

開封飲食誌



《开封饮食志》编纂领导小组

组 长， 刘太恩

成 员， 单发田 孙世增

《开封饮食志》编辑室

主 编， 孙世增

副主编， 孙润田 张海林

编 辑， 雷雨珍 孔祥林 朱风云

特邀编辑， 杜支善 郑素花 刘海泉

宋荷秋 王俊梅

特邀摄影， 李志强 师国献

~~~~~

封面题字， 肖 帆 原商业部办公厅主任，现《中国  
大百科全书·烹饪卷》编辑委员  
会副主任，《中国烹饪》编辑部  
总编

封面篆刻， 尚佳轩 开封书法家协会会员

封面设计， 孙润田

《开封饮食志》是开封市饮食行业的专业志书。

开封作为七朝古都、历史文化名城，从战国以来，其饮食文化的辉煌成就，为史学家、经济学家、经营管理学家等人士所瞩目，在中国乃至世界的烹饪史、商业史，以及文化史上均占有重要的地位。但考诸史志，历史以来有名山、名寺、翰林、光禄诸志，甚至家乘谱牒也历历在目，而对“大礼之初，始诸饮食”的饮食行业，于史志中不入风俗，则归食货，并且廖廖数笔而已，从无专志。丰富的饮食文化资料几乎被人为的泯灭了，这往往成为有识之史学家的憾事。在“改革”的年代，以历史唯物主义观点为指针，以客观事实为依据，详而不泛，略而不简的首次编纂《开封饮食志》，自有它的历史价值。

《开封饮食志》，上起十世纪初，下迄1985年，分类谋章依代叙事，共设六章二十节，志、传、图（包括照片）、录、表具备，约30万字，对开封饮食行业一千余年的历史作了力所能及的记录，以期达到知古鉴今、承前启后、存史资治的作用。如能对商业史、饮食史与文化史的研究有所补益，幸哉！

在此

对《中国烹饪大百科全书》总编委员会副主任、《中国烹饪》

总编肖帆长者的热心关怀、赐教与题签，暨有关人士的指教，

对河南省商业志编辑室、开封商业志编辑室、开封二商局编志室的具体指导；

对开封市地方志编纂委员会、开封市二商局编志领导小组的支持。

一并致谢！

刘太恩

一九八七年十二月

《礼记》说：“大礼之初，始诸饮食。”饮食文化的发展，乃是人类文明的标志之一。

还在春秋时期，土地肥沃，物产丰富的开封，是郑庄公的粮食所在地。到了战国时期，开封是一个“四通辐凑”，“出入大贾小商”的都市，其饮食文化亦闻名于世，煎熬燔炙，被鲁共公称赞为“易牙和调”之味。汉唐以降，开封一带的馐饈，时人仰慕。五代时期，开封是水陆都会，当时专营节物食品的张手美家，以及花糕员外家，颇有名于时，其菜肴——“软钉雪龙”，又魁冠天下。同时，西北地区——于阗“全蒸羊”的方法也传入开封，在饮食文化方面有了明显的交流活动。

随着商品经济的发展，到了北宋时期，开封作为都城，饮食经营的活动范围不再受坊市界线的限制，酒楼餐馆、沿街贩夫，从威严庄重的“御街”到城外八个关厢的大街小巷到处可见，形成开封饮食业的鼎盛时期。由于这些饮食店铺的经营对象、规模和方法的不同，它分为正店、脚店、拍户以及推车、“勘宅”的流动商贩等不同的层次。它们经营的品种，仅据《东京梦华录》一书记载的就有280余种，内中既有北食，也有南食，还有川饭分茶，以及各种各样的风味小吃店，而且价格的高低不等，服务周到，如“瓢羹”

，既有一百多文一碗的，也有十文钱一碗的，为在京的各阶层、各地区的人士提供了极大的方便。当时，在七十二家正店中（即大型餐馆）最著名的是丰乐楼（即矾楼）。它在宣和年间（1119—1125）重修以后成为三层相高，五楼相向，气势非凡的大酒楼。相传，贵为天子的宋徽宗也曾扮作举子的模样，携同京都名妓李师师登楼宴饮，留下了风流天子“入市”的佳话。诚然，这是达官显贵出入的场所，其排场和讲究以及豪华自不待言。然而，就是流动商贩的“车担动便，盘合器皿”也奇巧可爱，这在《清明上河图》中有所反映。所售食品也清洁卫生，不敢草略，对都城士庶有很大的吸引力，“红油车子卖蒸羊，揭盖风吹一路香”即是记实之词。而且，他们的叫卖之声，抑扬顿挫，韵味悦耳，所以“百戏”之人则据此创作了“叫果子”的杂剧节目，及至南宋的临安（今杭州）仍然效学。同时，随着不同城区的供求关系，当时饮食店铺出现了自然合理的布局，形成十几个大小不等的饮食市场。例如东华门外的市场，系皇家之所需而形成的，市民行铺夹道以居，探博饮食之后，喧不禁夜。凡饮食蔬果、鹑兔脯腊，无非天下之奇，被誉为“天下第一”的“东华鲊”就是这里魏、吴二家的产品，为诗人梅尧臣称赞不已。由于公私营干之人在京城昼夜活动，其饮食夜市即是大风雪阴雨也通晓不绝，甚至马行街的夜市，其灯火、油烟之大，使蚊子都难于存在，成为京城夏季的无蚊区。

正是这些规模不同的饮食店铺、千奇百怪的饮食品种、大小不等的饮食市场、通宵达旦的饮食夜市，组成了一个争巧斗艳的京城饮食业。使开封的饮食文化成为“饮食衎衎，饔炙芬芬”，“有美皆备，无丽不珍”的鼎盛时期，为中国后来的烹饪技艺、餐馆规模、服务方式，乃至中餐的风格特点奠定了坚实的基础，被视为中国饮食文化史上灿烂辉煌的里程碑。

明代的开封是周藩的所在地，号称“中原首邑”。由于第二代周五朱有纯嗜好“声伎”，开封成为“中原絃索”的“培塿”，是一个纯消费的城市，故天下商客与戏曲艺人，作者等蜂拥而至。因此开封的酒楼、酒店、酒园、饭店、饭铺与摊贩等依然排门挨户，“三街六市，奇异菜蔬，稠密不断”，“各街酒馆，坐客满堂，清唱取乐，二更方散”（“如梦录”），仍然是兴旺的景象。其中较著名的有小山货店街（今山货店街）的张应奉酒饭店，供应各色奇传名酒，相传李自成的军师牛金星为了探听周王府军势力量的虚实曾在此秘密宴请过亲朋故旧。至于风味小吃钟楼饮食市场的“扁食”（即水饺）、翘楚各府会吉王府前的合槐烧饼（即双层）又是继往开来的新品种。此外，仅熏制的食品就有近十种，较之宋代有了新发展。

由于水灾，清代开封的生机是从乾隆皇帝来汴才开始的。“老府门的豆沫现哩，有盛”就是他留下的故事。旧城的新生，招徕了

南北方的客商，这给开封的商业带来了繁荣，而光绪、慈禧的“辛丑回銮”，在开封住扎月余，每日膳食则要180余种，随行大员又以商业性质供给，这对开封饮食业的刺激尤大。故此，饮食网点由明代较为分散的局面，趋向于集中在商业的繁华之区。而饮食生活也由乾隆年间的“淳朴”趋向“奢侈”，到了嘉庆年间（1796—1820）即是平民小户人家宴客，亦必有海参、鱼肚二味，民风随之一变。开封的大餐馆皆以经营宴席为王，如山景楼规模，可以承接演戏的“堂会”，山景楼、景福楼也接待过“辛丑回銮”的随驾大臣。至宣统年间，省垣开封成立商会时，它们都成为筹建委员。当时的小吃多集中在相国寺，内中最著名的是“秦家大米饭馆”和“得月楼”，他们的大米饭、各种小扣碗、炒虾仁、炒腰花子、灌汤包子等等都很受人青睐。是时，开封菜肴四处传播，各具风味和特点，成为全国十大菜系（一说八大）豫菜的代表，被誉为“汴梁风味”。

民国初年，军阀割据，局势不稳，开封的饮食业曾一度萧条，停业闭户者颇众，时人感慨的说，“景福楼、又一村、九鼎饭庄、迎宾馆，名因虽殊，总算共和客厅。”其“龙胞凤胎”是承前启后的名菜，被称作“鲜美异常”的佳肴。而后，冯玉祥督汴，提倡节约，禁止宴会，大餐馆的经营更加困难，而中山市场（相国寺）的开辟，却给开封的小吃带来繁荣，且冯玉祥本人也不时光顾其地。

品尝风味，为开封小吃闻名全国起到了推波助澜的作用。据统计，1933年开封有各类饮食店铺851家，其中饭庄19户，饭菜馆（中等馆子）177户，小饭铺303户，包子铺25户，馄饨铺4户，油茶铺35户，茶汤铺5户，馍铺181户，烧饼油茶铺127户，番菜馆（即西餐）2户，元宵铺13户。至1936年的元月，仅有三十万人口的开封，其大小饭庄、饭铺、流动摊贩总数则达1528家，占全市商业总户数6824户的22.39%，平均每千人就有5.09个饮食网点或摊贩。其中的味苑楼、美新饭庄、合昇饭庄、雅北饭庄又一村现代饮食店、小大饭庄、宏源饭庄被誉为开封的“八大餐馆”。当时最繁盛的鼓楼街，各业商号共有125家，而经营饮食品的就有23家，占总商号数的18.4%；饭店14家，占11.2%，成为当时餐馆业繁荣的缩影。据说，1930年左右，第一楼经营的小笼包子每个四十铜元，一角钱能买二十个（按1932年每斤猪肉一角七分，1银元=10角=8000铜元。）吊卤面二百文铜元一碗，桶炉饼五十文铜元一个（按1931年每百斤面粉10元5角，每斤面粉合840文铜元）一般炒菜约在五百文——一千文之间。

日本占领开封时期，是餐馆业最衰之时，所谓的大餐馆，仅有16家，至1941年，大中餐馆始达三十四家（其中不少是日本人、朝鲜人开设的花酒馆）。抗战胜利以后，民国政府的党政要员

纷纷而至，官商士绅于餐馆之内弹冠相庆，一争千金，各家餐馆应接不暇，其大小店铺急骤发展到587家，呈现了一时的畸形繁荣。据1940年商务会《收入月报册》记载，当时的酒席由十元——三十二元不等，其中最高的一次是宴请开封市长、日本山下顾问与庞炳勳督察长，一桌酒席的全部费用为四十五元九角（不包括宴席捐四元和小费八元）。蒸馍二角六分一斤。

及至解放前夕的1947年，因战事之故，开封有门面的大小餐馆仅存207家。

1948年开封解放之后，百业待兴，至1949年6月，恢复到348家。据1950年对238家大小餐馆的调查，共有资本15167万元（折今币15167元）。至“三反、五反”时，有64家餐馆歇业，其中有复兴楼、景兴楼等一些名店，全市餐馆跌至169家。1952年全国商业第二次调查采取“公私兼顾、劳资两利”的政策以后，大小餐馆增至242家，大餐馆随之改变了原来的经营对象和服务形式，由专营宴席转向兼营小吃。据1955年开封市粮食局的调查，是年全市从事饮食经营的共有1537户，从业人员2261名（其中138人），总资本73891.00元，其中资本额在2000.00元以上的两户（又一新和民乐亭），200元以上者9户，小饭馆503户，馍业、油炸业及面食摊贩1023户。但书店街所有著名的大餐馆则全部歇

业

1956年3月15日公私合营之后，全市计有大小餐馆150家，其中国营餐馆6个（政府新建5个）、公私合营点16个（由23户中小型餐馆组成，由政府负责经营）、合作食堂（组）129个（由1353户小餐馆和摊贩组成，自负盈亏）；此外尚有相当数量的有证个体户，出现了国营、公私合营、集体、个体四种经济所有制共存的饮食市场，成为开封饮食业有史以来的新时期。它们所经营的品种，仅又一新饭庄一家呈报的就有55菜，计1417种；基本烹调法有42种，如：烧扒、煨烤、炒爆煎炸之菜，从属烹调法145种，如葱扒、煎扒、干烧、软烧、油爆、汤爆、糟炒、托炒、边炒、真煎、盐煎、都炸、抓炸、高丽炸、油炆、单炆等等。是时炒肉片0.56元一盆（八寸）、羊肉烩馍0.36元一碗（中碗）、水饺十个0.12元、大米饭0.07元一碗（三两）、发面包子每个0.03元、锅馍每斤0.13元（按是时通体带骨猪肉0.55元一斤）。

1957年国家对饮食业的主要原料——粮油——进一步缩减并实行定量供应，迫使各家餐馆经营的品种进行变革，由硬食、馅食、汤食的层次，变为以汤食为主的层次，同时，几乎取消了所有的个体摊贩，全市的饮食供应由111户大小餐馆所承担，市场供应遂趋于紧张，直至1961年实行高价、议价的供应，以及恢复

有证商贩的活动，才有新缓解。是时羊肉小笼包子每笼1.50元（三两），发面包子每六个1.20元，羊肉烩馍（中碗）1.00元，炒肉片每盘3.20元（八寸）。至1964年市场上供应的品种仅有307种，经1965年各方面的努力，才恢复到998种，其中名产风味占245种。文革期间，市场上的饮食品种一落千丈，一度出现所谓大众化的“大锅菜”，菜肴质量普遍下降，同时酒席的经营亦被取消，其营业收入也随之下降。至1971年举行两次品种展览之后，于1972年才恢复到871种，占文革前的87%，其中名产风味141种，占文革前的57.55%，公司饮食部分的年营业额达到二百九十余万元，比此前的最高年份（不包括高价时期的1962年）的二百四十万，上升了五十余万元的收入。

为了进一步缓解饮食市场的供应，从1975年开始建立“三代店”，至1979年发展到32个。1979年全市的国营、合作、三代店的饮食店铺共有107户，全年营业收入为948.18万元，其中“三代店”的营业收入则达86.68万元，起到了应有的作用。

随着经济政策的“开放”和“承接酒席”限制的解冻，整个饮食市场发生了根本的变化。各大餐馆对餐厅相继改造和装修，趋向于现代的式样。其中率先改造餐厅的是又一新。于是各大餐馆又趋

向承接酒席为主的经营方式，其价格由起初的50元，逾二年以后每桌100元则成普通的宴席。同时全市形成了几个饮食夜市，其中以鼓楼夜市最为繁胜。户数多、品种多、设备整洁是它的特点，人山人海，灯火辉煌，比宋代的州桥夜市有过之而无不及。开封的风味小吃，除了三十余种仍由饮食公司经营之外，其它的均由个体户所经营，而且有了新发展。

从1980年起，公司以经济改革为中心，首先对公司所属十三家国营饭店和旅社实行全面的企业自主权，继之对部分门店试行“经济承包”责任制，至1984年8月公司决定撤消六个国营中心店和四个合作管理店（组成一个企业管委会），将所属门店全部划为独立核算单位（其中24个国营门店属公司管理，61个合作饮食店归集体管委会领导）变三级管理体制为二级管理体制。

1985年饮食公司所属的国营、合作、三代店共有85户，全年营业额为1317.9万元（其中 国营830万元，合作480万元，三代店7.9万元），比1964年国营、合作食堂总营业额525万元（其中国营275万元，合作250万元）增长了151%。在国家基本无有投资的情况下，1985年国营的固定资产（238.9万元），比1964年（28.8万元）增长了829.5%，上交工商税上升了73.22%多（1985年为22万元，1964年为12.7万元），为国家作出了应有新贡献。

# 目 录

## 前 言

|          |       |
|----------|-------|
| 概 述..... | ( 1 ) |
|----------|-------|

|               |       |
|---------------|-------|
| 第一章 建制沿革..... | ( 1 ) |
|---------------|-------|

|                   |       |
|-------------------|-------|
| 第一节 建国前的各种组织..... | ( 1 ) |
|-------------------|-------|

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| 一、宋代的“酒食行”与明代的“厨户”..... | ( 1 ) |
|-------------------------|-------|

|               |       |
|---------------|-------|
| 二、清末的灶君会..... | ( 2 ) |
|---------------|-------|

|                  |       |
|------------------|-------|
| 三、民国时期的馆业公会..... | ( 4 ) |
|------------------|-------|

|                   |        |
|-------------------|--------|
| 第二节 建国后的饮食公司..... | ( 10 ) |
|-------------------|--------|

|                   |        |
|-------------------|--------|
| 一、公司的体制与机构设置..... | ( 10 ) |
|-------------------|--------|

|               |        |
|---------------|--------|
| 二、合作管理机构..... | ( 18 ) |
|---------------|--------|

|                   |        |
|-------------------|--------|
| 第三节 建国后的党群组织..... | ( 44 ) |
|-------------------|--------|

|                 |        |
|-----------------|--------|
| 一、中国共产党的组织..... | ( 44 ) |
|-----------------|--------|

|                     |        |
|---------------------|--------|
| 二、中国共产主义青年团的组织..... | ( 47 ) |
|---------------------|--------|

|             |        |
|-------------|--------|
| 三、工会组织..... | ( 48 ) |
|-------------|--------|

|             |        |
|-------------|--------|
| 四、民兵组织..... | ( 49 ) |
|-------------|--------|

|               |        |
|---------------|--------|
| 第二章 饮食市场..... | ( 57 ) |
|---------------|--------|

|                |        |
|----------------|--------|
| 第一节 店铺与市场..... | ( 57 ) |
|----------------|--------|

|           |        |
|-----------|--------|
| 一、店铺..... | ( 57 ) |
|-----------|--------|

|               |       |
|---------------|-------|
| 二、市场          | (64)  |
| 第二节 服务方式和服务方法 | (79)  |
| 一、宋、明、清时期     | (79)  |
| 二、民国时期        | (100) |
| 三、解放以后        | (111) |
| 第三节 经营品种      | (140) |
| 一、宋代饮食        | (140) |
| 二、明代饮食        | (147) |
| 三、清代饮食        | (151) |
| 四、民国期间饮食      | (153) |
| 五、建国后开封市之饮食   | (157) |
| 第四节 原料的组织     | (180) |
| 一、原料的品类       | (180) |
| 二、自由采购        | (181) |
| 三、计划供应        | (184) |
| 四、自给自足        | (192) |
| 第三章 经营管理      | (197) |
| 第一节 会计管理      | (197) |
| 一、会计机构        | (197) |
| 二、会计方法        | (199) |
| 三、会计核算        | (200) |

|                 |       |
|-----------------|-------|
| 第二节 财务管理        | (205) |
| 一、财务计划与制度       | (205) |
| 二、流动资金的管理       | (206) |
| 三、固定资金的管理       | (209) |
| 四、专用基金的管理       | (210) |
| 五、经营责任制的管理      | (215) |
| 六、财务分析          | (219) |
| 第三节 价格管理        | (229) |
| 一、建国前的饮食品价格     | (229) |
| 二、建国后饮食品价格的管理   | (230) |
| 第四节 卫生管理        | (251) |
| 一、卫生机构          | (251) |
| 二、卫生管理          | (251) |
| 第五节 劳动工资        | (257) |
| 一、工资与福利         | (257) |
| 二、职工来源与人事机构     | (279) |
| 第四章 教育与科研       | (290) |
| 第一节 建国前的技术教育与科研 | (290) |
| 第二节 建国后的技术文化教育  | (292) |
| 一、技术教育          | (292) |

|                   |       |
|-------------------|-------|
| 二、文化教育·····       | (298) |
| 第三节 建国后的烹饪科研····· | (302) |
| 一、炊具革新·····       | (302) |
| 二、肴馔革新·····       | (306) |
| 三、理论研究·····       | (306) |
| 第五章 名店名产传录·····   | (310) |
| 第一节 名店传录·····     | (310) |
| 一、历史名店录·····      | (310) |
| 二、当代名店录·····      | (334) |
| 三、餐馆记名录·····      | (356) |
| 第二节 名产传录·····     | (398) |
| 一、传统名菜名点录·····    | (398) |
| 二、创新菜点名录·····     | (422) |
| 三、仿宋菜点题名录·····    | (424) |
| 四、肴馔题名录·····      | (434) |
| 五、风味小吃题名录·····    | (445) |
| 六、北宋东京菜肴·····     | (458) |
| 第六章 人物传录·····     | (466) |
| 第一节 劳动模范传录·····   | (466) |
| 第二节 厨师传录·····     | (471) |