

北京当代名厨

郭献瑞 题



张文彦 主 编
李金花 副主编
彭沛福

中国轻工业出版社

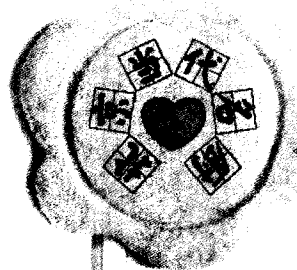


谨以此书敬献给北京当代名厨：感谢你们为我国餐饮事业做出的突出贡献：以及为烹饪教育事业做出的不懈努力！

中国药膳研究会烹饪专业委员会

《北京当代名厨》编委会

二〇〇一年十月



序



由业内一些同志收集、整理的《北京当代名厨》画册出版了，这是北京烹饪界的一件大事，我为之祝贺。

中国被誉为“烹饪王国”而驰名全球，凡有华人居住的地方，都有中国烹饪文化的气息。这个“王国”就是几千年由无数名厨在实践中不断总结改进，创造了各自独特的风味菜点而构成的，我们应当向他们致敬，歌颂他们。旧社会，厨师被称做“厨子”，社会地位低下，工作条件艰苦，工资菲薄。新中国成立以后，在中国共产党的领导下，“厨子”翻身成为受人尊敬的厨师。政治、经济、社会地位都得到了提高，商业部曾规定厨师最高工资可按行政13级确定。党和国家领导人也给予厨师很高的待遇，如周恩来总理接待国内外宾客时，经常亲自与厨师们一起定菜单，宴会終了，还向厨师敬酒致谢，一起合影留念。名厨不仅在国内为来宾、要客制作中国美馐佳肴，在驻外使馆每逢大使举办国庆招待会或接待驻在国官员时也要宴请，这已成为开展外交工作的一个组成部分。另外，在国外华裔华侨集居地的唐人街都有华人开设的中式餐厅，通过中华烹饪文化，把海外侨胞组织起来，厨师可称为人民外交官和侨务工作者。

中国文化历史悠久，有不少国宝，万里长城、秦兵马俑；有诗圣李白、杜甫，有书圣王羲之，可就是没有“厨圣”之说。我认为烹饪大师应冠以“国宝”桂冠，因为他们为人类的生存、发展立下了汗马功劳，是他们创造了辉煌的中华烹饪文化并名扬天下。北京是首都，名厨汇集，他们德艺双馨，堪为人师，不仅应为他们出文集、传记，还应把他们组织起来。四年前成立的“北京名厨联谊会”开展了不少工作，深受名厨们的欢迎。中国烹饪协会经过近两年的准备，已定于二〇〇一年十月正式成立全国名厨联谊会，以使当代名厨的高超技艺和做人处世之德代代相传，使中华烹饪文化不断发扬光大。

我的父亲11岁从宁波到上海学厨艺，先学西餐后学中餐，尝尽苦辣酸甜的生活味道。三年出师后，独立操作，生活才好一些，但也只能是一家大小糊口而已。因此，我对厨师有特殊感情。此次应王文桥、冯志伟同志之约，欣然为本画册写了几段文字，但愿读者和爱好烹饪事业的人士从这本画册中了解名厨师所经历的甜酸苦辣、艰苦奋斗的历史，并从中得到一些教益，则作者的目的就达到了，我也将备受鼓舞。

2001年10月4日



中国餐饮业是改革开放以来增长最快的产业之一。目前仍以每年平均两位数的速度高速增长。中国烹饪的发展正在形成继先秦、唐宋、明清之后的第四次高峰。中国各地餐饮业市场可谓云蒸霞蔚、气象万千。首都北京更是“集四海之珍奇，皆归市易；会寰区之异味，悉在庖厨。”八方美味荟萃，各地高手云集，展现出特异凡常的宏大气魄。北京正在成为汇集各国、各地风味名吃的美食博览会。今日繁盛局面的形成凝聚着千百万厨师的心血与汗水。他们爱岗敬业、不断进取，在继承祖国优秀的烹饪遗产的基础上不断创新。在他们的努力下，大量新肴饌、新技法不断涌现，丰富着中国烹饪的宝库，为“烹饪王国”的桂冠增辉。

为了展现“京厨”的风采，我们特地编写了这部《北京当代名厨》画册，这是首次以画册的形式为普通劳动者——厨师立传。它是厨师社会地位空前提高的生动体现，也是对厨师的创造性劳动与杰出奉献的一种回报。

为了使本书更具代表性、普遍性、权威性，经广泛征求意见，我们拟定了本书收录名厨的入选条件为：

1. 工龄30年以上的有成就的高级技师；
2. 工龄20年以上、有突出贡献且在全国或省、市级烹饪比赛中多次获奖的技师；
3. 业内公认有特殊贡献、享有较高威望的技师；
4. 参加社会活动不多，但身怀绝技、技术过硬的老师傅；
5. 在烹饪界某一领域有开拓之功，具较大影响者（此项为特例）；
6. 已辞世的业内公认的名厨。

根据以上条件，此次共收录名厨284名，基本反映了京城名厨的风貌，代表了北京烹饪界的最高水平。但由于时间仓促、编者水平所限，遗珠之恨在所难免，尤其是各地在京名厨的收录就更是如此。此缺憾拟在出续集时再予弥补。

本书编排顺序按业内规矩，以年龄为序排列。

本书在编写过程中得到了京华名厨联谊会、中央国家机关烹协、中直机关事务管理局培训处、京华食苑、银轮宾馆、来今雨轩饭庄、北京服务管理学校、和平门全聚德烤鸭店、铁道部京淮餐厅、平安苑美食饭庄等单位的大力支持。并得到李士靖、李正权、张耀、吴连登、尹振凯、王瑞华、贺培云、张锋、单守庆、曹凤英等同志的帮助指导，在此谨一并表示深挚的谢意。

中国药膳研究会烹饪专业委员会
《北京当代名厨》编委会
二〇〇一年十月

《北京当代名厨》

编委会



顾问：郭献瑞 姜 习 赵振华 杜长友 李宝华

主 编：张文彦

副主编：李金花 彭沛福

编 委：凌凤春 陈连生 朱学岩 王文桥 张元善

李桂兰 张文彦 王 燕 周秀来 栗石毅

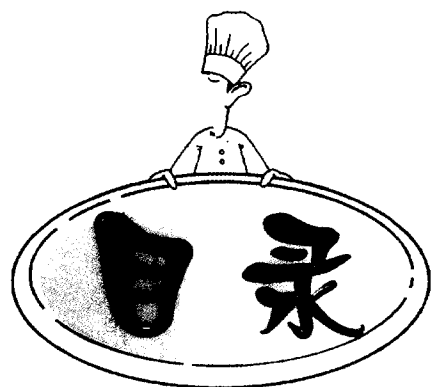
李金花 彭沛福 刘锡德

本书赞助单位

北京德艺馨职业技能学校

北京民办大方技能学校

北京应用技术大学烹饪管理系



顾 问 篇

郭献瑞	2
姜 习	3
赵振华	4

杜长友	5
李宝华	6

师 长 篇

刘德俊	8
韩阿富	9
伍钰盛	10
孙树茂	11
田树滨	12
王守谦	13
郑连福	14
侯瑞轩	15
金永泉	16
刘俊卿	17
林秀清	18
刘恩海	19
度代良	20
丛培德	21
康 辉	22
王春隆	23
王树亭	24
张玉贤	25
黄子云	26
程汝明	27
李建生	28
康富有	29
段子凡	30
王德福	31
杨国桐	32
李维琢	33
张文海	34
刘广华	35

马景海	36
肖宝辰	37
高国禄	38
张 隆	39
林月生	40
李芝芳	41
刘锡庆	42
刘殿卿	43
郭凤臣	44
钱德才	45
孙仲才	46
冯广聚	47
郭文彬	48
王义均	49
张庆岚	50
闫忠超	51
朱长林	52
梁春耕	53
王景宾	54
张占华	55
李子厚	56
林承步	57
陈玉亮	58
魏广禄	59
时广南	60
满恒荣	61
赵德民	62
杨 志	63



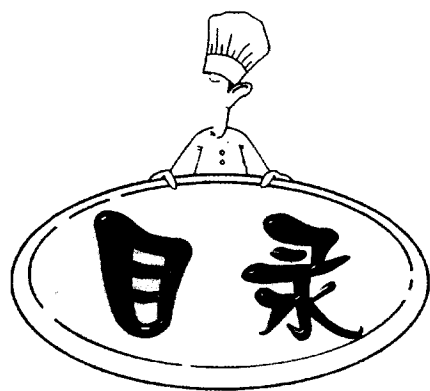
德永顺	64
董世国	65
郭成仓	66
陈礼	67
刘荣桂	68
郭锡桐	69

黄恩顺	70
艾广富	71
杨星儒	72
崔长营	73
王鸿增	74

中 坚 篇

苑树棠	76
于凤仙	77
侯桂珍	78
唐来起	79
孙绵建	80
马国琦	81
兰鸿杰	82
崔玉芬	83
杨学智	84
赵香芝	85
周继祥	86
赵树凤	87
郭亚东	88
韩忠文	89
李宗恒	90
李玲珍	91
郑继远	92
王瑞秋	93
萧玉斌	94
邢福琪	95
孙岳	96
佟长友	97
冯志伟	98
周国瑞	99
周锦	100

张晨	101
冯端阳	102
孙应武	103
陈景云	104
程明生	105
李宝文	106
白世清	107
唐文安	108
李悦忠	109
李月林	110
李宏	111
李庆义	112
魏开文	113
李光远	114
金忠	115
乔春生	116
韩文超	117
刘金福	118
张人诚	119
杜广贝	120
巩海瑞	121
王志强	122
王国玲	123
张永池	124
吴敬华	125



赵威清	126	张玉宝	160
刘国柱	127	黄宝奎	161
于万福	128	吴抗美	162
赵国忠	129	李 纯	163
荣学志	130	董 耀	164
李书勤	131	杨郁文	165
张先盛	132	曾凤茹	166
崔文增	133	张玉珠	167
李 群	134	李宝红	168
杨宗满	135	司瑞庆	169
景德凤	136	李建国	170
孙大力	137	刘泽权	171
姚玉福	138	马立燕	172
田宝河	139	王 荣	173
杜军胜	140	曹化禄	174
马凤义	141	李 清	175
于文义	142	陈天德	176
李秀玲	143	朱明旺	177
胡志平	144	李大永	178
夏兴瑞	145	谢长明	179
郑绍武	146	武健壮	180
侯荣凤	147	顾久儒	181
侯玉瑞	148	李永臣	182
王瑞志	149	郝铁春	183
张铁元	150	田润福	184
马国华	151	王炳和	185
赵学文	152	包令珠	186
刘二怀	153	曹壁江	187
龚利森	154	鲁文兴	188
李启贵	155	王素明	189
李国海	156	朱燕家	190
高利全	157	高士才	191
杨俊礼	158	田淑英	192
于建民	159	陈秀芳	193



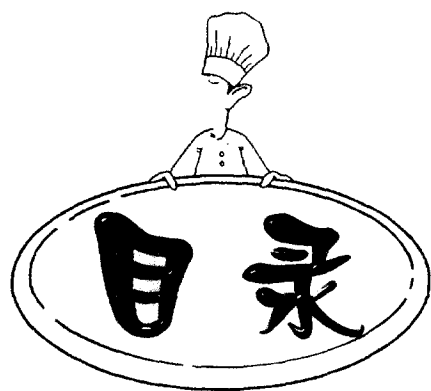
张焕玲	194
郑秀生	195
熊久香	196
李建国	197
陈立新	198
李连英	199
刘建柱	200
范业宏	201
王常贵	202

张志广	203
刘 刚	204
马国义	205
张英福	206
徐福林	207
李 刚	208
张德田	209
黄民田	210

新 秀 篇

马志和	212
白玉洁	213
黄 凯	214
王悦芳	215
白常继	216
关敬雯	217
孙立新	218
刘惠坤	219
张维新	220
李强民	221
陆纪华	222
石万荣	223
耿占强	224
乔淑兰	225
李志学	226
金少洲	227
海 然	228
于祥龙	229
朱连茹	230
张炬明	231
吕学凯	232
李 萍	233

关长瑞	234
李荣云	235
杨德才	236
孙立志	237
董桐生	238
王新国	239
张 焕	240
董德玲	241
李春萍	242
刘建民	243
王德海	244
李 跃	245
邢来祥	246
张秋霞	247
张宗才	248
李金刚	249
林 进	250
马 英	251
李双进	252
李常松	253
董振祥	254
王国英	255



贾河武	256
朱小蕾	257
周俊强	258
曹 彬	259
胡 彬	260
张秋平	261
徐振刚	262
邓振鸿	263
赵新林	264
曹继桐	265

朱贺福	266
侯东晖	267
焦明耀	268
冯爱袖	269
陆庆才	270
刘绍军	271
曹建林	272
王宏伟	273
卢 健	274

先 师 篇

牟常勋	276
景德旺	277
朱家德	278
白殿奎	279
董英祥	280
刘荣时	281
王世珍	282
罗国荣	283
曲有功	284
张洪伦	285

常 静	286
苏德海	287
彭长海	288
蔡启厚	289
陈松如	290
宋进义	291
郝 苗	292
王 满	293
陈代增	294
陈守斌	295

编委简介

凌凤春	298
陈连生	298
朱学岩	298
王文桥	298
张元善	299
李桂兰	299
张文彦	299

王 燕	299
周秀来	300
栗石毅	300
李金花	300
彭沛福	300
刘锡德	300



顾问篇

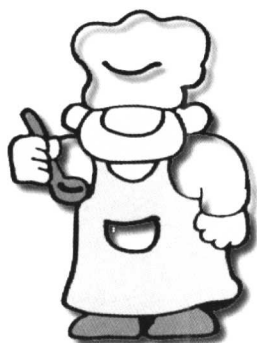
本篇介绍的几位顾问都是多年来倾心关怀饮食行业发展的德高望重的老领导。至今仍在全国或全市烹饪行业协会组织中担任重要职务,贡献余热。他们或著书立说,在饮食文化理论建设上颇多建树;或不辞劳苦,组织全行业大型活动,为厨师技艺交流搭建舞台,为提高厨师的社会地位奔走疾呼;为推动餐饮业技术进步,他们不遗余力,赢得了烹饪界的广泛尊敬。谨以此篇对他们的杰出贡献表示深深的敬意。



郭献瑞

郭献瑞 男，1912年10月出生，河南南乐人。

郭献瑞年轻时投身革命工作，舍身忘家，历尽艰辛。新中国成立后历任全国供销合作总社副主任、商业部副部长、北京市副市长等职。1984年后兼任北京烹饪协会会长。是北京历届烹饪大赛、餐饮界大型活动的主要领导者。在郭老的领导下，首都餐饮业取得了长足发展。现任北京烹饪协会名誉会长，深受业内人士的崇敬与爱戴。



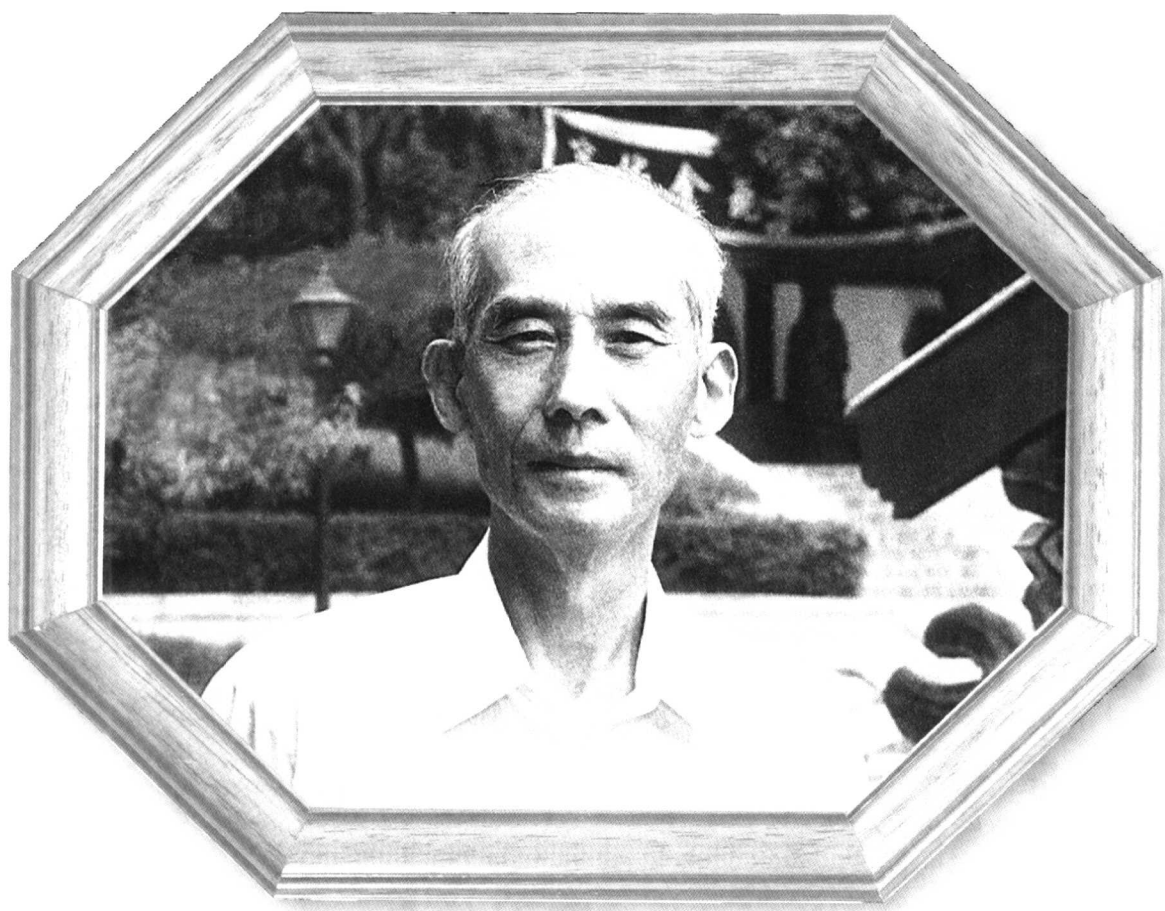


姜 习

姜 习 男，1923年1月出生，浙江宁波人。

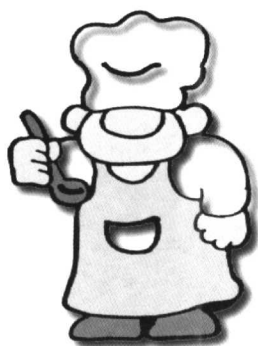
1942年4月参加新四军，同年参加中国共产党，1949年解放上海时在市军管会工作，1952年任华东军政委员会财政部计划处副处长，后调中央财政部经济建设财务司任处长，兼任工交商贸司副司长。1970年8月调内蒙古自治区革命委员会任委员、财政银行负责人、生产建设指挥部副部长、财政贸易办公室主任、自治区革委会秘书长，1977年11月当选为自治区副主任。1978年8月调中国商业部、粮食部任副部长、党组副书记，1988年离职任顾问。是第七届、第八届全国政协委员，中共十二大、十三大代表。1956年4月曾被评为全国先进工作者，1999年1月离休。

1980~2001年期间曾任中日食品流通开发委员会中方主任委员，现为高级顾问。是中国烹饪协会、世界中国烹饪联合会创始会长。现为中国烹饪协会名誉会长、世界中国烹饪联合会名誉会长、中国商业联合会名誉会长。



赵振华

赵振华 男，1930年11月生于河北滦南。高级经济师。早年入伍随部队转战南北。1964年后调到北京市服务局工作，先后任校长、处长、副局长等职。离休前为北京市饮食服务总公司副总经理。几十年来为首都餐饮业的繁荣和发展做了大量工作，曾担任亚运会（北京）、远南残疾人运动会（北京）、世界妇女代表会等大型重要国际活动的餐饮、服务指挥工作。现任北京烹饪协会副会长，京华名厨联谊会副会长兼秘书长等职。





杜长友

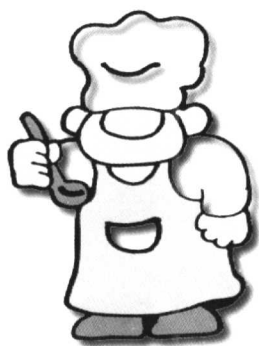
杜长友 男，1933年6月出生于河北石家庄，现任北京烹饪协会常务副会长兼秘书长，中国烹饪协会常务理事，中国药膳研究会顾问。

杜长友1945年参加革命工作，新中国成立后，先后在北京市海淀区区委、区政府、北京市科协等处任职。1983年发起筹备成立北京烹饪协会，主持协会日常工作，是北京历届烹饪大赛及烹饪界大型活动的主要策划者及指挥者之一。在发展烹饪教育事业，提高厨师地位，繁荣首都餐饮市场等方面做了大量工作。



李宝华

李宝华 男，满族，1935年8月出生于北京。1951年8月参加工作，曾历任北京化工集团卫生处处长、北京化工医院院长、党委书记。中国药膳研究会成立后，任常务理事、常务副秘书长、副会长、烹饪专业委员会主任、培训专业委员会主任等职，同时兼任北京烹饪协会顾问。多年来关心烹饪事业，为普及发展药膳理论及与现代餐饮业的结合做了大量工作，深受业内人士爱戴。





师长篇

“老骥伏枥，志在千里。烈士暮年，壮心不已。”

本篇介绍的是已退休的、在业内享有极高威望的著名烹饪大师、技师。他们为新中国烹饪事业的发展作出过卓越贡献。在传播优秀的烹饪文化遗产、开创祖国烹饪发展的新局面方面建有筚路蓝缕之功。很多大师具有全国乃至国际影响，有的已成为一代宗师。他们高尚的厨德受到后辈的景仰，他们精湛的技艺成为后辈的楷模，他们的弟子高徒更是“桃李满天下”。有不少师傅至今仍在为烹饪事业的发展耕耘不辍、贡献余热。

谨以此篇向他们的杰出贡献表示崇高的敬意。