

襄樊市飲食服務行業誌

襄樊市飲食服務總公司編

襄樊市饮食服务行业志

主 编 张振荆

襄樊市饮食服务总公司编

一九九〇年六月

《襄樊市饮食服务行业志》编纂委员会

顾问：杜世中 杨文治 许志英

主任：申文传

副主任：彭振国 盛美武

委员：（按志书内市县顺序排列）

雷士铮 叶海清 李成嵩 兰中友 郑忠富 饶改成

李方生 胡大香 姚慧英 陈文化

编纂人员：叶海青 王杰 王智金 王兴茂 徐启忠 张振荆

许仙同 肖文威 陶顺元 韩培华 张晓云 吴启阶

王国华

存史
继往
开来
资治

为襄樊市饮食服务行业志题

陈振华
一九九〇年
青月首

文化
经济
繁荣
发展

一九九〇年夏 杨斌庆

襄樊市市长杨斌庆为本志题词



饮食服务总公司部分领导合影，前排左起：戴进、申文传、杨德朝、彭振国、邱惠民，后排左起：林捷、李兰、盛美武、索光文。

(摄影：田肖均)



襄樊卧龙饭店

襄樊隆中酒楼龙凤厅





枣阳南城宾馆



宜城饭店



随州圣宫饭店



特级厨师江立洪制作夹沙肉



特三级烹调师赵德康制作清蒸槎头鳊



特二级烹调师冷明纯制作蜜枣汁羊肉



特二级面点师汪建明制作珍珠烧梅



特三级烹调师龚学勤制作武当猴头



特二级摄影师田肖均



全国三八红旗手、省劳动模范、
襄樊饭店工会主席肖桂芝



全国三八红旗手、省劳动模范、襄江美
发厅一级理发师毛明珍



樊城拔刀 (襄樊)



襄樊缠蹄



兰花牛蹄 (老河口)



张三口羊肉面、喻老三麻花、
陈太和片汤 (随州)



将军肉 (枣阳)



香菇酿风脯 (南漳)



马悦珍锅盔 (老河口)



三鲜蓼荷 (保康)

(本书照片除署名者外, 均由师立海摄)

序

在祖国建设已是深化改革，成绩日著的九十年代第一春，在襄樊市饮食服务公司成立三十周年之际，《襄樊市饮食服务行业志》在省市各主管部门及襄樊市地方志编委的领导、指导下，以亘古未有而现在正式出版了。这本书如实反映了建国前后襄樊及所辖各县市饮食服务行业的基本风貌，是全市饮食服务行业综合性的长篇史料。

建国前，襄樊市饮食服务业地位低下，时兴时衰。一些有名气的酒楼、旅店只是为少数剥削者享乐受用；绝大多数的饮食服务从业者为了谋生，热情服务，提供方便，身怀绝技，仍然过着受欺凌，受压迫的生活。解放后，尤其是实行归口管理以后，襄樊市饮食服务行业不断壮大，形成了以国营为主导，集体为辅助，个体为补充的饮食服务市场，职工的政治地位和经济生活才有了明显的提高和改善。历史证明，饮食服务业只有在中国共产党的领导下，在祖国的社会主义建设中，始终贯彻为工农业生产服务，为人民生活服务的宗旨，才能沿着正确的方向健康地发展，才能显示出繁荣经济，活跃市场，改善人民生活，促进旅游事业以及为国家积累资金的十分重要的作用。

为了更好地探索饮食服务业的发展规律，使之前有可稽，后有所鉴。本书以实事求是的科学态度，不虚美，不掩过，用可靠的历史资料，把本行业走过的历史道路如实地记述下来。饮食服务业以其特殊的服务性劳动，最能体现党的温暖，最能体现社会主义制度优越性，是一个光荣的事业。愿从事饮食服务业的人们，要深深懂得这个道理，从而更加热爱中国共产党，更加热爱社会主义，更加热爱本职工作，让饮食服务业随着祖国社会主义建设的发展而前进。

邓佑朝

作者：中共襄樊市饮食服务总公司党委书记

序

《襄樊市饮食服务行业志》是根据湖北省饮食服务处、襄樊市人民政府有关文件精神，于1986年6月从本公司抽调人员，经过三年多的艰苦努力，三易其稿，编写了襄樊市有史以来第一本有关本行业的志书。全书共二十二万字，着重记述了自抗日战争以来各个历史时期饮食服务业市场的兴衰、经营管理、组织机构及技术状况，力求反映本行业的特点。本志书条目设置合理，资料比较翔实，语言朴素，结构严谨，实事求是地反映了襄樊及所辖各县市饮食服务业的基本状况，为保存信史，借鉴资料，提供参阅，继承和发扬优良的服务传统、精湛的服务技艺作了一件有益的工作。

本志书在编写过程中，得到了省饮食服务处、市地方志办公室、市直许多单位、各县市饮食服务公司及本行业老前辈的大力支持和帮助，对此，谨表示衷心的感谢。

由于编写人员水平有限，加之部分年份资料缺乏，书中难免有许多谬误之处，敬请各位行家予以批评指正。

敬告

作者：原襄樊市饮食服务总公司经理

凡 例

一、本志书编写范围包括襄樊、老河口、随州、枣阳、襄阳、宜城、南漳、保康、谷城四市五县的饮食服务行业，以归口商业部的各市、县饮食服务公司为主，部分内容涉及系统外饮食服务业。

二、本志分上、下两篇。上篇为襄樊市直、设市场、组织、经营、管理、技艺、六名共六个条目及大事记。下篇为市辖各市、县，只设行业沿革、名店名师名优品种两个条目及附录。附录主要内容为各市、县饮食服务业管理机构名称变化及领导人更迭；各市、县历次被湖北省商业厅等部门授技术职称人员名单等。

三、鉴于旧志没有编写饮食服务业的先例，本志书上溯时间不限，下限断至1985年。为保持重要资料的连贯和完整，少数内容在规定下限年份作了适当顺延。

四、本志遵照统合古今，详今略古的原则，采用横分竖写的方法。文中引用的旧志书及其它文字资料，重要部分作有文内注，以便查阅。

五、本志文字资料来源于市统计局、市档案局、市商业局、市卫生局、市税务局、市工商行政管理局、市工商业联合会、襄阳县商业局、市直和各市、县饮食服务公司。口碑资料主要由各行业老工人和各大宾馆、饭店、招待所提供。

六、由于各市、县报来的原稿体例各不相同，本志下篇枣阳、襄阳、宜城、保康四个市县的条目未按行业细分子目。其余市县，包括市直均按饮食、旅店、理发、照相、浴池、洗染业的子目顺序编写，老河口、随州的茶馆业单立子目。

七、在本志编写过程中，襄阳县饮食服务公司被主管部门撤销，本志涉及该公司的资料较少。但本志上篇1950年以前编写的所有内容均取自襄阳县樊城镇和昭明镇（襄城）的资料。

八、本志书中的名师名人，多数健在，不符合生不立传的原则。仅作为重要资料予以收录。

概 述

襄樊市位于湖北省西北部。1983年地市合并后，市饮食服务总公司辖市直饮食服务业，并指导老河口、随州、枣阳、襄阳、宜城、南漳、保康、谷城三市五县饮食服务公司的业务。

襄樊市区，包括汉水两岸的襄阳和樊城，是一座历史悠久的古城。襄阳城西的古隆中，曾是三国时期诸葛亮隐居的地方，现已成为中外驰名的旅游胜地。市辖各县市，亦有众多的名胜古迹。比较著名的有随州曾侯乙墓，宜城的楚皇城，南漳的水镜庄，谷城的承恩寺等。

襄樊，在历史上有“南船北马”之称。白居易出任杭州刺史，从长安出发途经襄阳时，曾写有“下马襄阳郡，移舟襄阳驿”的诗句。中华人民共和国成立以后（以下简称建国前或建国后），襄樊建设发展很快。1970年，修建了汉水大桥，汉丹、焦柳、襄渝三条铁路交汇于襄樊，使襄樊成为连结中原，沟通西南、中南的铁路枢纽，成为全国的明星城市之一。

自古以来，襄樊又是鄂西北的商业中心，樊城镇和老河口镇不仅是全省七大埠口的重镇，也是汉水中、上游农副产品的集散地。这里气候温和，物产丰富，饮食服务业市场繁荣。唐代诗人刘禹锡“酒旗相望大堤头，堤下连樯堤上楼。”“长堤缭绕水徘徊，酒舍旗亭次第开”描绘了公元七世纪樊城对岸襄阳城老龙堤上饮食业的繁盛热闹景象。《通典·卷七》（食货典）“驿道以长安为中心，南诣荆襄，夹路列肆待客，酒饌丰溢，以营商旅。”则记述了从西安经老河口、樊城、宜城至荆州一带不仅是唐朝时期的南北交通要道，而且有许多旅店和饭馆，可供往来客商食宿。

襄樊饮食服务业历史的起源还可以追溯到两千多年前的春秋战国时期。1978年，在随州曾侯乙墓出土的各类器物中，饮食器皿就有100多件，有豪华的金盃、金杯、金勺，有结构精巧的大型冰鉴，有供郊游野餐的专门饮食具，还有与近代类似的大火锅。它充分证明：先秦时期，随州饮食的烹调方法不仅会蒸、煮、炖、烤，而且已经有了炒、烧、涮、氽等高级方法。清同治四年（1865），在襄阳城南菜园中出土的明朝天顺四年（1460）赐襄王瞻塘的两块碑，碑之阴阳各有诗一首，共四首，称“四季歌”。即春景歌：“适情细烩槎头鳊，洽欢满泛宜城酒”。夏景歌：“细分雪藕飞银丝，有时宴处思端默”。秋景歌：“放船钓取槎头鳊，胜沽白酒宁论钱”。这三首歌都描绘了古襄阳、宜城的饮食风貌以及厨师们精湛的刀工和烹调技艺。

茶馆业是襄樊饮食业的3个自然行业之一。民国19年宝汇堂重印的旧襄阳县志详细记述了青茶、红茶的全部制作过程。在《郑梅岭岷山十景》中有一首诗：“崖下泉如镜，侵人六月寒；呼童烹野茗，一盏滴冰肝”。亦说明古襄阳人民不仅善制茶，也善烹茶和饮茶。

清朝末年，地处汉水中游的老河口是川陕豫及鄂西北地区的物资集散地。这里“商贾辐辏，烟火万家，五方杂处，百货交集”。商业饮食服务业网点众多。抗日战争开始以后，老河口地处大后方，人口逾17万，各种酒菜馆、旅店、茶馆、照相馆多达798家，盛况空前。这一时期的樊城和襄阳，有饮食服务网点409家，比较著名的是樊川、大华、胜仙、甘福盛，天挹楼、米银记、安春园等菜馆；招商、平安、交通、岷北、东方等旅馆；世界、中和堂、兴顺堂、春发堂、德胜堂等理发馆；玉宝斋、明鉴、荣芳等照相馆；月华、自来泉、德兴和澡堂以及宝华、惠和、振兴洗染店。

1945年6月，日寇侵略襄樊，饮食服务业受到一定的影响。酒楼不景气，一些酒饭馆、照相馆、理发馆有的倒闭，有的迁往南漳、郧阳等山区。其中饮食网点减少到242家，照相馆和理发馆也分别比抗战前减少3家和16家，孙家澡堂、兴盛合、清廉阁浴池在抗战后期陆续停业。

抗日战争胜利以后，饮食服务业逐渐恢复。到1948年，襄阳、樊城的饮食服务网点达到498家，从业983人。其中饮食418家，从业750人（含茶馆129家，从业268人）；旅店14家，37人；照相13家，32人；理发47家，105人；浴池3家，39人；洗染3家，20人。

1949年元月，襄樊解放。解放前夕，由于连遭战乱，工商凋敝，不少人为谋取生活，纷至沓来从事饮食服务业经营。1952年，仅襄阳、樊城的饮食服务网点就达667家。1953年，襄樊市开始了对私营工商业的社会主义改造，市人民政府专设了社会主义改造办公室。私营饮食服务业的社会主义改造虽然比匹头、百货等私营商业要晚些，也是同时在1956年基本实现了公私合营和不同程度的合作化。在社会主义改造高潮的1955年，襄樊市区有城市人口9.87万人，饮食服务网点发展到948个，从业1501人。网点和从业人员分别占城市人口的0.96%和1.52%，是建国后饮食服务业的鼎盛时期。

对私营工商业的社会主义改造基本完成以后，匹头、百货、烟酒等行业都由同类专业国营公司实行归口领导。饮食服务业同蔬菜、干鲜果等行业没有归口公司，便由新建的襄樊社会福利公司领导和管理。

1960年6月，成立了襄樊市饮食服务公司。当时，我国正处于三年自然灾害时期，由于原材料缺乏，饮食业经营面临困难局面。1961年，国家对国民经济实行“调整、巩固、充实、提高”的八字方针，市区饮食服务业调整了经营网点和从业人员，向公私合营与合作行业派出专职管理干部，并从1963年10月起对合作饮食的15个店由公司投资实行代销，经营逐年好转。到1965年，市区饮食服务营业额为275.49万元，占襄樊市社会商品零售额的8.72%，比1957年的189.74万元上升45.19%，其中饮食业上升38.67%，服务业上升94.63%。

1966年10月，市区第一家综合性服务大楼——东风服务大楼建成营业。在以后的12年里，为了适应城市发展的需要，市饮食服务公司先后新建和扩建了11个国营企业，其中分设理发厅1个，照相馆2个，旅社5个和餐馆8个。到1978年，国营饮食服务业固定资金占用额为295.96万元，比1965年的15.31万元增加18.33倍。但是在这一时期由于受“文化大革命”的影响，企业规模由小变大，经营方式由分散到集中，实行“一揽子”经营，导致网点减少，经营特色和服务质量有所下降。如饮食业不办喜庆筵席，理发业不烫发，照相业不照“奇装异服”，浴池业取消修脚擦背，茶馆全被撤销等，人民群众消费不便。

中国共产党十一届三中全会以后（以下简称三中全会），襄樊市升格为省辖市，1983年

又实行市管县的新体制。襄樊市饮食服务业贯彻“改革、开放、搞活”的方针，国营、集体、个体饮食服务业竞向发展。到1985年，全市共有饮食服务网点3372个，从业15650人，其中市区网点1302个，从业6923人。市区的网点和人员占市区人口的比例分别为0.3%和1.6%。这些网点，既有遍布大街小巷的风味小吃、摄影部、发廊，也有配备电梯、空调、冷暖气、地毯、彩电、席梦思床等高档设施的饭店，宾馆和酒楼，满足了消费者的不同需要。

在饮食服务企业内部，随着放宽政策和加强管理，划小了核算单位，普遍实行了经营责任制，企业有了活力。调动了干部职工自主经营和民主管理的积极性，企业的经营设备不断更新，优质服务活动深入开展，经济效益和职工的技术水平都有了明显的提高。1985年，襄樊市饮食服务总公司人平年劳效10173元，人平年利润515元，其中市区人平年劳效8150元，人平年利润825元。1984至1989年，经省商业厅、省劳动人事厅、襄樊市饮食服务总公司、襄樊市劳动局批准，有492个职工被授予各类技术职称，其中市直、各市县饮食服务公司316人，系统外176人。1990年，又有341个职工被授予烹调师、面点师、餐厅服务师、摄影师、照相暗室技师、整修技师、着色技师、照相营业员、理发师和旅店服务师技术职称，其中晋升94人。经襄樊市人事局、襄樊市饮食服务总公司批准，1989年市直有189名经济管理人员被授予职称，其中高级经济师1人、经济师50人、助理经济师37人、济经员3人、会计师15人、助理会计师46人、会计员25人、助理统计师1人。

目 录

序.....	(1)
序.....	(2)
凡例.....	(3)
概述.....	(4)
上 篇	
饮食业	
一、市场沿革.....	(1)
1、1949年以前.....	(1)
2、1949年至1985年.....	(2)
二、组织机构.....	(6)
1、行会.....	(6)
2、同业公会.....	(6)
3、管理委员会.....	(7)
4、行业委员会.....	(7)
5、专业公司.....	(7)
三、经营.....	(7)
1、原材料.....	(7)
2、经营品种.....	(9)
3、生产分工.....	(9)
4、生产设备.....	(10)
5、生产工艺.....	(11)
6、服务方式.....	(11)
7、代销店.....	(12)
8、代营店.....	(12)
9、高价餐馆.....	(13)
附：市饮食服务公司国营、集体饮食行业历年经营情况表（不含茶馆）	
四、管理.....	(18)
1、财务.....	(18)
(1) 核算.....	(18)
(2) 计划.....	(18)
(3) 资金.....	(19)
(4) 财产.....	(20)
(5) 税金.....	(20)
2、价格.....	(21)
(1) 价格管理.....	(21)

(2) 作价原则.....	(25)
(3) 订价方法.....	(23)
(4) 价格调整.....	(23)
3、工资福利.....	(24)
(1) 工资.....	(24)
(2) 福利.....	(26)
4、卫生.....	(27)
(1) 管理机构.....	(27)
(2) 卫生法规.....	(27)
(3) 餐具消毒.....	(29)
(4) 健康检查.....	(29)
(5) 卫生培训.....	(30)
(6) 卫生奖惩.....	(30)
五、技艺	(30)
1、技术培训.....	(30)
2、技术交流.....	(31)
3、技术职称.....	(31)
4、学术组织.....	(32)
附：历年被授技术职称人员表	
六、六名	(39)
1、名店.....	(39)
(1) 大华酒楼.....	(39)
(2) 隆中酒楼.....	(40)
(3) 襄樊清汤店.....	(40)
2、名师.....	(40)
3、名菜.....	(41)
4、名点.....	(43)
5、名酒.....	(44)
6、名席.....	(44)
旅店业	
一、市场沿革	(46)
1、1949年以前.....	(46)
2、1949年至1985年.....	(46)
二、组织	(55)
1、同业公会.....	(55)
2、行业管理机构.....	(55)
三、经营	(56)
1、客栈.....	(56)