



# 商业人物

N/777/0811  
122

 责任编辑 刘 群 

## XI. 商业人物

### 商业部享受政府特殊津贴的专家学者



前排左起, 骆少君、贺名仑、**陈大鹤**、万典武、徐昌洪、顾尧臣、孙武亮、郭孝礼、王尔惠、潘秋生(缺:周瑞宝、靳祖训)

商业部人事司供稿

#### 郭孝礼

1928年8月生,原籍江苏镇江,商业部设计院高级工程师(教授级),全国政协、北京市政协第七届委员会委员。1991年以其长期以来在冷库自动化控制方面的显著成就,被国务院批准为享受政府特殊津贴有突出贡献的专家、学者。

他于70年代设计试制出整套自控元件100多种,并帮助建立了武汉等自控元件生产基地,填补国内空白,曾获全国科技大会奖。80年代初,他成功地将各种老式手动制冷压缩机改成自动运行,并设计试制出自动制冷压缩机,填补了我国生产空白。在自动控制附属设备方面,他也有许多的创新,象1988年设计试制出的自动型低压循环桶机电一体化产品,在行业内属首创;被国内外历来认为是设计难点的氟利昂系统多机并行,采用该同志设计的FY系列气液分离器后,问题就迎刃而解。另外,他设计的单元回路定型以及示范自动化冷库,有广泛的推广价值,整体上提高了我国冷库的设计和管理水平。他是我国冷库自

动化的奠基人和带头人之一,他的研究成果填补了许多国内空白,在推动我国冷库技术进步方面作出了较突出的贡献。

#### 潘秋生

1938年10月生,原籍江苏丹阳,商业部设计院副院长、高级工程师(教授级),中国制冷空调工业协会副理事长,全国制冷标准化委员会委员。1991年以其长期以来在商用制冷设备研究开发方面作出的显著成绩,被国务院批准为享受政府特殊津贴的有突出贡献的专家、学者。

他是我国商用制冷设备学科的带头人,是该领域中公认的专家和技术权威,为推动我国商用制冷科学的发展作出了突出的贡献。他首次将摄氏零下196度的深冷冻应用于食品行业,摸清了冻结工艺,填补了国内空白。其主持研制的液氮快速冻结装置获1978年全国科技大会奖。他主持研制的商业部40、50罐径高转速低温全封闭冷冻机和低温空调

用冷冻机主要性能达到同期国际先进水平,为我国商用冷冻机的发展闯出了一条新路。1982年两种机器均获商业部科技进步二等奖。由他起草制定的冷藏柜三个部标准,达到同期国际标准水平,提高了产品的质量,创造了可观的经济效益,并再次荣获商业部科技进步二等奖。另外,他还在国内首倡以效率和噪音为目标函数作为冷风机产品配套风机设备的主参数,为该项目达到国际先进水平作出了具有创造性的贡献。

#### 陈大鹤

1922年11月—1992年3月31日,原籍福建福州,商业部商业经济研究所研究员,国务院发展中心产业政策组成员,中国商业经济学会理事,中国商业史学会顾问。1991年以其长期以来在商业经济研究领域取得的显著成就,被国务院批准为享受政府特殊津贴有突出贡献的专家、学者。

他具有深厚的马克思主义经济理论基础,治学态度严谨扎实,并有40余年在经济部门工作的丰富实践经验,是我国比较著名的商业经济学专家,学术造诣深,在全国商业经济理论界享有很高的声望。50年代,他发表过多篇有关轻工业的社论和论文;在过去的10余年里,多次主持国务院和国家社科基金的重大商业科研项目。他对农、轻、重的关系问题,商业体制改革问题,工商利润分配问题,以及商业发展战略等问题,有独到的见解,写出了有重要价值的研究报告数十篇,为国务院、商业部领导制定商业体制改革方案提供了科学依据。他还长期承担国务院经济研究中心商业产业政策的课题,是这一学科的带头人,其论述编入《中国部门产业政策》一书。另外,其主要编著有《国营商业企业经济核算制问题》、《国外商业研究》、《商业劳动性质讨论》、《中国酒类专卖》等书。他的研究成果对国家商业政策的制定和商业经济理论的发展起了积极的作用。

#### 万典武

1921年12月生,原籍湖北汉阳,商业部商业经济研究所研究员,中国商业

经济学会副会长、学术委员会副主任，中国社会科学院财贸所学术委员，中国人民大学客座教授，国务院农村发展研究中心评议委员。1991年以其长期以来在商业经济研究领域取得的显著成就，被国务院批准为享受政府特殊津贴有突出贡献的专家、学者。

他是我国比较著名的流通经济学家，从事商业经济研究40余年，既熟悉国情，又有较高的学术造诣，在我国和国际理论界都有一定的声望。在我国10多年来经济改革中，他是商业体制改革的理论先导者之一。他在大量考察的基础上，曾对流通体制、经营承包制、贸易中心、城镇商业、商业行政管理、建立市场体系等提出了一系列独到和有价值的见解。该同志学术成果颇丰，发表论文百余篇，出版专著3本，合著6本，主编10余本。主持过国务院、国家社科基金及商业部10余个研究课题，为商业部领导和有关省市领导决策提供了比较重要的科学依据和咨询意见。《人民日报》、《红旗》杂志、《经济研究》等刊物上经常发表其对改革与发展中出现的敏感问题的观点及文章，受到各方面的重视，对商业体制改革作出了重要贡献。他不仅闻名国内，而且在国际经济理论界有一定知名度。曾在对外发行的《中国的改革》等书中发表过专文，参加书稿的编写。曾应国际著名经济学家竹内宏(日)、布鲁斯(英)等邀请参加过《中美经济合作国际学术讨论会》等国际研讨会。并曾为庆北京大学教授李种水(南朝鲜)所著《中国商业政策》一书作序。

## 贺名仑

1929年12月生，原籍山东牟平，曾任北京商学院院长、教授，英国兰开夏理工学院名誉教授，中国商业经济学会副会长，北京市人民政府商业顾问，全国高等院校校市场学研究会、商业经济教学研究会顾问。1991年以其长期以来在商业经济领域做出的显著成就，被国务院批准为享受政府特殊津贴有突出贡献的专家、学者。

他长期从事商业经济的的教学研究工作，是一位学术造诣较深的经济学家，是国内市场的奠基人之一。近10年来，他除了承担繁重的学院行政领导工作、硕士研究生教学工作外，对我国商品流通领域进行了大量深入的研究，在商品流通体制改革、企业经营管理、市场物价等方面提出了一系列具有独创性的见解。1987年以来他主持了《北京市商业批发体制改革》等4个课题的研究，详细研究了北京市商业的实际情况，搜集了大量材料、数据，进行了方案比较、分析、论证，最后提出了总体报告，为北京市商

业部门制定改革方案提供了一定的科学依据。尤其是他主持的《首都及周围地区商品流通与区域市场的考察研究》课题，是国家社会科学研究“七五”规划项目《首都及周围地区经济联合与生产布局研究》的子课题，该课题的成果为中央制定首都及周围地区经济、社会发展规划提供了一定依据，为北京及周围地区经济和社会繁荣作出了积极的贡献。他近年来还出版了《商业经济学》、《中国市场营销学》、《市场学概论》、《商业物价概论》等著作，发表了数十篇有较高水平的论文，提出了许多富有创见性的观点，对于建设具有中国特色的社会主义商品流通和市场体系具有积极意义。

## 周瑞宝

1941年6月生，原籍河南许昌，郑州粮食学院副教授，河南省农业工程学会理事。1991年以其长期以来在油脂工程领域取得的显著成绩，被国务院批准为享受政府特殊津贴有突出贡献的专家、学者。

他长期以来从事油脂工程教学、科研工作，学术造诣较深，事业心强，其研究成果不但有很高的学术价值，而且还具有很大的经济效益和社会效益。他的国家“七五”攻关课题“水剂法制油和饲用菜籽浓缩蛋白试验”于1991年元月通过商业部主持的鉴定和验收，该项研究受到有关专家一致好评，在国内外属首创，研究成果居国际先进水平，为饲料工业和油脂工业开辟了一条前景广阔的新路。他主持研制的CWM-25型超微磨机，为国内粮油食品、化工等行业增添了新机种。该机性能达到国外80年代同类产品水平，取代进口，每台机可为国家节省约10万美元。该机获1990年国家新产品证书。另外，他主持了“稳定剂在花生酱中应用的研究”，研究成果的经济和社会效益也很显著，获得商业部科技进步奖，生产的花生酱获我国首届食品博览会金奖，并远销日、美、加等国家和地区。他是我国植物蛋白学科的学术带头人之一，在蛋白质开发利用方面有许多独到见解。几年来，发表“水剂法制取菜籽油和饲用菜籽蛋白的研究”等论文10多篇，对饲料工业和蛋白质开发利用起到了积极的促进作用。

## 孙武亮

1928年12月生，原籍江苏无锡，武汉粮食工业学院教授，中国粮油学会食品专业委员会顾问，全国粮食系统气力输送专业委员会主任，湖北省第六、七届人大代表。1991年以其长期以来在粮食工程领域取得的显著成就，被国务院批准

为享受政府特殊津贴有突出贡献的专家、学者。

他从事粮食工程教育近40年，长期致力于通风除尘和气力输送理论应用技术的研究及教学工作，学术造诣较高，是我国粮食工程通风除尘和气力输送学科的奠基人和带头人之一，为创建我国第一所粮食工业学校及粮食工程专业做出了重要贡献。1954年他翻阅大量外国材料，深入工厂调查研究，写出我国首部粮食工厂通风除尘教材专著，填补了国内空白。30年来，多次主编全国粮食院校统编教材，先后编著4种不同版本的“通风除尘和气力输送”专著，在粮食系统有广泛影响。他在学术上有许多独创见解，早在1958年和1973年就先后创建和倡导了“空气密闭循环”和“一风多用”的理论，从而解决粮食工厂粉尘控制和气力输送与节约能源的矛盾，为粮食工厂在这方面走出困境奠定了基础。根据这些理论和原则设计研制的多种形式的接料器和卸料器等设备在全国广泛应用，为粮食工厂的环境保护和提高经济效益作出了比较突出的贡献。他注意理论联系实际，亲自参加设计、安装和改造的粮食工厂近百个，解决许多技术难题，为改变我国粮食工业灰尘弥漫、肩挑背扛的落后面貌，缩小与先进国家的技术差距作出了较大贡献。他多次获省模范教师，全国粮食战线劳模、省财贸战线劳模、全国商业教育系统优秀教育工作者等荣誉。

## 靳祖训

1934年5月生，原籍天津，南京粮食经济学院院长，高级工程师，国际储藏产品保护工作学会常务理事，中国粮油学会理事，中国粮油学会储藏专业学会副理事长。1991年以其长期以来在粮食储藏领域取得的显著成就，被国务院批准为享受政府特殊津贴有突出贡献的专家、学者。

他30多年来一直致力于粮食储藏科学研究，是该学科领域有声望的学科带头人，是在国内外有一定知名度的学者。他是我国较早利用 $\alpha$ 射线照射马铃薯发芽和安全储藏的研究者，先后发表了《薯类储藏》、《薯类储藏容型》等著作，对贯彻当时我国领导人提出的“发展薯类生产，搞好薯类储藏”起到了积极作用。1959年以来，他一直从事收集、整理、发掘我国古代粮食储藏技术民族遗产的研究，是我国目前唯一从事此项研究工作的学者。1984年编著了《中国古代粮食储藏设施与技术》，1987年在美国举行的国际储藏品保护工作会议上通过他的专著后，确认聘请他为该学会的常务理事。1990年在法国举行的国际储藏学术会议上，又发表了“从中国古代粮食

储藏技术进步看中国现代粮食储藏技术的发展”论文,被收入论文集。他是我国第一个粮食储藏研究所的创始人之一,1965年,他受命组建粮食部粮食储藏研究所,白手起家,艰苦创业,使该所成为在国际上有重要影响的粮食储藏研究基地。他主持“六五”、“七五”粮食储藏领域国家科技攻关课题,是“食品储藏保鲜与加工技术”项目论证总起草人之一,他主持的攻关课题已由商业部验收合格,该课题取得158项科研成果,整体水平居国内领先,其中,粮食检测仪器的消化吸收,储粮害虫生态研究等19项成果达到国际同类先进水平,有的填补了国内空白,取得了比较显著的社会效益和经济效益。

## 骆少君

女,1942年2月生,原籍福建惠安,商业部杭州茶叶加工研究所副所长,高级工程师。1991年以其在茶叶研究领域取得的显著成就,被国务院批准为享受政府特殊津贴有突出贡献的专家、学者。

她自1965年参加工作以来,一直从事茶叶加工及生化方面的研究,先后主持和承担了有关花茶工艺改革、花茶加工机械化、茶叶风味化学等多项研究。70年代首创我国花茶加工系列机械和花茶工艺改革,取得了显著的成绩。80年代从日本留学回来后,又主持建立了我国第一个茶叶香气研究,开展了各类茶叶风味化学及其形成机理的研究,填补了我国茶叶香气和花茶窨制机理研究的空白。首次探明了茉莉花茶香气的化学组成,提出了用花茶香气来判别茶叶等级和品质的可能性,以及判断花茶加工中的配花量、窨制效率的方法和指标。首次把茶叶风味化学的分析结果用多变量样本分析法来表达,沟通了化学分析与感官评审之间的联系,发现了茶叶吸香特性与规律,解决了现行花茶工艺复杂、周期长、成本高的关键。该项目曾获商业部1989年科技进步一等奖。同时,先后在国际风味化学学术报告会上宣读了多篇论文,有关技术资料被国外学术刊物及学术报告多次引用。有关乌龙茶香气的研究,也被国内有关部门作为品种早期鉴定的重要参考指标。她的研究成果居国内领先地位,达到了国际先进水平,是当前我国茶叶香气化学领域的学科带头人之一。

## 徐昌洪

1942年11月生,原籍江苏南京,商

业部南京野生植物综合利用研究所所长,高级工程师。1991年以其长期以来在食品工程领域取得的显著成就,被国务院批准为享受政府特殊津贴有突出贡献的专家、学者。

他主要从事粮油食品工业与设备的研发工作,是我国玉米淀粉加工技术设备专业方面的学术带头人之一,学术造诣较深,工作成绩显著。他的研究成果“万吨级淀粉加工设备的研制”,主要包括曲筛、管束干燥机、气流干燥系统等设备,达到了国内外先进水平。目前已推广20多台(套),被授予商业部1990年科技进步一等奖。其“玉米加工综合利用工业性试验”,项目规模为150吨/日,研究投产后,技术指标达到国际先进水平,投产后年获利150多万元。他还是“日产100吨标二米成套设备研制”项目的主要承担者,负责研制了清理、选谷、碾米等主要环节的工艺设备,并获湖南省科技进步三等奖。他在20多年的科研工作中获得部级一等奖1项,二等奖6项,三等奖17项,为我国粮食工程的发展作出了重要的贡献。

## 王尔惠

1928年9月生,原籍江苏江都,商业部科学研究院主任工程师,高级工程师,中国油脂学会顾问。1991年以其长期以来在油脂工程领域取得的显著成就,被国务院批准为享受政府特殊津贴有突出贡献的专家、学者。

他主要从事油脂科研和工程设计,在我国油脂领域享有一定的知名度,为我国油脂工业的发展作出了重要的贡献。他是“向日葵籽剥壳分离榨油工艺及设备”的主要参加者之一,研制了透平式动力压缩剥壳机、比重式壳仁分离机。该项目解决了当时向日葵籽加工技术,提供了完整的先进的剥壳分离榨油的工艺条件和设备,在国内推广了几十套装置,取得了明显的经济效益。他主要承担的“日产50吨植物油连续精炼工艺及成套设备”,获1989年国家科学技术进步二等奖。该项目解决了我国食用油脂精炼技术,使油脂质量达到国内先进水平。该项目中研制发明的“喷流型脱臭器”是一种高效节能装置,比国外同类型设备造价低,已获得专利。该项目投产后,社会效益和经济效益都较显著。他还完成并指导一些重点工程设计,如郑州油化厂年产6万吨大豆综合项目一期工程、九江油脂化学厂千吨吨代可脂工程设计等。其中九江油脂化学厂此项工程采用棉籽油氢化提取代可可脂新工艺,采用部分引用和自行研制相结合,具有投资

少、技术新、建厂快、效率好的特点。他还出版了许多学术著作,主要有《关于螺旋榨油机一些问题的商榷》、《202预榨机的研究》、《向日葵籽剥壳分离榨油的研究》、《日产50吨大豆油连续精炼研究》、《大豆油的精炼技术》、《赴日油料蛋白资源利用技术考察》、《大豆蛋白质技术》等,为我国油脂工业的发展作出了较重要的贡献。

## 顾尧臣

1921年4月生,原籍江苏太仓,商业部科学研究院高级工程师(教授级),中国粮油学会副理事长。1991年以其长期以来在粮食机械设计领域取得的显著成就,被国务院批准为享受政府特殊津贴有突出贡献的专家、学者。

他从事粮食机械设计40余年,是我国粮食机械专业学术权威之一。他于1953年—1955年设计日加工200吨小麦面粉厂,技术先进,小麦粉质量和出品率提高,两次获广州二、三届二等劳动模范称号。他研究设计“59型谷糙分离溜筛”,性能达到国内外先进水平,获1964年国家科委发明奖。他提出和指导完成“稻壳煤气发电装置及设计参数的研究”课题,成功的用于马里碾米厂6250m稻壳煤气发电机组的设计,在国际上获得好评,该论文获中国粮油学会优秀论文奖。其负责组织和指导研究完成国家科委十年规划项目“日产标二米30吨和日产标二米50吨成套碾米设备”,获1978年全国科学大会成果奖。他还负责起草、制定“制粉设备选型、定型标准化方案”和“碾米设备选型、定型标准化方案”,共计有设备50个品种,近80种形式,200多个系列规格及有关标准。5个定型设备获1978年全国科技大会成果奖,10多个定型设备获1981年商业部科技成果奖。“制粉设备消化吸收方案”计9类108个课题,研究结果达到和基本达到所消化吸收对象的水平。他还提出和参与制定粮油机械指导性和基础性标准6类70个,后来使之修订为部标准,其中2类标准先后获得部级科技进步奖。他撰写有关粮食工业工艺和设备的论文10多篇,主编设计手册2本。论文“碾米机碾白运动的研究与碾白室设计的探讨”填补了碾米专业理论的空白。他多年来还在设备研究方面提出一些独创性意见,研制结果多次获部级成果奖,为我国粮食机械业的发展作出了比较显著的贡献。

(商业部人事司职位职称处供稿)

## 第二届全国商业优秀企业家

### 王 权

北京市西单百货商场总经理,1987年和1988年连续两次被评为北京市商业优秀企业家,1988年被评为第一届全国商业优秀企业家,事迹材料被列入《企业改革家列传》。王权在西单商场任职11年,使企业始终处于不断开拓,不断进取之中。商场的销售额1979年为16410万元,而10年后的1989年达51170万元,增加2.12倍,每年递增12.04%,从1986年开始,连续4年创北京市销售第一的纪录。1979年~1989年商场为国家创利税32571.8万元,平均以10.8%的速度逐年递增,1989年是1979年的2.78倍。1989年,西单商场被评为北京市级先进企业,同年在全国零售企业中,首批被晋升为国家二级企业。

### 庞长红

北京市仿膳饭庄经理,1984年他担任经理以来,饭店各项经济技术指标连创历史最好水平,连续5年被评为市文明单位标兵、市卫生先进单位,连续4年被评为市饮食服务总公司“一类企业”,连续3年获首都旅游“紫禁杯”最佳企业称号,1988年荣获部、市质量管理奖,并晋升为国家二级企业。

### 王洪奎

天津市第一调料酿造厂厂长。1983年任厂长以来,积极推行改革,率先在天津市打破了划片定点、单一渠道销售的旧模式,在全国形成了一个遍布26个省、自治区、直辖市,1280个客户的销售网。企业85%的产品销往外地。仅蒜蓉辣酱,1989年的销量就比1985年增长40倍。他把质量管理落实到生产经营的各个环节,大大提高了本企业产品的质量。1988、1989连续两年产品出厂合格率达100%。其中蒜蓉辣酱等4个产品被评为部优或市优产品。由于经营有方,王洪奎任厂长后,所在企业的固定资产由200万元增加到1990年的1010万元;上缴利税年年增长,1989年全年纯利达230万元,创历史最好水平,1990年更上一层楼,仅上半年纯利就达263万元,比上年同期增长71.1%。到1989年,该厂已成为天津市副食调味品行业中居领先地位的骨干企业,并已通过国家二级企业和商业部全面质量管理的验收。王洪奎同志也

被评为市级劳动模范。

### 刘少泉

1984年任河北省石家庄市燕春饭店总经理。几年来的艰苦创业,使这个管理差、效益低的饭店一跃成为多功能综合服务的新型饭店,经济指标达到全国同行业先进水平。1989年营业收入3075万元,与改革前的1983年相比,增长了11.78倍;利润实现300万元,增长8.23倍,固定资产增长70%。1987年燕春饭店被评为省级先进企业,1988年度晋升为国家二级企业,并被商业部和全国财贸工会命名为全国商业先进企业。他本人先后被评为省商业系统优秀经理和省优秀企业家。

### 武喜科

1986年担任山西省平定县商业局副局长。当年,平定县商业系统的主要经济指标名列全省同行业前茅。1987年他担任县供销社主任后,改革了原理事会、监事会体制,在全省县级供销社中首家实行了社务委员会领导下的主任负责制,提高了指挥系统的工作效率。1988年,他大胆敲定购买了县城中心7000平方米的7层贸易大楼,壮大了工业品下乡、农副产品进城的实力。同时,把城关社改造作为重点设施建设来抓,将其建成年营业额1000万元的城关供销社元园市场。在他的领导下,平定县供销社主要经济指标连续名列全省供销社榜首,连续被省供销社授予“红旗单位”,先后荣立省级二等功,一等功,特等功各一次,并被商业部授予“全国商业先进单位”称号,被省政府授予“全省先进集体”称号。

### 肖小云

1984年担任正定县城关供销社主任,在她的领导下,该供销社狠抓企业管理,开拓经营,使当时仅有固定资产总值15万元,年利税额30多万元的弱社走上了振兴发展之路。1989年商品纯购进达1200多万元,商品总销售额达2560多万元,实现利税146万元,分别较1984年增长255%、272%和364%。固定资产总值达281万元,是1984年的18.7倍。1990年上半年,在市场疲软的情况下,商品纯购进、总销售和实现利润又分别较1989年同期增长104.5%、21.1%和36.6%,创历史同期最好水平。该社多次被命名

为河北省供销社系统先进单位,1987年晋升为省级先进企业,1988年晋升为国家二级企业。1989年被河北省政府命名为省级文明单位。肖小云也先后被评为石家庄市劳动模范、河北省供销社系统劳动模范。

### 云文广

内蒙古民族商场总经理兼党委书记。1986~1988年,先后被评为自治区劳动模范,自治区先进企业优秀经理、好书记,自治区“双效益”竞赛先进个人,呼和浩特市地区优秀企业家、市级劳动模范。1989年荣获全国“五一”劳动奖章。

1984年他担任经理以来,带领全体干部、职工艰苦创业,使商场在短短几年中经济效益和社会效益迅速增长,同1983年比,营业面积由2400平方米增加到20000平方米,年销售额由1300万元增加到10054万元,税利实现980万元,增长8倍。商场连续几年被评为自治区“双效益”先进企业,市“双增双节”先进集体,1988年被团中央、商业部命名为“全国城市商业服务业文明经营示范单位”。

### 燕树森

1983年任包头市物资回收公司经理。当时企业亏损高达87.8万元。新领导班子组建后,当年减亏5.3万元,1984年扭亏为盈实现利润21.5万元,创税45.5万元,以后几年利润均成倍递增。1989年,实现利润已达302.8万元,较年度承包合同增长了236.44%,1990年在市场急剧变化的情况下,经济效益仍得到稳步发展。由于经营成果显著,燕树森所在的物资回收公司1987年被商业部命名为全国同行业先进单位。

1988、1989连续两年被内蒙古自治区政府评为经济效益显著单位和内蒙古自治区供销社企业管理优秀单位。1987~1989年被包头市工商行政管理局授予重合同守信用单位称号。1988、1989两年被包头市农业银行企业信用等级评定委员会评为特级信用企业。1988年他被评为包头市优秀企业家。

### 李盛丰

1988年底任沈阳北方贸易大厦总经理。当时企业正面临市场销售疲软、增支因素加大的困难情况,他积极改革,掌握了市场主动权,取得了两个文明结硕果、两个效益双丰收的业绩。1989年利润额比同期上升2.3%;1990年上半年的销售额和利润额又实现了超计划、超同期、

超历史最好水平,获得和保持了“省文明单位”、“省效益杯先进单位”等27项荣誉称号,并在全国供销大型综合商场中第一个荣获商业部质量管理奖。他本人也获得了市级“优秀共产党员”、“双增双节标兵”、“尊重职工主人翁地位优秀经理”等荣誉称号。

## 李勤诚

自1985年担任吉林省长春林公司总经理以来,坚持以改革统揽全局,积极开拓,大胆决策,通过自筹和贷款筹措资金,改造、扩建旧楼,进行现代化装修,使其成为设施一流、装璜先进的新型商场。同时,通过兼并、联营、租赁等形式扩大经营实力,营业面积由2142平方米增加到18000平方米,商品销售额和实现利润额年年递增,跨入大型商场的行列。他坚持“靠站联店挂厂,外引内联辐射”的经营方针,与全国1200多个名优厂家建立了业务联系,使秋林公司发展成为名优商品荟萃、大小商品齐全的综合商场。1989年市场疲软,他从适应消费变化出发,及时调整经营结构,经营品种由13600种增加到20000种,满足了广大顾客多层次的消费需求。同时积极发展外向型经济,开拓对苏贸易,1989年对苏出口280多万元,1990年又与苏签订出口商品合同300多万元。经过几年来的奋斗,公司固定资产总值由原来的197万元增加到449万元。从1985年到1990年,企业36次受到省市新闻单位的表扬,24次受到市级以上部门的表彰,1989年获得“省级先进企业”称号。他本人也先后被评为长春市劳动模范和吉林省商业优秀企业家。

## 张万德

吉林省四平市第一面粉厂厂长,被评为第二届全国商业优秀企业家。

## 金水

上海市百货公司经理,1985年他担任公司经理以来,始终坚持把国营批发商业在多渠道中继续发挥主导作用,作为搞好企业经营的基本指导思想。在市场销售疲软,资金严重不足的情况下,仍积极收购、合理储备,迎着困难支持生产、安排市场。他重视完善企业管理,增强综合管理能力。企业在1988年升级过程中他把抓管理上等级,全面提高企业素质摆到重要位置,组织有关人员建立了“方针目标管理”、“承包经营责任制”、“内部升级考评”、“服务质量管理”4个保证体系。1989年又新建了“经济核算”、

“法制管理”、“职工教育管理”、“安全目标管理”4个体系。企业逐步进入系列化、制度化、规范化管理轨道。在他的领导下,上海百货公司连年超额完成国家承包合同,各项经济指标均达到同行业先进水平,先后被评为国家二级企业、一级信用企业、上海市财贸系统企业管理先进单位,并连续4年被评为“重合同守信用”单位。金水本人也被授予“上海市首届企业优秀法人代表”、“上海市1987、1988年度企业优秀经理”等称号。

## 杨永鑫

1982年担任上海县供销社副主任,1987年起任上海县供销合作联合社主任。他在本系统大胆推行“三级招聘制”,调动经营者的积极性,并制定了“立足县内,两头向外”的经营策略,扩大了购销业务,提高了本企业的竞争能力。在他的领导下,上海县供销合作联合社从1986年~1988年,连续3年有三分之一的供销社利润超百万元,使县联社连续3年创利名列上海市郊10县(区)之首。1989年在市场疲软、经济滑坡的情况下,仍然取得了年创税利4093万元的好成绩。县联社继1988年被评为市级先进企业后,1990年6月又通过了国家二级企业的审定。杨永鑫本人也先后被评为市县先进工作者,优秀共产党员。

## 俞荣喙

1983年起任江苏省常熟市供销合作联社主任,全国商业劳动模范。1983年供销社正面临萎缩,甚至丧失存在的危机,他带领供销社全体干部职工进行了一系列改革,使常熟市供销合作社取得了长足的发展。1988年底拥有自有流动资金7880万元(含社员股金),比1982年增长1.14倍;拥有固定资产4600万元,比1982年增长1.51倍,成为全国同行业的佼佼者。1989年,在市场疲软、资金紧张的情况下,俞荣喙所在企业仍然创造了优异成绩,实现国内纯购进54909万元,比上年增长4.4%;纯销售96210万元,增长8.9%;利润2682万元,增长3.59%,经济效益指标继续名列全国县级供销社前茅,市社总社及其下属单位分别被苏州市政府、江苏省和全国商业部门的先进单位。1989年常熟市供销社顺利地通过国家二级企业审定。

## 章少云

浙江省杭州东南面粉厂厂长。他坚持两个文明一起抓,使企业取得较好的经济效益,特别是在抓管理、上等级,全

面提高企业素质上取得了显著成效。该厂1989年上半年分别通过了省级先进企业和国家二级企业的验收。他所在厂生产的营养鲜露通过省级鉴定,荣获全国首届食品博览会铜牌奖和省局科技成果二等奖。他本人连续几年都被评为厂级和局级先进生产(工作)者,1989年5月被评为省级优秀厂长,1990年3月被评为省粮食系统劳动模范,1990年6月被评为浙江省优秀企业家。

## 朱东林

安徽省铜陵市百货商场经理,自1982年担任商场副经理、经理职务以来,坚持改革、开放的方针和社会主义经营方向,使商场两个效益迅速提高。他多次被评为市先进工作者,1988年获省商业企业优秀经理称号。他重视科学管理、企业升级和柜组建设。在全省同行业中率先实行“两个规范”、全面质量管理和营业员分级动态管理,实行双效益并重的“五定六挂钩”柜组承包经营责任制。1989年他所领导的百货商场销售、利润分别比1982年增长5.6倍和4.2倍,固定资产总值比1982年增长1.76倍,各项经济指标均居全省同行业前列。商场先后获市级以上荣誉称号35次,连续5年被省劳动竞赛委员会评为“创优质服务、争一流水平”最佳竞赛单位,被市委、市政府评为“文明单位”、“双创竞赛最佳单位”;被省经委授予“省质量管理奖”,被省企业指导委员会批准为“省级先进企业”;被商业部命名为“全国商业文明单位”、“全国商业先进企业”;被全国总工会授予“五一”劳动奖状,并被评为“全国先进集体”,成为全省商业企业唯一获得这一荣誉的单位。

## 李建平

1987年担任江西省樟树粮油公司经理兼党委副书记,1989年任公司经理兼党委书记,曾连续两年被评为江西省优秀经理。自他全面主持公司党政工作以来,江西省樟树粮油公司三年迈出三大步。1987年工业总产值达到4056.24万元,工业实现利润706.74万元,工商扎抵实现利润1233.66万元,各项经济技术指标均达到或超过省级先进企业标准,被江西省人民政府授予省级先进企业称号。1988年完成工业产值4915.24万元,实现工业利润866.49万元,工商扎抵实现利润1387.73万元,比1987年分别增长21.19%、14.29%和12.49%。1989年,公司努力克服资金紧张、市场疲软等不利因素,完成工业总产值4875.16万元,实现工业利润855.96万元。企业的稻谷碾米、小麦制粉、曲酒酿造、饲料

工业和仓储业均达到国家二级企业标准,已通过国家二级企业审定。

### 张云秀

山东省诸城市百货公司经理,曾荣获“山东省企业管理先进工作者”、“山东省劳动模范”、“潍坊市优秀企业家”等29个荣誉称号,并被推选为诸城市第四届人代会代表、常委会委员、山东省第六届工会代表大会代表和山东省第五届党代会代表。她以企业家的胆识和才智积极带领干部职工搞改革,抓管理,拓宽流通渠道,强化思想政治工作。1978年以来,她领导的企业主要经济指标连续12年名列全省同行业第一。1986年以来,经济指标连续4年达到国家二级企业标准,居全国同行业领先水平。近十年,诸城市百货公司先后被商业部授予“四好仓库先进单位”、“安全工作先进单位”等5个荣誉称号;被省委、省政府授予“山东省先进单位”、“省级文明单位”、“山东省思想政治工作优秀企业”等19个荣誉称号;1987年,晋升为“省级先进企业”,1990年晋升为“国家二级企业”。

### 张泰臣

山东省烟台市粮油供应公司经理。他具有强烈的改革意识,1985年以来,在粮店转轨变型的基础上,又在全省同行业率先把粮店改建为独立的经济实体,实行“批零差、利改税”和承包经营责任制,并把竞争机制、风险机制、制约机制引入企业内部。1987年以来,先后引进了5条具有国内先进水平的食品生产线,建立起平价、议价、食品和其它经营4项业务并存和4支经济力量并行发展的粮油供应新格局,两个效益各项指标连年居全省同行业首位,也属全国同行业先进水平。1989年,该公司被烟台市委、市政府命名为“全市思想政治工作先进企业”和“市级文明单位”,被商业部、全国财贸工会授予“全国商业先进企业”称号。并在全省粮食系统首家获得商业部质量管理奖,1990年8月,又在全国同行业率先顺利通过晋升省级先进企业验收。

### 王选伟

1984年任山东省潍坊市棉麻公司经理,多次被评为“优秀共产党员”,1989年被市委、市政府授予潍坊市优秀企业家称号。在他的领导下,潍坊市棉麻公司下属26个棉花加工企业中有17个被评为省“优质产品单位”,有3个厂被评为商业部“优质产品轧花厂”,3个厂的皮棉、短绒产品荣获商业部优质产品,占全国

同类优质产品总数的1/3。公司1985~1989年5年间,销售额增长478.2%,平均每年递增48%,实现利润增长464.7%,平均每年递增47%,固定资产总值1989年底达到1100万元,是1985年的5倍,5年间,企业棉花出口创汇11000万美元,成为潍坊市出口创汇大户,各项主要经济指标列全国同行业先进水平。由于成绩突出,该公司于1989年被省委、省政府命名为“省级文明单位”;并连续6年被省供销社授予“文明单位”称号,连续6年被市委、市政府命名为“思想政治工作先进单位”和市级文明单位。

### 赵波

河南省南阳纺织站总经理,1989年被省政府授予“优秀企业家”称号,1990年获得“全国五一劳动奖章”。1985年以来,他领导的企业销售和税利分别以年平均9.4%和25.7%的幅度递增,主要经济指标连续6年在全省同行业中居领先地位。1989年在全国销售大滑坡的形势下,其销售和利润仍分别比上年上升4.13%和22.17%。1990年一季度实现销售5058万元,比1989年同期上升8.5%,实现利润88.6万元,比同期上升14.47%。1989年南阳纺织站被河南省政府授予省一级先进企业和“企业管理优秀奖”。1990年4月份通过了商业部“质量管理奖”的考评验收。1990年6月份通过了国家二级企业的考评验收。

### 周兆达

湖南省长沙东塘百货大楼总经理兼党总支书记。1986年任职以来,他致力于建立以社会主义精神文明为核心内容,充分反映奋斗创业、严谨和谐、求实求新为主要特点的“东塘精神”。为此,他不仅制订了切实可行的规划,写出了关于企业文化10多万字的专著,并且身体力行。他坚持改革,不断完善企业内部管理机制,实现了经营承包责任制的分解落实,建立健全内部银行,分段改革了分配制度,在一商系统率先实行了“全额工资浮动制”。他注重企业的长远发展,制定了“东塘百货大楼三期发展规划”,4年来,已完成近百项改造项目,总投资600余万元,固定资产总值增长2.5倍。1990年,又开始了投资近800万元的第三期改扩建工程。在他领导下的短短4年,该大楼从一个年销售仅1300万元,利润70万元的小型企,一跃成为年销售1.4亿元,利税近1000万元的大中型企业。

### 侯广钊

1984年调任湖南省郴州地区面粉厂厂长,1988年7月又被任命为厂长兼党支部书记。1986、1987、1989年被评为地直工委和地区粮食局党总支优秀共产党员,1988年被评为省优秀商业企业家,1989年被评为商业部劳模,1990年初当选为郴州市第八届人大代表。

他接管面粉厂时,该厂是一个“下令停产”的破烂不堪的老厂,一接手,便面临着总投资1500万元的技术引进工程,这在湖南省粮食系统是头一次,他毅然挑起了这付担子,与工人一道不分昼夜地干,只用了一年半的时间便完成了厂房施工,一次投料试机成功,试产两个月,获利48万元。面粉厂已由1984年前的年产标粉2.5万吨,年产值800多万元,年利润30万元,发展为以生产精粉为主,日处理小麦200吨,拥有4个部优、2个省优产品,工业总产值2231.18万元,年利润458万余元的现代化中型企业,1989年被评为“省级先进企业”。

### 向世明

1985年1月担任湖南省长沙县福临区供销社主任。他上任5年来,企业迅速发展壮大。1989年销售总额2690万元,比上任前的1984年翻了一番,比1988年增长9.7%,利润连续二年突破100万元,1989年为102.1万元,比1984年增长2.7倍,比1988年增长1.5%,资金利税率为21.07%,高出全省同行业平均水平的6倍多,1988年晋升为省级先进企业。1990年1至6月份完成纯购进379.1万元,比1989年同期增长20.4%。利润62.4万元,比1989年同期增长3.1%。1989年人均劳效62600元,人均创利2380元,分别比1984年翻了一番和二番。他本人也先后被评为全省供销社系统先进个人和长沙县优秀共产党员。

### 陈沃林

广东省新会县粮油饲料公司经理。农村产业结构调整,新会县粮油加工企业处于停产半停产状态。他组织实施“放”与“转”的改革:“放”,即在完成国家加工任务的前提下,放开工厂经营权;“转”,即将公司职能转为开展经营和为基层服务上来。同时他积极推行承包经营责任制,加强了以全面质量管理为重点的基础管理工作,并对老企业进行了技术改造。经过改革和技术更新,开创了新会县粮油工业的新局面。他所领导的公司,产品质量不断提高,先后有10个产品分别被评为省、部级优质产品。产品销售省内外,有的还打入国际市场,为国家创汇900多万美元。全县粮油工业总产值翻二番,税利翻三番。1988年,公司

所属的面粉厂、粮油食品厂、新粮饲料厂同时被评为省级先进企业。1989年，他本人也被评为全省粮食系统先进工作者和全国商业劳动模范。

## 区国生

广州市物资回收公司经理。1987年他任经理后，从改革企业内部领导体制入手，撤销分公司，精简机构，下放权力，对公司下属42个经营单位实行了责、权、利结合和经营责任制，提高了公司的领导效能，增强了基层经营单位的活力，调动了职工的积极性。他任职三年，公司上了三个台阶。第一年，他开拓经营，提高效率，甩掉了历史经济包袱400多万元；第二年，他着重抓基础建设，提高管理水平，公司被评为省级先进企业；第三年，他引进现代化管理，全面提高企业素质，使公司成为全国同行业和广东省供销社系统首家通过国家二级企业考评审定的先进企业。3年来，企业积累1660万元，1989年上缴税利1423.5万元，是1986年的2.75倍。公司先后获得“省扭亏增盈先进单位”、“全国废旧物资系统先进企业”、“全国商业先进企业”等荣誉称号。

## 王善恕

广西柳州市糖业烟酒公司经理。他1984年担任公司经理后，大胆改革，提出了“一个更新、三个转变、五大改革”的经营决策，使柳州市糖业烟酒公司连续5年实现销售、税利大幅度增长。税利平均每年以72%的增长率递增，即使在1989年、1990年市场普遍疲软滑坡的情况下，公司税利仍是大幅度增长。1984年税利仅108万元，1989年已上升到1450万元，增长13.4倍。1989年公司被评为自治区级先进单位，连续3年被自治区评为经济效益先进单位、职工教育先进单位；被柳州市人民政府评为社会主义建设先进单位、文明单位、文明经商先进单位。他本人也被评为市劳动模范，广西优秀经理，自治区劳动模范，1988年和1989年又先后荣获商业部授予的全国商业企业优秀经理和全国商业特级劳动模范的光荣称号，并被推选连任15省市糖酒集团第二届董事会董事长。

## 陈身陆

广西桂林大米厂厂长，曾获得桂林市优秀共产党员、先进军队转业干部、先进技改工作者和优秀厂长等光荣称号。他积极进取、锐意改革，在承包中，将过去生产车间考核指标时只与利润挂钩，

改为与产品质量和能耗挂钩，充分调动了工人的积极性。在“双增双节”活动中，他提出“三个一”活动（即每人做一件好事，提一条合理化建议，节约100元），仅1988年全厂就节约费用5万元。前几年由于广西粮食减产，大米加工任务减少，1986年后，设备利用率仅占1/3。在这种情况下，他一手抓生产、一手抓经营，大力开展粮油议价经营和多品种经营，1987~1989年共经营议价粮油4800吨，为国家创税利160多万元。该厂曾被桂林市政府评为文明单位、先进单位，荣立“双增双节”一、二等功，被自治区经委授予经济效益先进单位，并晋升为自治区级先进企业。

## 罗在明

成都市百货公司（站）总经理，曾连续两次被评为市“优秀共产党员”，1989年被评为成都市“优秀企业家”。他自1985年担任总经理以来，带领企业积极参与市场竞争，提出建立货源、销售两大基地的经营战略思想，冲破条块、地区分割的经营传统，大力发展横向经济联系，同全国550个工商企业，省内146个生产厂家，川西地区52个县百货公司，10个大中型供销社，市内14个大型零售商场建立了联营联销关系，稳定了商品的货源和销售，增强了企业发挥主渠道作用的实力。1986年以来，企业销售和利润平均每年以20%和30%速度递增。1990年上半年，在市场疲软的情况下，企业购销仍比1989年同期增长28.13%和25.02%。1989年获成都市“文明单位”称号，1990年被评为成都市“优秀政工企业”。同年顺利通过了省级先进企业的验收评审。

## 张永金

1984年6月，担任贵州省开阳油脂化工厂厂长。该厂当时是一个只有30多人，亏损已达数万元的老大难企业。在他的领导下，该厂经过5年的努力，从一个只有固定资产27万元的企业发展为拥有固定资产377万元，工业产值1990年达到1100万元，年创利润350万元的贵州省油脂行业重点企业之一。1990年，开阳油脂化工厂已晋升为省级先进企业，并被省粮食局授予先进单位称号。该厂的产品质量，煤、电等物质的消耗，经济效益等项指标已达到国家二级企业的标准，进入国内同行业先进水平。

## 舒康太

宁夏吴忠市面粉厂厂长。他坚持改革，积极进取，开拓经营，几年间使一个生产很不景气的企业迅速崛起，成为全区经济效益和产品质量最好的粮油企业。经济效益由1986年的26万元，增加到1989年的48万元，4年利润增加了近一倍，人均税利达到5100元。1990年1~6月份实现利润45.44万元，创造了建厂以来的最好水平。1989年在全区22个粮油企业中，率先跨入自治区二级企业，1990年4月又通过了自治区一级企业验收，并被评为自治区设备管理先进集体。

舒康太连续多年被市人民政府评为先进工作者和优秀共产党员。1989年被评为全区粮食系统先进个人和全区优秀侨眷知识分子。

（中国商业企业管理协会供稿）

## 商业部系统首批高级技师

### 卢兆祺



1940年出生，浙江宁波人，上海新雅粤菜馆中餐烹调高级技师。他从事烹饪工作33年，精通粤菜。他做的菜肴色泽鲜艳、入口爽滑，讲究“镬气香”，充分体现粤菜特色，还撰写了论文《浅谈广帮炒菜的“镬气”》。此外他还旁通北京帮、川帮、扬帮、杭帮等不同菜肴的制作方法，善于吸取其他菜系烹调技术的精华。他的拿手菜有“脆皮烧鸡”、“烟昌鱼”、“新雅滑虾仁”、“炒鲜奶”

等。1988年他参加了第十七届世界奥林匹克烹饪大赛，在规定的八盆热菜单盆菜中，主烧四盆，为中国队夺魁立下汗马功劳。他还多次被邀请参加其他国际比赛，并为国内其他城市培训厨师。

### 姜介福

1939年生于上海，是上海新雅粤菜馆中餐烹调高级技师。他从事烹饪工作33年，技术全面，精通粤菜，特别擅长刀工。他对菜肴原材料中主辅料的选择和鉴别颇有研究，善于根据季节变化、来源、产地及原料不同部位的质量差异进行选料，以保证菜肴的风味特色。他吸取西菜之长，在传统菜“葱油鲳鱼”基础上





创新的粤菜品种“蛟龙戏珠”，不论刀工处理还是造型设计，都独具匠心。他创新的“双味虾仁”、“沙津鲜贝串”、“西汁软煎鸡”等菜亦是有口皆碑。1986年至1990年，受上海新亚集团委托，

他先后三次赴荷兰王国鹿特丹市的中国餐馆上海城酒家和海芬兰市的莲花酒楼掌勺(烹调大厨)。他除了拿手的粤菜外，还博采众长，推出了川、京、沪等地方风味的菜肴。

### 徐正才



1941年出生，江苏泰州人，上海梅龙镇酒家中餐烹调高级技师。他从事烹调工作33年，通晓海派川菜烹制技艺，尤以干烧见长。为开创海派川菜，挖掘整理菜肴上百种，有“梅家湾派川菜一代宿匠”之称。他精于“五味调和”，善于将口味多变的川菜同京、广、浙、扬等地方菜珠联璧合融为一体。他制作的名菜有：干烧明虾、酱爆茄子、粉蒸鲢鱼、炒溜鸡条、豆腐参汤等。他创新的名菜有达50余种。1988年他参加第十七届世界奥林匹克烹饪大赛，为中国队获团体金牌作出了贡献。1991年受英国诺奇大学邀请赴该校进行了为期两个月的讲学和表演，饮誉英国中餐烹饪界。

### 姚楚豪



1943年出生，浙江慈溪人，民建会员。上海梅龙镇酒家中餐烹调高级技师。他从事烹饪工作33年，长于厨师站墩、烹调、粉蒸、制糝菜及厨房管理等。他在继承梅龙镇传统菜肴的同时，善于吸收“外帮”菜系的精华，讲究营养和卫生，降低了菜肴中盐、糖和脂肪含量。他创新的川菜有“锅贴虾”、“麻婆豆腐”、“龙凤肉”等。他还十分注意培训新人并亲自带徒60余人。

### 蔡晓明



1948年生，上海含山人，上海红房子西餐馆厨师长，西餐烹调高级技师。他从事西餐烹调20年，善烹传统法菜，并能在西餐传统基础上按中国风俗加以改进。他的拿手菜有“红酒鸡”、“白兰地鸡”、“铁排鱼”等。1980年至1985年，他被派到法国驻上海总领事馆主持厨房工作。1986年起，每年举办“红房子西餐馆品尝周”，作为厨师长，他和同事们共推出创新菜24个，挖掘整理传统菜56个。每届品尝周都有不同的主题内容，吸引了大批消费者。他还多次担任西餐培训班的教师，传授西餐烹调技艺。

### 葛贤萼



1942年出生，浙江平湖人，上海东亚饭店中餐面点高级技师。她从事面点制作30多年来，刻苦磨练传统技法，敢于创新。她的点心体现了兼容并蓄、博采众长、与时俱进、精益求精的海派风格，人称“葛派点心”。1983年在全国烹饪名师表演鉴定会上，她名列全国最佳点心师之榜首，被誉为“全国点心状元”。1988年，她作为中国代表团一员赴西德法兰克福参加第十七届世界奥林匹克烹饪大赛，她制作的“金丝香酥饼”、“上海灌汤包”获金牌，为中国队获团体金牌立下汗马功劳。1990年5月，上海市烹饪协会、上海市饮食行业和新亚(集团)联营公司联合举办的“全国特一级面点师葛贤萼点心技艺展览”，她制作的上百种点心赢得了国内同行、消费者和美、日、荷、澳等国宾客的赞赏。她在理论上也形成了自己的体系，总结并撰写了一批专业著作。如，1976年她修改主编了《点心制作技术》；1980年编了《中国小吃》(上海风味版)；1981年主编了全国饮食服务技工学校《点心专业教学大纲》；1989年任大百科全书“点心部分”的副主编；1991年参加首届中国饮食文化国际研讨会，所写论文《中国点心、小吃的特点及现状》被选入大会论文集。她敬业尽职悉心育人，不仅桃李满天下，而且很多学生已小有名气。

### 郭良荣

1933年出生，江苏镇江人，上海王开照相馆摄影高级技师。他推出的以“旭日东升”为背景的婚礼照，一年之内就接待



16000对新婚夫妇。这幅作品获1989年全国六届影展二等奖。1988年同日本文化代表团进行技术交流，他的4幅作品被日本大型摄影期刊选用，其艺术风格受到日本友人的好评。1989年3月，他在王开照相馆与美国柯达公司联合召开的现代婚纱摄影交流会上，进行了娴熟的示范操作表演。他凭经验估光拍摄的照片达到与美国专家用电子测光技术拍摄的照片一模一样的效果，得到国内外专家、代表的称道。他热情辅导青年摄影师，向同行示范、传授技术。不少徒弟屡夺各类摄影桂冠。

### 朱善长



1936年出生，浙江绍兴人，上海市长江染厂染色高级技师。他从事染色25年，既懂染色原理，又能熟练操作，尤其擅长对化纤成衣染色和化学处理。1977年提出直接染料漂(白)染(色)同浴一步法工艺。1978年研制成功一种涤纶常温常压染色助剂，取代了过去成本高、毒性大的助剂，投产后既节约了染料，还有节能效果。1985年攻克了聚酰胺和聚酯塑料制品的染色关，该项技术获1988年上海科技成果三等奖。他发表的专业论文多达20篇。

### 李耀云



1940年生于烹饪世家，江苏武进人，扬州饭店中餐烹调高级技师。他专于川菜、扬州菜，尤擅烹制“莫家菜”。1983年参加全国第一届名师操作鉴定会，以冷菜、切配、烹调全能而跻身全国十佳优秀厨师之列。1988年以团长身份率中国烹饪代表团赴法兰克福参加第十七届世界奥林匹克烹饪大赛，中国队共获金牌7块、银牌1块、铜牌1块，夺得团体金牌。他多次应邀到新加坡、日本等国和广州中国大酒家进行表演和讲学，广受欢迎。曾任全国第二届烹饪大赛评委和全国青工大赛评委，参加编写了《中日菜谱》、《莫家菜谱》，并担任中国大百科全书烹饪卷编委。

罗来耀



1937年生,江西丰城人,上海功德林素食馆唯一从事素食烹调的高级技师。他在继承传统特色品种的基础上,利用蔬果原料,融合素食特色,创新了“锦绣鸡丝”、“荷花鱼片”、“鲫鱼冬笋”等素食新品种。他多次去外省市、或通过报刊、电视等传授烹调技艺,并多次接受报刊、电台、电视台的采访。他发表了许多专业技术论文,在国内有一定的影响。日本电视台与日本中国料理研究会也曾专程采访功德林,拍摄由他主勺的素食制作。1991年他应邀去日本东京等地进行考察和表演,受到好评。

殷孟珍



1944年出生,江苏江阴人,上海市人民照相馆摄影高级技师。任中国摄影家协会和中国人像摄影协会理事。她从事摄影工作近30年,在传统摄影风格上大胆创新,采用逆侧光、白线柔光等用光方法及“动感摄影”、“摆抓结合”等创作手段,并将黑白人像摄影的原理用于彩色摄影,拍出的作品形象生动、特色独具,很受顾客欢迎。她有100多幅作品被各种报刊和各类影展选用。其中“西班牙舞”获上海第一届国际影展铜牌奖,“藏族歌手”获第三届全国人像展一等奖,“体坛佳妮”获第四届全国人像影展银牌奖,“演出之前”入选香港中华第二十三届影展。上海电视台专门报导了她和她的作品,称她是“上海滩的女摄影家”。近几年来她发表专业论文数篇,并注意培养新一代摄影师。她的学生参加全国公元杯大奖赛并夺得一等奖。

周金华



45岁,上海老城隍庙绿波廊餐厅中餐面点高级技师。擅长制作鸡鸭血汤、面筋百叶、南翔小笼、净素菜包等传统小吃。挖掘、发展了“船点”、“酥点”系列品种。1986年英国女王伊丽莎白二世来访,他制作的精美“船点”令

贵宾们赞叹不已。他制作的“眉毛酥”、“银芽肉丝春卷”被法国朋友称为中国的“巧克力”,亦受到西哈努克亲王的称赞。拿手戏还有“枣泥酥”、“萝卜丝酥”、“莲蓉酥”等。1991年他制作、指导制作的“金腿小粽”、“菜肉蒸饺”等6种面点荣获商业部饮食业优质产品金鼎奖。

徐勤德



江苏南通人,上海红房子西菜馆宴会设计高级技师。他专于西餐宴会设计和服务操作。1986年他作为中国烹饪代表团成员参加在布拉格举办的第五届世界烹饪、服务、点心、酒吧大赛,作为中国队唯一参加西餐服务比赛的选手,面对法、德、美等国强手,他不负众望,以精湛的技艺,在西餐服务四个项目的比赛中夺得3块银牌、1块铜牌,受到外国同行的好评。在红房子工作期间,先后接待过丹麦首相安高·约翰逊、法国指挥家皮里松等。他积极推行规范化服务并向社会广泛传授服务技艺。他的学生中不少人已成为西餐服务业的佼佼者。

李伯荣



上海老饭店中餐烹调高级技师,1989年全国“五一劳动奖章”获得者。他从事烹饪工作45年,精通上海风味菜的烹制,擅烹“大乌参”、“生煸草头”等。他在绿波廊当厨房组长时,推出(仿膳)绿波活鱼、(京帮)糟香鱼丝、(扬帮)鸡火蟹汤等几十个品种,形成上海地方菜风味,并推出凤爪猴菇汤等20多个药膳菜,上海电视台和几家报纸都做采访和报导。他制作的精美菜肴还被收进日本出版的《中国菜谱集锦》。他多次拒绝国外高薪聘请,热心本职工作,倾心育人。近年来他在报刊发表专业论文数篇,为近千名学员传授技艺,他悉心培养的中青年厨师中有的已夺世界奥林匹克烹饪大赛金牌。1991年他应邀赴新加坡进行表演。

谢德煥

47岁,浙江人,上海老大昌食品厂西餐点心高级技师。他从事西点制作30余



年,勤学苦练,对技术精益求精。擅长于特大型、造型豪华的白帽蛋糕和小西点制作。著名画家刘海粟90寿辰时,曾专程到老大昌点名要谢师傅为他制作生日蛋糕。他制作的“复活蛋”受到英国客人的称道。他推出的巧克力糖果、可可冰砖受到消费者欢迎。他参与编写培训教材,传授西点制作技术,他的一些学生已成为特级西餐点心师。

边兴华



1942年生,浙江慈溪人,上海凯司令食品厂西餐点心高级技师。她技术全面、基本功扎实。主持制作的奶油蛋糕、鲜果帽粉、维纳斯饼干被评为商业部优质产品。她制作的五层白帽蛋糕在全国第二届烹饪大赛上获展台奖。1988年参加法兰克福第十七届世界奥林匹克烹饪大赛获西点个人金牌。她还编写了约30万字的培训教材——《西点制作工艺》。

刘文杰



1952年出生于山东,沈阳市鹿鸣春饭店中餐烹调高级技师。他在工作中肯动脑筋,研制的煤气引风机,解决了饭店煤气火小、上菜慢、顾客等的实际困难。1986年他制作的“奶油鱼卷”获沈阳市最佳食品奖。在经济滑坡、市场疲软的情况下,他和同事们共同推出的“鹿鸣香鸡”,为企业带来了效益,为使鹿鸣春成为商业部“名星企业”作出了贡献。几年来他参与编制的《刘敬贤烹饪艺术集锦》录像教学片(3—6集)、编写了《四季家常菜》、《中国沈阳鹿鸣春名菜点集锦》等书。

李德训

1954年出生,辽宁人,沈阳御膳酒楼中餐面点高级技师。他潜心钻研技术,对传统菜点不断改进创新。结合宫廷菜的风味特色创制了“八仙点心”宴,改进创新了八台御膳菜点宴。他对传统的龙须



面操作也作了改进，能做10余种不同风味、不同形态的龙须面。他研制的面点新品，实现了小型多样化、拼摆立体化，不仅具有食用性，而且具有艺术性。1989年他获商业部烹饪教育研究会举办的面点专业技术竞赛第一名；1990年参加法国巴黎国际美食节表演赛获优秀奖。他具有较高的专业技术理论水平，在理论教学中图表并茂，内容丰富。1989年、1991年先后被有关院校聘为客座教授、副教授，已培养一级面点师30多名，特二级面点师20多名。

### 刘国栋



1923年生于天津烹饪世家，沈阳市园路餐厅中餐烹调高级技师。他受满族饮食为源的辽菜影响深刻，同时又兼容天津菜和川苏南菜之灵秀。1956年至1966年，他揉合南菜与辽菜特点制作的“八宝辣酱”、“烂糊肉丝”、“红烧马鞍桥”、“大虾豆腐”等，曾为50、60年代辽宁著名饭店香雪饭店的保留菜目。70年代他又创出辽宁风味的“鸳鸯黄鱼”、“清炖狮子头”、“珍珠圆鱼”等名菜。特别是“鸳鸯黄鱼”，盘中两条鱼，一条白如莲藕，一条红似晚霞，其味道也是两色两味，是一道注入了南菜灵秀的辽宁菜。80年代以后，又有“桃花香扇”、“凤凰戏牡丹”、“群虾卧莲”、“白雪鸡”、“鸡茸扒白菜”等好菜出手。他总结烹饪经验，丰富和发展了烹调理论，著有《儿童营养食谱》、《中西菜肴700例》、《火锅营养食谱》、《辽菜表演75例》、《大众食谱》等。

### 盛安邦



1936年生，山东掖县人，沈阳市玫瑰大酒店中餐烹调高级技师。他曾经在辽宁省烹饪培训班、黑龙江商学院烹饪研究班学习。从50年代至今，先后在沈阳市新味斋、老边饺子馆、园路餐厅工作过。他擅长使用老汤和扒、煨、烧、烤、焖等烹调技巧，做出的菜肴味道鲜、嫩、酥、脆香可口。代表作品有“八宝脱骨香酥鸡”、“脆皮鱼”、“蜜汁红薯墩”、“丰收鲤鱼”、“玫瑰果炸”等菜肴。

### 王久章



1942年生于河北省，沈阳市宾楼饭店中餐烹调高级技师。他曾在辽宁省服务技工学校、会宾楼饭店、沈阳鹿鸣春饭店、荟萃楼饭店从事烹饪工作。他博采各名店名菜之长，结合辽宁物产丰富的特点及风味特色，运用独特的烧、扒、煨、烩等技法，首创出具有辽宁特色的名菜“珍珠鲳鱼”、“雪梅飞龙”、“元宝鱼翅”，其中后两菜曾荣获1983年全国首届烹饪大奖赛优秀奖。他的菜具有咸甜分明、明油亮芡、焦香脆嫩的特点。他创制的名宴“八珍宴”，使辽菜从理论到实践都有了一个质的飞跃，为辽菜跻身于中国著名菜系作出了贡献。

### 卢永良



1954年出生，武汉市大中华酒楼中餐烹调高级技师。1983年他参加全国烹饪名师技术表演鉴定会暨全国首届烹饪大赛，获“全国最佳厨师”称号，是其中最年轻的一位。1988年被聘为全国烹饪大赛评委，并获“全国财贸先进工作者”称号。1980年被评为“全国商业劳动模范”，1987年又被评为“全国劳动模范”。他精通爆、炒、炸、烧、蒸、煨、溜、拔丝等烹调技艺，能烹制出800多种色、香、味、形俱佳的湖北菜，尤其擅长烹制鱼馐，特别是烹烧武昌鱼。1987年12月他作为武汉市烹饪技术讲学团到日本讲学。1989年他与其他同志共同撰著了《大中华酒楼》一书。

### 余明社



1956年生，湖北人，武汉市大中华酒楼中餐烹调高级技师。他擅长烧、炒、爆、煨、蒸、煨等技法，能精做出400余种风味菜肴和300余种淡水鱼类菜肴，尤以烹制鳊、桂、鲢、鲫、鲟鱼而著称。拿手菜有油焖武昌鱼、蟹黄鱼茸、菠萝鲳鱼、鸽蛋鱼肚等，在武汉市同行中有“五连冠”名厨之称。他创制的蟠龙桂鱼、麒麟鲟鱼、莲茸鱼脯、八宝胡椒等名

馐佳肴，吸引了众多食客，深受国内外宾客的称赞。1988年他参加全国第二届烹饪技术比赛，冷拼“白云黄鹤”获金奖，另获两块铜牌奖。他的菜具有色泽明快、味道纯正、芡汁光亮、菜形美观，时令性适食性强、口味变化多等特点。近几年他参加过《武昌鱼菜谱》、《大中华酒楼菜谱》的编写，撰写了《鄂菜的起源、发展与展望》、《湖北鱼馐制作工艺机理试探》等十几篇论文。

### 孙昌弼



1949年生，湖北人，武汉市老大兴园酒楼中餐烹调高级技师。以冷菜拼盘、热菜烹制见长，尤擅烹鲟鱼。他能熟练地运用各种刀法进行整鸡、整鱼的去骨及制难度较大的各种花刀，如麦穗花、兰草花、菊花等。在冷拼和厅堂设计上善于吸收绘画、花木盆景、雕塑等艺术形式，使人获得“酒未醉人景醉人”的艺术享受。灶前能用煎、炒、爆、油、酿、烩、烧等方法烹各种菜300多种。除鄂菜外，川、京、苏菜都能制作，创新鲟鱼菜肴近40个品种，开辟了鲟鱼全席。他的菜被报刊选登为节日菜谱，湖北《花木盆景》杂刊专门介绍过他的冷拼艺术。他热心传艺，许多徒弟已成为业务骨干。

### 黄文植



1934年生，湖北汉阳人，武汉萃华酒楼中餐面点高级技师。他13岁进汉口平津馆当学徒。三年自然灾害期间，他大胆创新，以米代面，以什粮代主粮，以素代荤，粗粮细作，素菜荤作，尽最大努力增加品种，丰富市场供应。他能根据各种原材料，采取不同的操作工艺，加工出不同形状、不同口味、不同色调的面点。他能将土豆、红薯原料精制出各式点心。他制作的四季水果、飞禽走兽、福禄寿喜等筵席点心更是形象逼真栩栩如生，色、香、味、形无一不美，显示出吉祥喜庆的欢乐气氛。他制作的兰花酥、菊花酥、水晶白兔、四喜饺、盘丝饼等，受到同行和外宾的一致好评。

### 叶祥鼎



1947年生,湖北阳新人,武汉品芳照相馆摄影高级技师。他1966年毕业于武汉服务学校摄影专业,从事人像摄影20多年来,潜心钻研,在摄影技巧处理、技能操作等方面造诣很深。他长于用光,能娴熟地运用各种光源,不同光位塑造人物,尤擅拍摄中低调照片。他慧眼独具,能迅速敏锐地捕捉住被摄对象的特点,巧妙运用环境、背景、灯光、道具烘托人物主体、扬瑜掩瑕、诙谐幽默地诱导表情,恰到好处地拍摄出最佳瞬间,顾客拿到照片,往往爱不释手。他有5幅作品作为中国优秀人像选送香港展出。入选全国性各类影展多达30余幅,其中有4幅获奖。1985年他的作品“猎”入选第三届国际影展。他的专业理论文章和作品在国内享有一定声誉,《中国中青年摄影家大辞典》、《当代中国》(摄影篇)中都有他的名字。他还担任中国人像学会理事等许多社会工作,同时还兼任武汉照像技术培训站和两所高校摄影大专班的授课任务。

### 王福成



1953年生,湖北黄陂人,武汉市品芳照相馆摄影高级技师。擅长拍摄团体人像合影和设计、拍摄商业广告照片。他从事摄影20年来刻苦钻研,大胆实践,进步很快。他将室外团体照的用光、造型方法搬于室内大型团体照场,把原来的满铺灯光改为闪光多灯接射,实践中既节约用电又取得良好效果。他还试制、安装暗室洗、放像用的药水自动恒温设备,保证了冬天洗、放照片的质量。1988年李先念主席巡视湖北,他跟随一道,拍摄下大量照片资料。他的摄影作品先后3次共计17幅参加全国影展,其中获金牌、铜牌奖各1幅。1986年至1988年,他的5幅作品分别被选送日本、英国和香港等地参加展出并获优秀奖。

### 叶建民

1947年出生,湖北汉阳人,武汉市大世界摄影中心高级技师。他先后在武汉市青山区中国照相馆、硚口照相馆、大世界摄影中心从事摄影工作,实践中他刻苦钻研、不断开拓进取。1981年他的作品《警魂》入选全国第三届人像摄影展。



1983年两幅作品入选全国第四届人像展,其中获铜牌奖的作品《诊断之前》通过抓拍女医生传神的眼睛,突出表现了白衣天使对患者高度负责的精神。他的作品将形式和其所表现的主题思想巧妙地结合起来,富于表现力,并能巧妙地弥补拍摄对象的自身缺陷。

### 陈善昌



1937年生,浙江宁波人,杭州天香楼大酒家中餐烹调高级技师,全国五一劳动奖章获得者。他能设计制作中餐高级筵席,尤擅做东坡肉。1988年设计冷菜“苏堤春晓”获全国第二届烹饪大奖赛银牌奖,并被聘为大奖赛评委。1974年,参加《中国菜谱》(浙江籍)的重编工作,亲自制作并进行实际测试,校正了多道菜过去的技术偏差,并加入了汤、菜的造型摄影内容。1984年至1985年,赴京担任杭州知味观首任厨师长。1988年他参加了商业部组织的《华夏菜系》录像片中的杭菜制作。1989年又东渡日本传授技艺。他还利用教学、著书、写文章等方式向社会广泛传播刀工和烹调技术。

### 王仁孝



1954年出生于江苏扬州,浙江杭州酒家中餐面点高级技师,曾担任1991年商业部饮食业优质产品金鼎奖评委。他改革了知味观已有70多年历史的鲜肉小笼的制作,还制作了“江南春色”、“出水芙蓉”、“柳浪闻莺”等特色点心,并多次获“金鼎奖”。其中以西湖风景为主的高级点心宴,受到外宾、华侨和港、澳、台同胞的高度赞赏。1990年他获得上海国际烹饪文化研讨会操作能手称号,同年随浙江省烹饪技术代表团赴英国、荷兰、比利时、卢森堡等国的6个城市访问表演,展示具有杭州特色的各种风味名点,受到热烈的欢迎和赞扬。他热心本职、肯于钻研,和同事们一道恢复了断档多年的幸福双、猫耳朵、糯米素烧鸡、眉毛酥、吴山酥油饼等小吃,受到顾客欢迎,为企业带来效益。

### 强木根



1930年出生,福建闽侯人,福州大酒家中餐烹调高级技师。他擅长刀工,有切丝如发、刺纹如荔、片薄如纸的绝招,创新的闽菜有“五彩珍珠”、“田鸡扣”等。他高超的烹调技艺享誉海内外。1983年参加全国第一届烹调大奖赛获“全国最佳厨师”称号,不愧为一代“闽菜大师”。他重视培养闽菜烹饪的接班人,亲自带徒已达400多人。1985年被评为全国商业系统劳动模范。他还参与编写闽菜菜谱、福州菜谱、全国名菜谱等,撰写专业论文多篇,并积极同其他国家进行交流。

### 姚建明



1944年生,福建福州人,福州大酒家中餐烹调高级技师。擅长炒锅技术,对炸、扒、煨、焖等掌握颇好,对闽菜特有调料“红糟”的应用有独到研究。实践中,他在继承和发扬传统菜肴的同时,敢于大胆革新。在福州传统菜“醉排骨”基础上创制的“十香排骨串”,受到国内外宾客好评。他在烹调一线勤勤恳恳,从不计较个人得失。他不仅在店内带徒、在社会上传艺,还为福建三军培养了100多名烹饪骨干。

### 姚信锐



1934年出生,福州人,福州泰春园中餐烹调高级技师。他16岁从师学艺,40多年来一直从事烹饪工作。擅长刀工。刀法细腻精湛,善于根据不同原料进行合理组合搭配,大胆创新,不断扩大菜路。代表作品“佛跳墙”1989年、1990年连夺商业部饮食业优质产品“金鼎奖”,在亚运会闽菜表演中亦受好评。曾担任1988年“金鼎奖”评委。写有论文《浅谈素菜》、《如何练好刀工》等。他亲自带徒30余人,其中已有6人成为特级厨师。

### 周宗坤



1940年生,福建福州人,厦门市新南轩酒家中餐烹调高级技师。擅长烹制火候要求较高的爆炒、软熘类菜肴和各类海鲜。拿手菜有脆皮海蜇、油爆双脆、西湖腰片。他根据糯米和糖

的特性,采用一次性混合投料生产年糕,质地细腻、口味甜韧,成为新南轩酒家多年不衰的拳头产品。1987年获福建省“五一劳动奖章”。

(商业部社会商业管理司 房爱卿 杨留琴)

面军总供给部前方办事处处长、兵站站长、兵站政委、后勤部科长、前总指挥部政治指导员。抗日战争时期,历任兵站站长、兵站办事处处长。解放战争期间,历任干部大队副队长、东北粮食部副部长、东北粮食总局副局长。建国以后,先后担任粮食部监察局局长、粮食部粮油工业局局长。1982年12月离职休养。1984年6月经中央组织部批准享受副部长级医疗、住房待遇。

叶再元具有坚强的党性和坚定的共产主义信念,几十年如一日,全心全意地为中国人民的解放事业和社会主义建设事业贡献了自己的一切。

(商业部老干部局供稿)

## 逝世人物

**吴雷之** 男(1906—1991) 上海市嘉定县人。1931年加入共产主义青年团,同年转为共产党员。1933年与陈国栋一起领导了上海国际无线电台大罢工。1937年任上海市委地下党领导的上海职员工作委员会执委。1939年,奉命调到周总理亲自创建和指导的党中央的地下经济贸易机构“广大华行”任副总经理,党支部副书记。建国后历任上海军管会贸易处副处长,华东贸易部部长、党组书记,商业部副部长,商业部顾问,全国政协常委,工商联副主任委员。1991年3月5日因病逝世。

吴雷之是中国共产党的优秀党员,久经考验的共产主义战士,杰出的地下工作者,卓越的财经战线上的老战士。他的一生,是战斗的一生,光辉的一生,清廉的一生,是全心全意为人民服务的一生。

**李一非** 男(1912—1991.3.7) 山西省五寨县人。1935年去日本早稻田大学研究院深造,在日本读书期间,积极参加进步学生活动。“七·七”事变后,他毅然放弃学业返回祖国,于1937年9月参加八路军,10月加入中国共产党,在八路军一一五师任干事、股长、支队政治部部长、大队政委、团政治处主任、军区政治部敌工部部长。抗日战争胜利后,历任冀、鲁、豫一分区副政委,豫、皖、苏地区二分区副政委,四地委副书记兼分区副政委,中国人民解放军二野五兵团十六军四十八师政委,军大五分校副政委,四十九师政委。建国后任贵州省兴仁地委书记兼军分区政委、贵州省委委员、西南大区化工局局长、重工业部化工局副局长、化工部化肥工业局局长、贵州省委工业交通部副部长,中央党校副校长、党委副书记、政治部主任、校委常委,粮食部纪检组组长、党组成员,第五、六届全国

政协委员。

李一非是中国共产党的优秀党员,久经考验的共产主义战士。他的一生是为中国人民的解放事业和社会主义建设事业无私奉献的一生,光辉的一生。

**王卓如** 男(1911—1991.10.19) 河北省濮阳县(今河南省内黄县)人。他青年时代就接受革命思想,于1927年7月加入中国共产党青年团,同年转为中国共产党党员。第二次国内革命战争时期,他担任中共濮阳县县委书记、直南特委巡视员、宣传部长,直南特委书记兼宣传部长等职务。抗日战争时期,他赴延安抗大学习,结业后,任华北抗日联军第二路军司令员兼政委、晋南道清游击支队政委、第十八集团军野战政治部民运部长、鲁西区党委、冀鲁豫区党委委员兼行署秘书长、冀鲁边区党委书记兼组织部长、军区政委等职。解放战争时期,他在渤海区工作,历任区党委组织部长、副书记、书记、军区政委和行署主任等职。新中国成立后,他历任中共山东分局委员、财经委副主任,山东省人民政府副主席兼财委主任、副省长兼计委主任、常务副省长,全国供销合作总社副主任,第六、七届全国政协委员等职。

王卓如是中国共产党优秀党员,久经考验的忠诚共产主义战士,为中国人民的解放事业和社会主义建设事业鞠躬尽瘁,无私地奉献了自己的一生。

**叶再元** 男(1910.3—1991.10.29) 湖北省红安县人。1927年参加革命,1929年参加中国工农红军,1930年2月加入中国共产党。第二次国内革命战争时期,他先后担任红安县城赤卫队队长、红一军政治指导员,红四方面军供给部粮秣科长、红九军供给部长、红四方

**张继斌** 男(1927.12—1991.11.2) 山西省文水县人。1953年11月参加革命工作,1958年8月加入中国共产党。历任北京市崇文区花市百货商场售货员、组长,北京市天桥百货商场售货员、组长、工会主席、党支部副书记、经理,北京市崇文区立新百货商店、东珠市口百货商店革委会副主任、主任、党支部书记,北京市崇文区百货公司副经理兼天桥百货商场党支部书记、经理,北京市天桥百货股份有限公司党总支副书记、总经理、董事长等职。曾被选为北京市第七、八届人大常委会委员,被市政府聘为北京市人民政府商业顾问组第一、二届顾问。

张继斌具有强烈的事业心和高度的政治责任感,对工作一贯勤勤恳恳、兢兢业业,在50年代他与其他领导一起破除官商思想和官商作风,树立全心全意为人民服务的社会主义商业形象,使天桥百货商场成为全国商业战线的一面红旗。十一届三中全会以来,他坚持改革开放,在继续发扬天桥百货商场优良传统的基础上,大胆积极地探索搞活大中型商业企业的新途径,并在市区领导的支持下,与其他同志一起,创办了北京市第一家股份制商业企业——北京市天桥百货股份有限公司。为了“天桥”的发展,张继斌倾注了全部的精力和心血,做出了显著的贡献。北京市天桥百货商场曾受到国务院、国家经委、商业部的嘉奖,自1978年起连年被评为市、区先进党支部、先进企业、文明单位。他本人先后被评为北京市劳动模范、北京市优秀共产党员、北京市优秀企业家,并获得全国总工会颁发的全国“五一”劳动奖章。

(北京市天桥百货股份有限公司供稿)