉蘑菇馅』



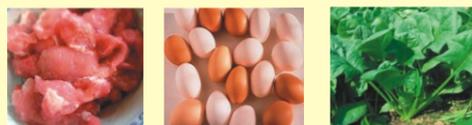
补脾益气、润燥化痰及较强的滋补功效。

『鸡肉金针菇馅』



填精补髓、活血调经、开发儿童智力、增强记忆力、促进增长的功效。

『猪肉鸡蛋菠菜馅』



含丰富的优质蛋白质、矿物质、维生素等多种营养素。常吃可预防贫血。

『猪肉木瓜馅』

(用鲜牛奶和面)



含丰富的蛋白质、维生素a、c、及矿物质，有明目清热、清肠热、通便的功效。



『猪肉豆腐金针菇馅』



有益智强体作用，适用于营养不良、高血脂、高血压、高胆固醇、血管硬化、糖尿病、癌症患者。

『猪肉萝卜馅』



健脾润肤、健胃消食、化痰顺气、利尿解酒、抗癌等功效。

『猪肉豆腐白菜馅』



具有补中、消食、利尿、通便、清肺热、止痰咳等功效。

『猪肉芹菜馅』

(用西红柿汁和面)



具有明显的降压作用，和丰富的纤维素、健胃消食。

『猪肉芦荟馅』

(用柠檬汁和面)



可帮助产生唾液、抑制炎症、祛除疼痛。



『猪肉苦瓜茄子馅』



解除疲劳、益气壮阳、延缓衰老的作用。祛痛活血、清热消肿、解痛利尿、平血压、止咳血等功效。

『猪肉芋头馅』



生津、健肠、止泻。有丰富的营养价值和滋补作用。

『猪肉榨菜黄豆芽馅』



助消化，促食欲。有清热明目、补气养血，心血管硬化及降低胆固醇等功效。

『猪肉南瓜莲子馅』



适宜于糖尿病、冠心病、高血压、高血脂等患者食用，也适宜肥胖、便秘者。

『鸡肉豆角馅』



解渴健脾、补肾止泻、益气生津、填精补髓、活血调经的功效。



『鲤鱼白菜馅』



含有丰富的蛋白质、碳水化合物、维生素C等多种营养素。

『猪肉黄瓜黄花菜馅』



搭配补气养血、利湿消肿。

『猪肉韭黄平菇馅』



增加体力、促进肠胃蠕动、增进食欲、防止消化不良、具有解毒作用，增强人体免疫力，是心血管肥胖症理想的食品。

『猪肉木耳鱿鱼馅』



含丰富蛋白质、铁质及胶原质可使皮肤嫩滑、具有血色。

『猪肉虾仁油菜馅』



含丰富的维生素c、k、胡萝卜素、钙和铁，具有消肿散血、清热解毒、补肾壮阳等功效。



『牛肉洋葱馅』



牛肉补脾胃，滋补健身，营养价值高。具有祛风发汗、消食、治伤风，有诱导睡眠的作用。

『猪肉豆腐韭菜馅』



促进血液循环健胃提神。润燥、生津，适宜于阳痿早泄、妇女阳气不足、癌症患者食用。

『猪肉竹笋馅』



祛热化痰，解渴益气，爽胃。肥胖症、脂肪肝患者宜常吃。对糖尿病、水肿、积痰咳嗽等症有辅助疗效。

『鸭肉酸菜馅』



营养丰富，有滋阴养胃、润肺补血、利尿消肿的作用，含有多种维生素，有开胃利膈杀菌治寒腹痛的功效。

『冬瓜甲鱼馅』



润肤健肤、明目。可防止人体脂肪堆积，多吃有助于减肥。

记

子

郑记饺子宫廷秘方，闻名遐迩举世无双；
美味佳肴均衡营养，通络养颜长寿健康。



猪肉葱白馅饺子：主要食疗作用：白面养心，香油可补五脏、填髓脑、益力气、利大肠、生肌、长肉止痛、生发、消肿、轻身不老。葱健胃、祛痰、利尿、多营养。猪肉滋阴、润燥。治热病伤律、消渴羸瘦、燥咳、便秘。猪肉是人体蛋白质和脂肪的最大来源之一，磷、铁和维生素丰富，锌和铜是少儿智力所不可缺少的元素。采用宫廷秘方，配多种名贵中草药剂精心调拌而成，郑记饺子有聚成方之精、采千家之长、扬百年之名的美传；它用料考究，皮薄、馅嫩、油而不腻、香气四溢、味道鲜美、回味无穷，形成了独特风味；具有均衡营养、抗菌、健胃、益肝肾、能经络、养颜、益寿之功效。堪称美味佳肴之上品。



猪肉韭菜馅饺子：主要食疗作用：韭菜又名起阳草，主要功用：振奋性强壮药，有健胃、提神、温暖作用。韭之为菜，可生可熟，可茆可久，乃菜中最有益者也。宜升提阳气，预防癌细胞转移和复发。有通便作用，促使减肥。



猪肉芹菜馅饺子：主要食疗作用：芹菜，甘凉无毒，主要成份芜荑甙，挥发油、甘露醇、环己六醇、维生素及菸酸等，有降压、镇静、镇痉、健胃、利尿、净血、调经之功效。



猪肉白菜馅饺子：主要食疗作用：大白菜甘温无毒，利肠胃，除胸烦，解酒渴，利大小便。大白菜所含的纤维素有润肠通便，降低血压，抗癌解毒等功效。



部分药膳饺子名录



猪肉豆角馅饺子：主要食疗作用：豆角富含菜豆蛋白和较多纤维素，豆角一般只作蔬菜使用，但亦可入药，具有温中下气和镇压痛作用。



猪肉南瓜馅饺子：主要食疗作用：南瓜甘平、无毒，诸无所忌。可驱肠道寄生虫。



猪肉菠菜馅饺子：主要食疗作用：菠菜的营养价值很高，含有丰富的维生素和矿物质。有养血、止血、敛阴、润燥。治衄血、便血、坏血病、消渴引饮、大便涩滞。



猪肉洋葱馅饺子：主要食疗作用：洋葱有降血糖作用，含硒，硒为微量元素中的抗癌之王。能和胃下气，化湿去积，对百日咳、痢疾、溃疡、妇女滴虫性阴道炎、糖尿病及高血压等有辅助治疗作用。



猪肉萝卜馅饺子：主要食疗作用：消积滞、化痰热、下气、宽中、解毒治食积胀满、痰咳失声、吐血、衄血、消渴、痢疾、偏正头痛。此外，还有使人头发有光泽，常吃裨益颇多。



郑记药膳饺子有关药名趣联



記 子 育 名

郑记饺子之所以六百年传承而不衰，是因为有深厚的文化底蕴做基础，其中药名趣联就是文化现象的一部分。

饺子开花菊花红花金银花，花开华夏
郑记食品丁香茴香广木香，香满神州

桃仁杏仁柏子仁，仁心济世看郑记
天仙凤仙威灵仙，仙术救人问药膳

欣儒打鼓鼓架架鼓，陈皮不能敲半下
饭馆门前灯笼笼灯，纸壳原来只防风
[注]联中有4味中药：陈皮、半夏（下），枳（纸）壳、防风。

郑记厚朴待人，使君子长存远志
欣儒茯苓处世，郁李仁敢不细心
[注]含中药名：厚朴、使君子、远志、茯苓、郁李仁、细辛。

半夏当归，生地何如熟地好
千年独活，红参自比白参差
[注]半夏、当归、生地、熟地、千年（健）、独活、红参、白参皆中药名。

白头翁骑海马，身披穿山甲
红娘子坐车前，头戴金银花
[注]联中有6味药：白头翁、海马、穿山甲、红娘子、车前（子）、金银花。

精裱唐宋元明古今名人字画
自运云贵川广南北道地药材
纪昀
[注]为清代北京街市招牌对。

白头翁持大戟，跨海马，与木贼草寇战
百合，
旋复回朝，不愧将军国老红娘子插金簪，

戴银花，比牡丹芍药胜五倍，从容出阁，宛若云母天仙

[注]联中有18味中药：白头翁、大戟、海马、木贼、草寇、百合、旋复、将军（大黄）、国老（甘草）、红娘子、金簪（花）、（金）银花、牡丹、芍药、王倍（子）、茯苓、云母、天仙（子）。

杯浮竹叶，盘浸胡麻，如今五味调和，厨下作羹知母性
色灿银花，光摇玉烛，此日六曲齐奏，楼头鼓瑟寄奴情
田荆初
[注]贺一中药店主人婚联。含中药名：竹叶、胡麻、五味（子）、知母、银花、玉烛（谐玉竹）、六曲、（刘）寄奴。

天设奇方，日雪日霰日霜，合来共成三白散
地生良药，名苓名连名柏，煎去都是大黄汤

[注]联中有3味药（黄芩、黄连、黄柏）及三白散、大黄汤。

春风独活人间命
和气当归天下财
[注]独活、当归为中药名。

生地人参，附子当归熟地
枣仁南枣，吴萸打马茴香
[注]联中谐10味中药，其意义谐指：“生地人生，父子当归熟地；找人难找，毋如打马回乡。”

红娘子上重楼，连翘百步
白头翁坐常山，独活千年
[注]联中有6味中药：红娘子、重楼、连翘、白头翁、常山、独活。



基本知

中草药膳是祖国医学的瑰宝。药膳是以中医辩证论治理论为指导，将中药和食物配伍，再加入调味料，制成色、香、味、形俱佳的特殊食品。郑记饺子只是之一。因其膳中有药、兼具营养、保健、强身益寿、防病、治病的多种功效，而被称之为药膳。

药膳并非食物与药物的简单相加，而是在中医辩证理论指导下，由药物、食物和调料，三者调配精制而成。

药膳也不同于单纯的中药方剂，可区别于普通食品，它取药物之性和食物这养料味，具有特殊的形、美、味的作用。药借食力，循经入脏，调补功能明显增强；食助药性，另人喜食膳用，治疾而不损正气。药与食两者相辅相成，使良药苦口，变良药可口，相得益彰。

一、滋补强身药膳饺子

滋补强身药膳是供无病但体弱的人食用的，它主要是通过调理脏腑器官和组织的功能，达到增强体质、增进健康的目的。

滋补强身药膳主要包括健脾益气药膳、开胃健脾药膳、健脾利尿药膳、温胃止痛药膳、滋补肺阴药膳、养心安神药膳、温补肾阳药膳、滋补肾阴药膳、滋补肝、肾药膳、补气药膳、气血双补药膳等。十全大补饺子、人参饺子、豆蔻饺子、茯苓包子等药膳的用料、制法。

十全大补饺子

【用料】党参10克，炙黄芪10克，肉桂3克，熟地黄15克，炒白术10克，猪肚50克，生姜30克，葱、料酒、花椒、食盐、味精各适量。

【制法】将以上中药装入洁净的纱布袋内，扎口备用。将猪肉、墨鱼、猪肚洗净，生姜拍破备用。将猪肉、墨鱼、猪肚、药袋放入锅内，加水适量放入生姜、花椒、料酒、食盐，置于武火上烧沸，后用文火熬制，用熬好的汁配入瘦猪肉馅拌好。

二、保健益寿药膳饺子

保健益寿药膳是根据用膳者的生理、病理特点而制作的，起增进健康和抗衰老作用的膳食。它主要是通过提高机体免疫功能和协调功能。从而达到促进发育、调理气血或抗老延年的目的。

保健益寿药膳可分为儿童保健药膳、妇女保健药膳和老年保健药膳。常用的保健益寿药膳有人参防风饺子、参麦团鱼饺子、虫草鸭子饺子、杜仲腰花饺子、乌鸡白凤饺子、小儿八珍饺子、芡实饺子等。

三、治疗疾病的药膳饺子

治疗疾病的药膳是针对病人的病情制作的，起治疗作用或辅住治疗作用的膳食。它可以通过长期服用而达到治疗疾病的目的，最适宜慢性病患者，包括高血压药膳饺子、冠心病药膳饺子、糖尿病药膳饺子、高脂血症药膳饺子、肝病药膳饺子、肺病药膳饺子、胃肠药膳饺子、贫血药膳饺子、失眠症药膳饺子、妇科病药膳饺子等。

记 用 物 功 效

1、人参 人参种类极多，常用的是吉林红参、生晒参。人参含有多种皂甙和挥发油、多糖类，维生素B1、B2、C等成分。对神经系统有良好的调节作用，有促性激素样作用，还有强心作用。能降低血糖，增强造血机能，增强肾上腺皮质功能，提高机体对外界环境的适应能力，提高免疫功能。人参还可促进蛋白质的合成，抑制高胆固醇血症的发生，对慢性病的康复有促进作用。人参和黄芪都有促进人体细胞发育，增加细胞分裂次数的作用。美国学者海弗利克认为，人体细胞大约分裂50次就停止了。细胞每分裂1次需要2.4年，如果能达到分裂50次，就可活到120岁。所以用人参、黄芪做成药膳，可以延年增寿。其性甘温，大补元气。

2、党参 以山西的潞党参为优，故处方常写潞参或潞党参。其性甘温，含有菊糖、生物碱、皂甙、维生素B1、B2等成分，能兴奋中枢神经，使精神振奋，消除疲劳。能增加红细胞和血色，并能增加免疫力。补气弱于人参，临床上常用价廉的党参代替人参，除了气虚危重，出现虚脱（休克），党参难以代替人参以外，一般都能起到人参治气虚证候的作用。

3、白术 以浙江出产的白术为最好。其性甘苦温，为健脾益气的主要药物，常与党参、茯苓、炙甘草配成四君子汤，是中医健脾益气的基础方，健脾益气药膳也是以四君子汤中的药物为基本药物与食物配制而成。白术含挥发油，油中主要成分为苍术醇和苍术酮，含有维生素A类物质，有保护肚脏，降低血糖，增强体力等作用。能促进胃肠液分泌，有增强消化功能的作用。

4、大枣 因其皮色红，故又叫红枣，有“活维生素丸”之称。一位医生在虚弱患者中做过比较实验，凡是连续吃大枣的，其健康恢复速度比单纯服多种维生素药物快3倍以上。维生素C的含量在水果中名列前茅，比苹果、桃子等高100倍左右；维生素P的含量居百果之冠。大枣还含有蛋白质、脂肪、有机酸、胡萝卜素，干枣含糖量高达60%以上，婴幼儿吃枣泥，比吃水果糖营养价值更高。老年人吃大枣能保颜益寿，谚语说：“一日吃三枣，一生不显老。”大枣还能使血清总蛋白和白蛋白提高，有抗过敏作用，抑制对人体不利的免疫反应。大枣甘平无毒，中医称为“脾之果”，是健脾益气的佳品，对脾胃虚弱、气血不足的症候都能发挥治疗作用。在健脾益气药膳和保健增寿药膳中，枣均为主要原料。山东药陵的金丝枣、山西运城的相枣、河南灵定的灵固红枣、河北曲阳阜平的大红枣都是举世闻名的。

5、黄芪 甘温，含有糖类、叶酸和多种氨基酸等成分。它能兴奋中枢神经系统，所以能提精神，抗疲劳；能提高免疫功能，增强抗病力，以防止气虚、感冒和感染颇为有效，还有强心利尿作用和降压作用。含有微量元素硒，硒是癌症的天敌，所以黄芪有抗癌作用。

6、当归 性味甘辛温，有补血调经、活血止痛、润肠通便的功能。现代研究，当归含有叶酸、烟酸、维生素12、E等成分，有抗贫血、改善血循环、增加冠状动脉血流量等作用，对冠心病有防治作用，对肝脏有保护作用，可防止肝糖之减少。根据对长寿皇帝乾隆医方的分析，发现在他的保健方中当归用得最多，认为当归对防治老年心血管病有重要意义，从而起到抗衰老的作用。当归以秦归出产在陕西和甘肃的为最好，用以补血是用归头和归身，用以活血则是用归尾。

7、何首乌 性味甘苦涩微温，制首乌有补肝肾，益精血，乌须发，延年益寿之功；生首乌有润肠通便之力。现代研究，首乌含蒽醌衍生物、卵磷脂以及肾上腺皮质类物质，对动脉硬化、高血压、冠心病、高血脂症，以及脑供血不足者，有良好的效果，临床发现，首乌还能提高T淋巴细胞的功能，增强免疫系统的调节作用，从而起到抗老益寿的效果。

8、枸杞 性味甘平，具有养阴补血，益精明目的功效。含有甜菜碱和多种不饱和脂肪酸、氨基酸、维生素等成分。甜菜碱能抑制脂肪在肝细胞内沉积，促使肝细胞新生，可防止肝硬化；还可解除四氯化碳对肝脏的毒害作用，能保护肝脏。枸杞还有明显的降血压和降血糖的作用。临床上还用于治疗眼目昏花、视力减退等眼科疾病。

李时珍在《本草纲目》中还记载了蓬莱县南丘村的人喜吃枸杞，因而人多长寿的事例。现在证实，枸杞能提高T淋巴细胞、增强免疫系统的功能，又能防治心血管疾病、糖尿病等老年人易患的危及生命的疾病，所以能延年益寿。常服以枸杞为主配制成的药膳，对健康长寿必有作用。

9、龙眼肉 性味甘温，有养心神补血的功效，主要用于治疗心脾血虚的心悸怔忡、失眠、记忆力减退症。龙眼既是药物又是食品，含葡萄糖、蔗糖、酒石酸、腺嘌呤胆碱、蛋白质等成分。其乳白色、半透明果浆，色泽晶莹，鲜嫩爽口，味甜如雪而清香，似荔枝但不易上火。有人认为，龙眼治脾病功胜大枣，且无大枣壅气之弊。其实，各有各的用处，脾气虚者用大枣，心脾血虚、脑力衰退者用龙眼。龙眼偏于养血，大枣偏于补气。龙眼又叫桂圆，主要配入养心补血安神的药膳之中。我国南方各地都产龙眼，其中以福建的“虎眼”、广东的“石硖龙眼”、四川泸州桂圆最为有名。

10、干姜 乃生姜冬季采挖后晒干或烘干而成的。干姜性味辛温胜于生姜，生姜偏于发汗祛风寒，干姜善于温中暖脾。生姜经炮制加工后又叫炮姜，炮姜长于止慢性腹泻。姜含有挥发油、姜辣素、姜酮等。生姜含挥发油多，所以长于发汗解表。干姜主要含姜辣素，产热量比生姜高，但不含维生素C，而生姜尤其是子姜含维生素C特别多，每100克中高达56毫克。因此，作用各不相同。以干姜做的药膳，主要用于治疗脾胃虚寒的证候，若主要表现为腹泻者，则用炮姜。生姜除用以发汗解表，治疗风寒感冒外，主要用做调味品。孔子有“不撤姜食”之说，说明孔子喜欢吃姜。宋代苏东坡对医药也颇有研究，他在《东坡杂记》中记载了常吃生姜长寿的例子：

钱塘净惠寺的和尚，年纪80多岁，颜如童子，连服生姜20年而未停止。

因此，姜成了配制药膳用得最多、最广的原料。

11、肉桂 甘辛大热，无毒，有温中助阳、散寒止痛的功效。主要用于肾阳虚或脾肾阳虚之症。也常配入补益气血的方剂中，以促进气血生长。还用以治疗膀胱气化不行的小便不利。中医还用少许上等肉桂引火归原，以治虚火土炙的症候。肉桂主要含挥发油，油中含桂皮醛、桂皮乙酸酯等，桂皮油能刺激胃肠道，消化机能，缓解胃肠痉挛性疼痛，排出积气，并能增加血液循环。桂皮常用做调味品，特别是属卤菜类药膳，是必需的原料。桂枝为肉桂的嫩枝，其性味为辛甘温，有散寒解表，调和营养，温经止痛，助阳化气的作用。临床可用以治疗风寒感冒、风寒湿痹症（风湿性关节炎）、痰饮及膀胱气化不行的小便不利。还有振奋心阳，加强血行，提高血压的功能。

12、紫河车 甘碱温，有补肾益精，益气养血之功。紫河车即人胎盘，含蛋白质、糖、钙、维生素、免疫因子、雌性激素、助孕酮、类固醇激素、促性腺激素、促肾上腺皮质激素等，能促

进乳腺和女性生殖器发育；能增强抵抗力、免疫力和抗过敏作用；用于治疗各种虚症和女性生殖器发育不良、男性性功能消退等。紫河车有很强的“扶正固本”延年益寿作用。据《扶寿精方》载：“一妇年近六十，衰惫日侵，用此味加补血药作丸服，即效。自后自制常服，寿至九十，强健如壮。”苏联研究试验“可活到200岁的长寿法”所注射的人胎盘血清与我国用紫河车抗老延寿有异曲同工之妙。

13、黄精 甘平，有润肺、滋肾、养胃之功，主治肺阴虚、胃阴虚以及肾阴不足的证候。黄精含有粘液质、淀粉和糖等成分。现在实验研究发现，黄精有提高人体T淋巴细胞的作用；黄精还能降低血糖、降胆固醇，对防治老人常见病中的心血管病、糖尿病有一定的作用，因而有延年益寿的作用。东汉著名医学家华佗传给弟子攀阿的“漆叶青粘散”中有青粘就是黄精。攀阿坚持服食此方，活了100多岁。晋代张华在《博物志》中写道：“太阳之草名曰黄精，饵而食之可以长生。”

14、菊花 辛甘微寒，有疏风清热，平肝明目，解热毒之功。含有挥发油、菊甙、黄酮类、维生素A类物质及维生素B1等。有镇静、解热、降血压，扩张冠状动脉，增加冠状动脉血流流量，以及抗病毒、细菌等作用。野菊花全株可入药，清热解毒之力胜过家菊。白菊花降血脂、扩张冠状动脉，长于治疗冠心病。古人还认为有延年益寿的功效。

15、杏仁 甘苦平，有小毒。有止咳平喘、润肠通便之功。可用于外感、内伤之多种咳喘。含苦杏仁甙、苦杏仁酶等，苦杏仁甙可分解产生氢氰酸，微量的氢氰酸以呼吸中枢呈镇静作用，而有镇咳、平喘的功效；但大剂量的杏仁，尤其是带皮、尖者，氢氰酸含量过高，易中毒。此外，杏仁含脂肪油，有润肠通便的作用；还含有维生素B17，能促进细胞新生，有抗衰老作用，所以有不少药膳糖果中配有杏仁。

16、杏 与医结下了不解之缘。

传说三国时有位名医叫董奉，酷爱杏树。他给人治病，从不收药费。治好一个病人，只让病家给种植杏树，轻病种1株，重症种3~5株不等，听其自愿和自便。经过数年，竟得10万余株，成了一大片杏林，号称“董仙杏林”。董医生将卖杏所得的钱，除了买药材外，还换大米接济贫苦人。因此，病人和穷人都非常感谢他，送给他“杏林春暖”的扁额，以表心意。

据此，后人常以“杏林”作为对医家的赞美之词。现在的《中医报》也以“杏苑”为专栏标题，介绍全国名医。

17、山楂 甘酸平，有清油腻、化肉积之功。含有丰富的酸类物质（苹果酸、柠檬酸、琥珀酸等）和维生素C，难促进胃液和胆汁的分泌，增加胃内酵素的作用，主要用于治疗食欲不振、消化不良、良滞肉积之症。还有降血脂、降血糖、降血压、软化血管之功，所以常用以治疗心血管疾病。山楂对老年性心脏病及二尖瓣狭窄的症状，也有治疗作用。山楂与其它药食与制成多种药膳，主要是取山楂消肉积、解油腻，降血脂、血压、血糖，以及活血化瘀之功。但山楂是酸性，忌在铁锅中煎煮，因为酸溶解铁锅中的铁后，生成低铁化合物，吃后易引起中毒。

18、茯苓 性味甘平，有健脾利尿、宁心安神、延年益寿之功。含茯苓酸、钾盐、B茯苓聚糖、蛋白质等，与菌灵芝同科，能改善神经、消化、循环、呼吸等功能，且能降血脂、抗肿瘤，所以《神农本草经》载：“久服安魂养神，不饥延年。”并非妄说。唐代孙思邈也说：“茯苓久服，百日百病除。”宋代苏东坡对茯苓的保健益寿价值甚为推崇，专门写了《茯苓赋》。茯苓以云南出产的为最好，所以一般在处方上都写“云苓”。

人参姑娘的故事

人参是非常珍贵的中药材，为五加科，多年生草本植物人参根，有起死回生、大补元气、补脾益肺、生津安神的功效，而且有很多传奇故事。

很久以前，长白山里的一片山坡上，住着一个人参姑娘和她的一群弟弟。这里山清水秀，草木繁茂，人参姑娘和她的弟弟们过着无忧无虑的生活。

这年春天，冰雪消融，有一伙挖参人来到这里，搭起窝棚住下，准备在这片山坡上寻找人参。可是他们一连干了七八天，连一片人参叶子都没见到，大伙都有点泄气。领头的老汉外号“山里通”，他对大伙儿说这里山清水秀，草木放光，一定有大人参，让大家别泄气，大伙儿又安下心来在这片山坡上仔细搜寻。

这几天，人参姑娘带着弟弟们东躲西藏，担惊受怕。一天夜里，人参姑娘和弟弟们商量，让弟弟们都搬到别的山坡去住，自己在这儿看家。弟弟们怕姐姐被挖参人抓住，便要求姐姐和大家一起走。人参姑娘说自己一天能跑九个山头，挖参人捉不住她，让弟弟们放心。他们正商量着，这时，挖参人中有个青年人名叫进宝，出来解手。他听到山坡上有人说话，心想半夜里还有谁在山坡上呢？他悄悄走到附近，一看是个大姑娘和几个小男孩在商量事情。他一不留神，脚下踩着的枯树枝发出“哗啦”一声响，忽然，姑娘和小男孩都不见了。

进宝回到窝棚，把刚才看到的情景对山里通说了。山里通心里明白这是遇到人参姑娘了。他仔细问明地点，第二天一早就让进宝带着大伙儿直奔那里而去。

大家找了半天什么都没发现。这时，突然听到山里通大叫一声“棒槌”（长白山里人对人参的一种叫法），大伙儿到跟前一看，什么都没有。山里通告诉大伙，刚才找到一棵人参，顶着两个红亮红亮的参籽，一喊就不见了。这就是一天能跑九个山头的人参姑娘。大家一听来了劲儿，忙让山里通带着去追人参姑娘。

山里通带着人一连追了八个山头，每个山头都有人看见过那个人参姑娘，但每个山头也都是喊喊就不见了。只有进宝没有看见。日头眼看要下山了，大伙儿有点泄劲了，只有进宝不服气，让大伙儿再追一个山

头。

人参姑娘一口气跑了九个山头，累得直喘气。她找到一根被风刮倒的树木，就躲到树木底下，心想只要太阳下山，挖参人就找不到自己了。正在这时，只听见乱草一阵响，人参姑娘还没回过神来，就被进宝挖出来了。大伙儿十分高兴，让山里通带着人参姑娘下山卖个好价钱。

人参姑娘被挖走了，人参娃娃们回来找不到姐姐，急得直哭。他们找到进宝，非要进宝把人参姑娘放回来。进宝说自己也是穷苦人，靠进山挖人参养家，再说山里通已带着人参姑娘下山了。于是人参娃娃们就交给进宝一根骨钎子，让进宝追上山里通，用骨钎子在那棵人参阔大上扎两个小眼儿，人参姑娘就能跑回长白山。人参娃娃们请他们放心，人参姑娘一定会等到卖给有钱的财主以后再回山，从而让进宝、山里通等穷苦人有饭吃。

山里通一想也对，反正那些买参的财主钱也不是正路来的。就打开人参包，在人参头上扎两个小眼。说也怪，这棵人参真睁开了眼睛瞅着他们笑似的。

山里通到了城里，找到一户财主家。财主一见这棵人参就眼睛放光，原来，这个财主也是个内行，他知道这是人参姑娘，百年难逢。于是，他出大价钱把人参买下了。

财主把家里人叫到一起，拿出那棵宝参来，用金钎子一敲银盘子，叫人参姑娘倒两碗茶。这时，就见这棵人参在银盘子里一转，没有了，但地下却突然站着个十四五岁的姑娘，拿着两碗茶水放在桌上。财主一敲银盘子，要人参姑娘再找十棵人参来。只见人参姑娘涨红了脸，在地上直转，转着转着升起一股白烟，姑娘刹那间就没踪影了，再一看银盘子里，人参也不见了。

当天晚上，进宝在长白山里又见到了人参姑娘。人参姑娘感谢进宝的好心，让进宝留在山里和她一起生活，照顾人参娃娃们。从此，长白山里的人参娃娃都长得白白胖胖，漫山遍野，好心人很容易见到，而坏蛋费尽心机也找不到，因为人参娃娃都学会了一天跑九个山头的本领，坏蛋是追不上他们的。

何首乌

《本草纲目》就记载了何首乌延年益寿的事例：唐朝元和七年，顺州南河县有个叫何田儿的人，从小身体虚弱多病，没有性要求，到了58岁还不想娶妻。后来偶然在山上挖到一棵草根，带回家里煮熟吃，觉得好吃，于是连续吃了7天，突然产生想找配偶的念头。又去山中挖了许多，接连吃了几个月，身体逐渐强健起来，力气也愈来愈壮；吃了一年之后，全身大小疾病都痊愈了，头发乌黑发亮，变得像青壮年一样。随即成婚，一年后生了儿子，取名延秀。这时何田儿因为能生育传宗接代了，高兴地把自已的名字改为“能嗣”。自此以后，父子俩常吃此药，都活到130岁。为纪念这种能使白发转黑、延年益寿的好药，他的孙子取名为首乌，因为姓何，人称“何首乌”。日子一久，何首乌就变成这个不知名的药物的名称了。关于何首乌延年益寿的传说是很多的。

著名的首乌延寿丸，经清代验证，确有延年益寿之功。所以以何首乌为主的药膳也有类似的作用。

杏

过去，中医店还有“虎守杏林”的条幅，原来民间流传有这样的一个故事。

有一次一只老虎张着大口来到董奉的药店门前，众人皆惊散，而虎并未人之意，只是张着口，似有求救之状。董奉隔着门缝仔细观察，见虎喉中被一块骨头卡着，他便冒着危险，从虎口中取出骨头。老虎为了报答他，便为他看守杏林。

这个故事未必确有其事，无非说明董奉医术高明，认真负责，一视同仁之意。

吃杏仁可以长寿之说，不仅我国有，在美国也引起轰动。

据说，1922年，美国医学家罗伯特·麦卡利桑等人，探访了喜马拉雅山麓一个遍布杏林、人口仅5万的地区，当地人寿命很长，原因在于他们长年以杏子和杏仁充饥，并且不得癌症。

杏仁所含苦杏仁甙（维生素B17）有防治癌症、延长寿命的作用一直轰动了几十年。

早在我国唐代，孙思邈在《千金方》中就曾指出杏仁酥有轻身延年的功效。

这里，应当提及的是，杏子和杏仁虽可常吃，但每次不可多吃以防中毒。

黄精

元代忽思慧在《饮膳正要》中记载了一个服黄精轻身延年的故事：

有一财主为富不仁，虐待用人。有位女佣人不甘受辱，只身逃往山中以野果野菜充饥。一天，她发现一株枝叶油嫩可爱的野菜，便拔出其根，一尝，甜美可口，她立即饱餐一顿。以后，天天以此为食，久而久之，觉得自己身体轻盈敏捷，行动灵便。一天晚上，她睡在一棵大树下，突然一阵狂风吹得草木乱动，哗哗作响。她从梦中惊醒，以为是猛虎扑业，遂纵身一跳，直上树梢。到天亮时，想回到地上，又纵身一跳，竟出乎意外的腾空而起，像鸟儿在天空飞翔。她高兴极了，时而飞往这座山头，时而飞往那个树梢，真是海阔天空任她翱翔。几年之后，上山砍柴的人发现了她，于是告诉了财主。财主又四处张网，把她赶到悬崖绝壁，三面团团围住，她竟从绝壁上腾空而起。财主无可奈何，只好作罢。回到家里，财主坐下来冥思苦想：难道一个卑贱的奴婢也能成仙？当了神仙的人是不吃人间烟火食的，给她摆上好酒好肉，看她吃不吃？第二天，他叫佣人们于要道处摆上香气扑鼻的丰盛酒席，暗中等候。那位能飞的女婢从未享受过这样丰盛的美餐，她不知是计，竟飞来就餐。如此十天半月，每天酒足饭饱，再也不吃那野草根了。她一天天肥胖起来，不但飞不起来，连跑也感到吃力了。后来终于被财主捉住。问她为什么以前能飞，现在又飞不起来了呢？她说，自从她吃那野菜根后，一天天觉得身体轻灵，以后不知不觉就会飞了。现在天天吃肉吃酒，就飞不起来了。

这个传说故事中的“野菜根”，就是黄精。

一片丹心化丹参

丹参为唇形科多年生草本植物，丹参的根及根茎可入药，有活血调经、凉血消痛、安神的功效。

相传很久以前，东海岸边有个渔村，村里住着许多渔民和一个渔霸。一天渔霸的老婆患了重病，请了很多医生，花了不计其数的钱财，都没有给她治好病。正在一筹莫展时，有人说东海中有个无名岛，岛上生长着一种草药，一定能治渔霸老婆的病。渔霸心中升起希望，但希望的火花很快就黯淡了。因为人称无名岛为“鬼门关”，暗礁林立，而且海上风猛浪大，水流湍急，船难靠近，人就更难上岛了。渔霸左思右想，绞尽脑汁，突然眼前一亮，他想起了一个名叫阿明的青年。

阿明从小没有了父亲，是在风浪中长大的，自幼练就了一身好水性，人称“小蛟龙”。渔霸便派人把阿明叫来，逼他去采药。阿明说：“我妈妈也病了，医生说是淋漓漏下。我得在家侍候她。”渔霸一听，火冒三丈，责令阿明说：“你小子马上给我去无名岛，限你5天内把岛上的药采回来。不去，以后就别想出海打鱼，饿死你们娘俩。”阿明听了非常气愤，但又不忍怒不敢言。转念一想，妈妈也有病，正等着药吃呢。与其跟他顽抗到底，不如将计就计，顺便也

给妈妈采点药。便对渔霸说：“我去采药也可以，但你要找人侍候我妈妈，还要给我准备好船只、干粮、和盘缠。”渔霸听了满口答应，立即按照阿明的要求去做了。阿明第二天就驾船出海了，凭着高超的水性和勇敢的精神，绕过了一个个暗礁，冲过了一个个浪头，通过了一个个激流险滩，终于闯过“鬼门关”，登上了无名岛。他急忙上岸，四处寻找那开着紫花、根是红色的药草。找到后迅速连根挖出来，一会儿就弄了一大捆，并把药草藏在船舱里。临走时，阿明没忘记拔了些野草，用来应付渔霸。

阿明终于按规定的时间返回渔村。船刚刚靠岸，渔霸就派人把他采来的野草抢走了，立即叫人给老婆煎服。谁知他老婆吃了药后，不但不见效果，病情反而一天天加重。没过几天就命归黄泉了。而阿明的妈妈吃了药后病很快就痊愈了。阿明把剩下的药草分给同村的渔民们，防备以后万一再得这种病。他知道渔霸不会跟自己善罢甘休，就和母亲悄悄地远走他乡。人们都敬佩阿明不畏艰险、不畏强暴，采药救母亲的高尚情操，都说这种药草凝结了阿明的一片丹心，就给它取名叫“丹心”。后来在流传过程中，取其谐音就变成“丹参”了。

枸杞

《圣惠方》记载了枸杞延年益寿的趣事：有一人出差到西河，路上看到一位十五六岁姑娘打一位八十九岁的白发老翁。出差人十分奇怪，便问那姑娘，老人是她什么人，为什么少年人竟打老年人呢？姑娘回答说是她的曾孙。因为有好药他不肯吃，以致年纪轻轻的就这样老态龙钟了，头发白，牙齿掉，走也走不动了，看了令人气愤，所以打他。出差人问姑娘多大岁数？姑娘说她才372岁。出差人不禁大吃一惊，忙向姑娘请教，吃的什么仙丹？姑娘笑着说，哪有什么仙丹，这味药有5个名字，春天叫“天精”，夏天叫“枸杞”，秋天名“地骨”，冬天称“仙人杖”，又叫“西王母杖”。若一年四季常吃不断，就可以与天地齐寿。

黄芪

相传，古时候有一位善良的老人，名叫戴糝。他善于针灸治疗术，为人厚道，待人谦和，一生乐于助人。后来，由于救崖儿童身亡。老人形瘦，面肌淡黄，人们以尊老之称而敬呼之“黄耆”，老人去世后，人们为了纪念他，便将老人墓旁生长的一种具有味甜，且具有补中益气、止汗、利水消肿、除毒生肌作用的草药称为“黄芪”，并用它救治了很多病人，在民间广为流传。

后来唐肃宗刚继位不久，太后突然昏迷过去，牙关紧闭。文武百官一筹莫展。肃宗十分焦急，忽然想起黄芪有益气之功，便对御医说：“太后既然口禁不能服药，宜把黄芪煮汤，用汤气治疗，药入皮肤，可望治好。”御医赶忙煮黄芪汤数斛，置于太后榻下。顿时满室药味弥漫，不多时，太后苏醒，病慢慢好了。

荷花出水会蜻蜓

相传在隋代，高邮湖西有一位姓何的老秀才，不惑之年添了个女儿，起名“荷花”，爱如掌上明珠。一晃17年过去，荷花出水成为一位相貌出众的姑娘。求亲说媒的几乎踏破了门槛，但荷花姑娘总是不肯应允。原来荷花心中已经有了如意郎君，叫“秦廷”。两人情投意合，早已私订终身，老秀才见他郎才女貌也十分般配，就答应了这门亲事，并准备筹办婚事。谁知天有不测风云，此时隋炀帝到扬州看琼花，见这一带女子长得特别漂亮，于是就下令广征美女，充实后宫。这荷花恰在应征之列。临别之时荷花与秦廷抱头痛哭，难舍难分。荷花赠他丝带，秦廷赠她玉笙，以此作为信物，誓不相负。入宫之后，隋炀帝见荷白天姿国色、美貌绝伦，龙颜大悦，册封她为“芙蕖贵妃”，还特地为她修建一座宫殿，取名“莲藕宫”。可荷花姑娘天生高洁，不愿享受荣华富贵，更不肯攀龙附凤，整日里以泪洗面，郁郁寡欢，只是想念秦廷。

御幸之日眼看就要到来，荷花无计可施，决心以死相拼。想到这里心情倒平静下来，朦朦胧胧地睡着了。梦中好像见到一位老婆婆对她说：“芙蕖贵妃，我送你一件前衫，你穿上之后，那昏君就不敢靠身了。”荷花醒来一看，身边果然有一件绿色衣衫。她穿在身上正好合身。原来送衣衫给她的那位老婆婆就是观音菩萨。当晚隋炀帝御幸莲藕宫，见美人躺在床上，十分欣喜，连忙扑上去宽衣解带。谁料想荷花浑身长满刺，扎得昏君嗷嗷直叫，龙颜震怒，立刻将荷花打入冷宫。荷花被打入冷宫后受尽折磨。

再说这一年秦廷借赶考的机会，进京来探望荷花。听人说荷花身上长刺，已被打入冷宫。秦廷将信将疑，心想她就是浑身长刺，我也要娶她为妻。这一天他扮成一个送柴的杂役，偷偷混进皇宫。深宫内院房舍边片，到哪里去找荷花呢？正迟疑之间，忽听有人吹奏玉笙。声音悲伤哀婉，如泣如诉，催人泪下。秦廷循声前去，果然见到了荷花。两人紧紧拥抱着，互相诉说离别之苦。此时荷花身上的针刺也随之脱落了，两人真是又惊又喜。

谁知正在逃走的时候，他们不幸被卫兵发现了，可怜的秦廷被活活打死，荷花呼天抢地痛不欲生，也一头栽入水池中以死殉情。荷花死后，水中开出一朵朵美丽的鲜花。人们就称它叫“荷花”，也有人称“芙蕖”。玉笙落入水中变成了藕，绿色的衣衫变成了荷叶，秦廷死后变成了一只昆虫，就是现在的“蜻蜓”。每当荷花出水的时候，它总是恋恋不舍，在荷塘里飞来飞去，久久不肯离去。

公元960年，宋太祖赵匡胤建都汴梁（今开封），一时太平盛世，人才荟萃。传说南方一富商的掌上明珠年方二八，患痛经症，每逢行经即腹部剧痛。虽遍访当地名医，疗效甚微，痼疾缠绵，形体日衰，容颜憔悴精神萎靡。急得富翁食不甘味，夜不成寝。为了治好千金之疾，富翁携爱女日夜兼程向京都寻找名医。赶至汴梁，适逢女儿经期，腹痛顿作，呼天抢地。正巧，一采药的老翁路过闻之，经仔细询问病情后，从药篓里取出白芷一束相赠，嘱咐以沸水洗净，水煎饮用。富翁半信半疑，但眼看女儿疼痛难忍，无药可施，只好一试。不料，一煎服而痛缓，二煎服而痛止，又服数煎后，次月行经，安危无恙。富翁喜出望外，四处寻觅采药老翁以重金酬谢。从此，白芷一药，在庶民百姓中广为流传，后有人先把白芷用沸水泡洗四五遍，晾干后研末，炼蜜为丸，如弹子大。因香白芷在京都汴梁觅得，故取都梁为名，更增添了它的神奇色彩。

郑欣儒是中国药膳饺子秘方唯一持有人，几十年来他苦心钻研配方的奥秘，深刻挖掘药膳饺子文化历史渊源，遍访名师、名饺，整理了上百万字的笔记，从而进一步完善了郑记饺子制作理论，经过上万次的反复实践，真正领悟到了传统美味的真谛。郑记饺子聚万方之精，采千家之长，扬百年之名，在中国饺子史上重笔写下了灿烂辉煌的动人篇章。

郑欣儒其人其事

郑欣儒生于1954年，河北曲阳县人。1972年参军，历任新兵连文书、汽车连文书、司令部文书、副政指导员、政治部干事等职。转业后任定州市总司屯办事处秘书兼团委书记、人事局公务员、后调曲阳县任劳人局办公室主任、执法大队长、失业保险所所长等职。退二线后被聘为中国石雕研究会常务理事兼秘书长，从事石雕研究，写出了很多优秀论文和石头乐章，历经十年寒暑，踏遍祖国山川，访师问匠，编著了曲阳雕刻史书《曲阳问匠》，为曲阳雕刻文化的传承与发展起到了巨大的推动作用。努力研究饺子文化，写出了中国第一部饺子史书《郑记饺子文化探秘》，填补了历史的空白。他在部队是一名优秀军官，回到地方连续五年评为优秀国家公务员，他人老心不老，人退心不退，努力实践着为家乡文化建设事业做一翻贡献的誓言，他在回忆自己生活工作经历中写到：生在新中国，长在新环境，自幼背语录，歌唱东方红。十年寒窗苦，大学自修成，青春献国防，戎边绥远城。英雄汽车兵，雪灾救内蒙，唐山大地震，飞车送急用。军事大演习，后勤作保证，转战七八年，立足在天津。平凡无战事，情洒在军营。转业定州城，乡镇文秘工，军官培训地，撩我思乡情。回乡劳人局，日月又匆匆，军转建平房，家属享安宁。征地建楼房，劳人得办公，事业创佳绩，功过后人评。天命退二线，祖传饺子营，闲暇无琐事，奋笔石里耕。著成雕刻史，再写饺子经，天下无难事，有志定能成。参社会活动，创和谐安宁，不求多富贵，但愿健康生！这是一位近四十年党龄的老党员，自身简要总结，虽平凡而令人感动。

给力郑记饺子 创世界基尼斯之最

郑欣儒为彰显郑记饺子深厚的历史文化，集几十年功底、经验、智慧、胆略，经过68天的精心准备，于2010年12月22日冬至节，在卫生、计量、公证、新闻媒体现场监督下，制作了一个震惊世界的特大饺子，长125厘米，宽90厘米，高25厘米，重达88.8公斤，采用十大系列饺子馅，642种馅心，包制了2945个小饺子，经基尼斯总部确定为包有最多饺子的饺子郑记集团式巨型多味饺子，并颁发了创记录证书，现场100多人分享了这千年不遇的美味饺子。主要创意是：642代表传承年；25代表传承代数；90代表从皇宫到民间传承人郑俊江之年龄；88.8是天意吉祥数，代表郑记饺子八十年不衰，发展、发达、发财之寓意。2945代表中国二十一世纪鸿运久安，昌盛不衰。巨型饺子集文化、道德、智慧、精神于一体，在中国饺子史上留下了永久的纪念。

县委常委副县长王辉永亲自主刀打开，里面露出五彩缤纷、气味芳香的饺子，正是：一饺蕴涵古来香，千饺百味百人尝；美味佳肴出郑记，绝技传承后人扬。中国工艺美术大师、书法家、诗人陈文增挥毫写下了：文章大块续新篇，百味人生字字刊，沧海曾经难作水，彤云信自出巫山的诗句。书法家张乐呆提写了：郑记饺子茅台酒，右军书法杜甫诗的盈联。我国著名书法家陈东来当场题写了《饺子王》八尺大字。曲阳著名摄影家刘向阳这样评述郑记饺子，一生中最爱吃的是饺子，唯有郑记与众不同，让我时常惦记。薄薄的面皮，肉滚滚的大馅，只咬一小口便香气扑鼻，浸透心底。微微药香与鲜嫩结合在一起，咸淡适口，香而不腻，脆爽味美达至极，开胃养颜又健脾，既尝鲜又解馋，让我陶醉，让我回味，让我永远难以忘记，饺子配方宫廷秘密。传承久远，曾香醉过20多位皇帝，郑记饺子国之瑰宝，民之福气，让我崇敬，让我着迷，郑记饺子我今生的回忆！并将饺子制作的照片和文章发到了网上，中国各大网站纷纷转发，中央、山东、广州、河北、保定、曲阳电视台专题新闻播报，郑记饺子一夜传遍全球。郑欣儒之外甥女从美国发来短信说：从新闻中看到郑记饺子创世界基尼斯记录非常高兴，祝饺子越做越大，兔年越蹦越高，蹦向世界之脊！

饺子是一种人们爱吃的食品，而且是一种内含丰富的文化现象，吃饺子不仅是一种食行为，也是一种文化活动，它同各民族的传统文化同时形成和同步发展。饺子文化是以物质为载体，以饮食为中心，反映人类世代劳动成就的文化形态，它既包含了物的部分，食，也包含了人类在改造自然环境中所获得的品格和行为方法，以及由此所积聚起来的风俗，礼仪、意识精神复合体。饺子虽小文化却大，研究范围很广，大体包括四方面：一是饺子发明发展史；二是饺子与文学、哲学、艺术、中医、中药、药膳、养生、营养等学科有着密不可分的关系；三是饺子制作的研究，包括制作工艺、包装设计等方面；四是饺子与酒文化的结合。



饮食，是全世界共同的文化现象，也是社会学、民俗学、及科技研究的重要领域。从食在人类中出现开始，人们就以极大的热情不断地探索它的秘密，充实着它的内容，开创着它的领域。饮食文化作为社会文明与物质生活进步的客观体现，是

人们摆脱了单一的饮食生活需求，而在精神方面更高一步的满足的产物，向着时尚、健康、美丽、长寿的道路发展。人们把饺子、饺子馅视为融洽感情、沟通思想、显示性格和发挥智慧的灵性之物是从父辈传承而来的。随着历史的推移，浓郁芬芳的饺子之香将弥漫在地球的每一个角落。世界每个国家和民族都有着自己独特的饮食文化，从而形成了多姿多彩的世界饺子文化，给人类物质生活和精神生活增添了丰富的情趣。（下部待续）



版權所有

《鄭記餃子文化探秘》

編著者：鄭欣儒

出版發行：天馬出版有限公司出版發行

香港上水新成路一百二十三號二樓

電話：二六七〇六六三三

傳真：二六七〇一三八二

印刷者：天馬出版有限公司

印數：二〇〇〇冊

定價：港幣：四十一元

人民幣：三十八元

二〇一一年十二月第一版

二〇一一年十二月第一次印刷

ISBN 978-962-450-194-0/D.52589