

005093

哈尔滨  
饮食服务志

黑龙江人民出版社

# 哈尔滨 饮食服务志

哈尔滨市商业委员会  
地方志编纂办公室 编



黑龙江人民出版社

## 哈尔滨市商业委员会地方志编纂委员会

主任委员：张天祥

副主任委员：施延墨 王荣奎 张景滨

赵景阳

## 哈尔滨饮食服务志

主 编：赵 天

编 审：方世军 郑茂昌 陈晓昉

张景滨 赵景阳

校 对：宋东平 滕英武 张启生

冀显英

## 哈尔滨市商业委员会地方志编纂委员会

主任委员：张天祥

副主任委员：施延墨 王荣奎 张景滨

赵景阳

## 哈尔滨饮食服务志

主 编：赵 天

编 审：方世军 郑茂昌 陈晓昉

张景滨 赵景阳

校 对：宋东平 滕英武 张启生

冀显英

## 序

张天祥

《哈尔滨饮食服务志》经过多年的努力，现在出版了。这是哈尔滨市自有历史以来第一部关于饮食服务工作的资料书。它的出版，不仅为哈尔滨市的历史增添了宝贵的文化财富，而且必将为全市饮食服务工作今后的发展、提高，提供有益的借鉴。

这本志书运用历史唯物主义观点，全面地记述了哈尔滨市饮食服务业产生、发展的历史，忠实地反映了它的过去和现在。在旧社会，饮食服务业一向不被人们所重视，甚至被称为“下九流”。然而，在历史的发展进程中，它日益显示出自身的价值，它的劳动最终获得了社会的承认。饮食服务业不仅成为人们社会生活不可缺少的内容，而且已经成为国民经济建设的重要组成部分。在进入90年代的今天，饮食服务业已被作为“第三产业”的重要组成部分，日益受到重视。历史的进程已经证明，鄙视饮食服务业只是一种社会偏见。只有在社会主义制度下，饮食服务业及其广大职工才真正获得自己的应有地位。从这部志书中，人们将会更加充分地认识到饮食服务业在社会生活，乃至社会主义建设中的地位和作用。

哈尔滨市是我国近代崛起的新兴城市。伴随城市发展而逐步发展起来的哈尔滨市的饮食服务业，具有自己的独特风格和特点。它既继承了我国历史上饮食服务业丰富的传统和风格，又具

有浓郁的地方特色；既不失独有的中国传统，又有选择地汲取了西方的有益内容和风格。历史传统和地方特点相结合，中国传统和西方风格相结合，使哈尔滨市的饮食服务业在全国别具一格。改革开放以来，哈尔滨市的饮食服务业，以它丰富的内容和特色，精湛的专业技能，全面周到的服务技巧，受到国内外消费者的普遍欢迎。回顾历史，展望未来，进一步发扬哈尔滨市饮食服务业的独特风格，是全市饮食服务工作者的光荣职责，是哈尔滨市经济建设和对外交流不可缺少的内容。

《哈尔滨饮食服务志》的作者赵天同志，被誉为“雷锋式的修志干部”。他年近七旬，身患癌症，在与病魔的斗争中编纂成此书。在搜集资料和撰写志稿的过程中，他把自己的生命置之度外，在十分艰难的情况下，呕心沥血，历经八个春秋，六易其稿，表现出极高的志德和对革命事业高度负责的精神。赵天同志不仅以他的志书给我们以启迪，而且以他的崇高精神为我们树立了值得学习的榜样。

在祝贺《哈尔滨饮食服务志》出版的同时，我们殷切期望全市广大饮食服务业职工能从这部志书中得到应有的教益。从旧社会饮食服务人员的辛酸历史中，领悟到社会主义制度的优越性，增强对自己工作的光荣感和责任感；从饮食服务业的历史经验中，汲取精华，摒弃糟粕，发扬优良传统，广泛汲取国内外的先进经验，加速饮食服务业的发展，把哈尔滨市的饮食服务业提高到一个新的水平，从而使饮食服务工作更好地为生产和人民生活服务，为精神文明建设服务，为社会主义“四化”建设做出更大的贡献。

## 凡 例

一、本志是饮食服务业专业志。内容包括哈尔滨市全民、集体、个体饮食服务企业历史与现实的基本情况。

二、本志断限时间，上限自1890年傅家店兴建开始，下限截止1990年末。

三、本志所用历年各项统计数字，仅限于市商业委员会系统的全民和集体企业。所用中华人民共和国成立以来不同时期的统计数字对比，均未考虑物价指数的变化。

四、本志的入志人物，主要是第一线工作人员，大部分是新老名师，以技艺和业绩为记述重点。故不论生死，凡有突出贡献者，皆予收录。

五、本志的“掌故”，是按照《辞海》的解释：“多指关于历史人物、典章制度等故事或传说”，参照80年代出版的《济南掌故》、《香港掌故》决定编辑内容，与章学诚的“三书”的“掌故”不同。

六、本志与1980年内部发行的《哈尔滨市饮食服务业资料简编》内容上有一定联系，凡有出入，皆以本志为准。

七、本志所载饮食业用语（包括菜点名称和技术用语），一律按照中华人民共和国商业部教材编审委员会编《烹调技术》、《面点制作技术》、《烹饪原材料知识》（中国商业出版社1985年版）等为准，避免非正式的习惯用语。

八、飞龙、犴达罕、野生梅花鹿等皆已列为严禁猎捕的国家保护动物。本志在地方风味中所例举用其烹制之名菜佳肴，只是

为记述和保留历史上的菜肴特点，现在除国家特殊批准外，不提倡使用。

九、在本志中，为说明今昔对比情况，凡用“现”、“今”字皆指1990年末时限。

12

## 目 录

## 第一篇 综 述

第一章 概况.....	( 1 )
第一节 历史沿革.....	( 1 )
第二节 管理体制.....	( 6 )
第二章 饮食服务业构成.....	( 13 )
第一节 国营饮食服务业.....	( 13 )
第二节 集体饮食服务业.....	( 21 )
第三节 个体(包括私营)饮食服务业.....	( 23 )
第三章 业务经营.....	( 26 )
第一节 经营方针.....	( 26 )
第二节 网点人员.....	( 28 )
第三节 网点建设.....	( 45 )
第四节 经营成果.....	( 51 )
第四章 财务管理.....	( 65 )
第一节 资金.....	( 65 )
第二节 费用.....	( 68 )
第三节 利润.....	( 70 )
第四节 营业税.....	( 72 )
第五章 工资福利.....	( 74 )
第一节 工资构成.....	( 74 )
第二节 福利待遇.....	( 76 )

---

第六章 教育科研.....	( 79 )
第一节 服务职业学校.....	( 79 )
第二节 在职培训.....	( 81 )
第三节 岗位练兵.....	( 85 )
第四节 技术职称.....	( 88 )
第五节 技术革新.....	( 96 )
第六节 学术科研单位.....	( 97 )
附录: 哈尔滨商业机械总厂简况.....	( 100 )

## 第二篇 饮食业

第一章 中餐饭店.....	( 110 )
第一节 中华人民共和国成立前的大型饭店.....	( 110 )
新世界.....	( 110 )
厚德福饭庄.....	( 114 )
宴宾楼.....	( 117 )
第二节 十大国营中餐饭店.....	( 122 )
福泰楼.....	( 122 )
北来顺饭店.....	( 133 )
江南春饭店.....	( 142 )
三八饭店.....	( 146 )
松滨饭店.....	( 151 )
老都一处.....	( 154 )
天津狗不理包子铺哈尔滨分店.....	( 166 )
北国饭店宫廷餐厅.....	( 169 )
无极酒楼.....	( 170 )
哈尔滨大酒家.....	( 171 )
第三节 中小型风味饭店.....	( 176 )

范记永.....	( 176 )
老仁义馆.....	( 178 )
魁元阁.....	( 181 )
宝盛东.....	( 184 )
继红饭店.....	( 187 )
永发合.....	( 188 )
山东抻面铺.....	( 191 )
回头香饭庄.....	( 191 )
景阳缸炉烧饼.....	( 192 )
红光饭店.....	( 193 )
开封灌汤包子铺.....	( 196 )
桂花斋.....	( 198 )
文君酒家.....	( 199 )
第四节·新餐厅、新品种、新市场.....	( 200 )
旋转餐厅.....	( 200 )
火鸡餐厅.....	( 201 )
新潟餐厅.....	( 202 )
台湾餐厅.....	( 203 )
哈哈乐快餐厅.....	( 205 )
老年儿童营养食品店.....	( 206 )
晋鲁面馆.....	( 208 )
功德林.....	( 208 )
富豪海鲜大酒家.....	( 211 )
丽晶美食中心.....	( 212 )
白天鹅大酒店.....	( 213 )
极乐斋.....	( 214 )
风味饮食街.....	( 215 )

---

第五节 历史上的名店和小吃.....	( 216 )
张包铺.....	( 216 )
范记独一处.....	( 217 )
曲记馆的香汤饺子.....	( 218 )
王老五馅饼.....	( 219 )
“六国”饭店.....	( 220 )
第六节 少数民族饭店.....	( 222 )
香庆饭店.....	( 223 )
汉阳饭店.....	( 229 )
天鹅满族大酒店.....	( 233 )
第二章 中餐菜点和宴席.....	( 236 )
第一节 中餐菜肴.....	( 236 )
第二节 中餐宴席.....	( 248 )
第三节 中餐面点.....	( 252 )
第三章 西 餐.....	( 255 )
第一节 哈尔滨解放前的西餐业.....	( 255 )
第二节 哈尔滨解放后的西餐业.....	( 262 )
第三节 西餐菜点名录.....	( 264 )
第四节 西餐名店——华梅西餐厅.....	( 270 )
第四章 冷饮业.....	( 278 )
第一节 历史沿革.....	( 278 )
第二节 品种价格.....	( 280 )
第三节 特产品种简介.....	( 286 )
格瓦斯.....	( 286 )
酸牛奶.....	( 286 )
冰点.....	( 287 )
第四节 名店实录.....	( 288 )

源茂冷饮厅.....	( 288 )
香坊冰棍厂.....	( 291 )
南极冷饮厅.....	( 292 )
<b>第五章 人 物</b> .....	( 295 )
<b>第一节 中餐名师</b> .....	( 295 )
徐世铭.....	( 295 )
刘祯祥.....	( 298 )
周士硕.....	( 302 )
曲统祥.....	( 305 )
于春溥.....	( 306 )
郭永俊.....	( 307 )
赵永省.....	( 309 )
邓梅三.....	( 311 )
姚镇境.....	( 314 )
盛英杰.....	( 318 )
张志斌.....	( 320 )
孟昭林.....	( 323 )
赵 辉.....	( 326 )
<b>第二节 西餐名师</b> .....	( 327 )
林丕基.....	( 327 )
张裕荣.....	( 329 )
王政魁.....	( 330 )
王寿敏.....	( 331 )
<b>第三节 厨艺新星</b> .....	( 332 )
<b>第四节 优秀企业管理者</b> .....	( 343 )
李树梧.....	( 343 )
冯 平.....	( 345 )

---

李殿海.....	( 347 )
<b>第六章 行业管理.....</b>	<b>( 356 )</b>
<b>第一节 饭店业管理.....</b>	<b>( 356 )</b>
价格管理.....	( 356 )
卫生管理.....	( 367 )
原材料采购和管理.....	( 373 )
<b>第二节 冷饮业管理.....</b>	<b>( 375 )</b>
生产管理.....	( 375 )
卫生管理.....	( 376 )
销售管理.....	( 378 )

### 第三篇 服 务 业

<b>第一章 旅店业.....</b>	<b>( 395 )</b>
<b>第一节 历史沿革.....</b>	<b>( 395 )</b>
<b>第二节 管理制度.....</b>	<b>( 398 )</b>
<b>第三节 价格收费.....</b>	<b>( 406 )</b>
<b>第四节 名店实录.....</b>	<b>( 410 )</b>
北苑饭店.....	( 410 )
松花江旅社.....	( 415 )
华联丁香大厦.....	( 421 )
北国饭店.....	( 426 )
恒发旅社.....	( 428 )
<b>第五节 接待部门宾馆.....</b>	<b>( 432 )</b>
花园邨宾馆.....	( 432 )
和平邨宾馆.....	( 433 )
北方大厦.....	( 434 )
国际饭店.....	( 434 )

华侨饭店.....	( 436 )
天鹅饭店.....	( 437 )
友谊官宾馆.....	( 438 )
马迭尔宾馆.....	( 439 )
第六节 社会各单位新建大型宾馆概况.....	( 440 )
第七节 人 物.....	( 442 )
于凌武.....	( 442 )
第二章 理发业.....	( 448 )
第一节 历史沿革.....	( 448 )
第二节 管理制度.....	( 450 )
第三节 劳动报酬.....	( 455 )
第四节 理发技艺.....	( 457 )
第五节 价格收费.....	( 459 )
第六节 名店实录.....	( 466 )
一顺记理发馆.....	( 466 )
青年理发店.....	( 467 )
北方美发厅.....	( 473 )
哈尔滨美发厅.....	( 475 )
第七节 美容院概况.....	( 477 )
第八节 人 物.....	( 478 )
何庆山.....	( 478 )
傅立正.....	( 480 )
范德贵.....	( 481 )
韩 静.....	( 483 )
第三章 照相业.....	( 487 )
第一节 历史沿革.....	( 487 )
第二节 价格收费.....	( 490 )

---

第三节 名店实录.....	( 491 )
三友照相馆.....	( 491 )
哈尔滨摄影社.....	( 494 )
紫罗兰彩色摄影场.....	( 495 )
第四节 社会彩色摄影扩印企业概况.....	( 500 )
第五节 人 物.....	( 502 )
刘文阁.....	( 502 )
龙占国.....	( 505 )
白士明.....	( 506 )
第四章 浴池业.....	( 509 )
第一节 历史沿革.....	( 509 )
第二节 管理制度.....	( 513 )
第三节 操作技术.....	( 517 )
第四节 价格收费.....	( 518 )
第五节 名店实录.....	( 520 )
国营第一浴池.....	( 520 )
龙江浴池.....	( 523 )
温泉浴池.....	( 525 )
第六节 人物.....	( 527 )
王绍勤.....	( 527 )
曹 锋.....	( 528 )
第五章 洗染业.....	( 532 )
第一节 历史沿革.....	( 532 )
第二节 管理制度.....	( 533 )
第三节 价格收费.....	( 539 )
第四节 名店实录.....	( 541 )
哈尔滨洗染厂.....	( 541 )

第五节 人物.....	(544)
冯长春.....	(544)

## 第四篇 杂 记

第一章 革命轶事.....	(546)
孙乐天和乐天照相馆.....	(546)
“一毛钱饭馆”始末.....	(553)
白官饭店.....	(555)
客栈老板——张敬文烈士.....	(557)
抗联的秘密联络点——益昌店.....	(558)
第二章 历史掌故.....	(559)
傅家店的来龙去脉.....	(559)
傅宝善晚年.....	(560)
罗祖和罗祖庙.....	(561)
刘海·童花·发髻.....	(562)
第三章 文摘.....	(564)
难忘的时刻 巨大的鼓舞	
——记周总理参观哈尔滨市三八饭店.....	(564)
照相馆的秘密.....	(567)
《跃进之花》是一出好戏.....	(574)
班翠霞上灶.....	(576)
李殿海和他的承租饭店.....	(580)
崇高而光荣的工作.....	(587)
第四章 著述.....	(591)
第五章 服务琐记.....	(594)
幌子.....	(594)
对联.....	(597)