

随州饮食服务志



随州饮食服务志

《随州饮食服务志》编辑室

前 言

《随州饮食服务志》是根据湖北省贸易厅饮食服务处的要求，由饮食旅游服务总公司直接领导和组织力量编写成书的。

本志旨在有史、资治教化、承前启后、继往开来。编写《随州饮食服务志》同样是尽一切可能，把各个时期的史料搜集整理编写出来，以期从史事记述中展现随州近代饮食服务和行业的发展规律，从而使今后饮食服务业的工作有所借鉴，进一步做好工作，促进祖国的“四化”大业。

本志资料来源于《随县志》旧版、《随县财贸志》、《随县物价志》、《中国历史纲要》、《楚辞》、《中国烹饪》、《中国美发》等。本志含前言、概述、饮食业、服务业、英模谱、大事记、网点分布图等部分共计十万余字。主要记述了解放前后数十年来的饮食服务史事；并按“详今略史，详近略远”的要求，对解放前的情况记述较略，其后较详。

《随州饮食服务志》编写班子第一次于一九八五年组建，由离休干部肖文威同志主编，在承担《随州饮食服务志》的编纂工作中，不辞辛苦，勤于笔耕，通过查阅、采访、征集文献和口碑资料，经分析、筛选、整理，于一九八五年八月编辑成第一稿。一九九八年七月，公司决定继续收集整理完善，并成立七人领导小组和编纂人员专班，由工会主席李廷钊担任主编，副总经理陈振雄编审，使本志得以完成。

在第一和第二稿的征集资料工作中，得到了有关单位和个人的大力支持，如祝玉清、张玉富、蔡家顺、刘学发、；罗世发、杜长生、叶成德、白国勋、叶大元、冷明纯、何成才、钦长紫、周和贵、陈和国、孙高才、陈和家、王正家、马亚平、刘天寿、蒋天运、王海英、刘德敏、汪敬荣、邵永红、周千祥、黄祥启、刘先春、胡树彬、高朝英、王耀云、王耀宏、熊立发、刘家富、曹修竹、徐绍宽、张绍云、张明成、罗礼太、郭松愚、倪光福、王仲楚、

张世贵、李佳田、何凯等同志的口碑，在此谨表谢忱。

由于我们编写人员少、知识水平和写作能力低，书中错误必不可免。敬请各级领导和读者批评指正。

《随州饮食服务志》编纂领导小组

一九九九年十月

序

《随州饮食服务志》经两届编纂人员锲而不舍的努力，三易其稿，终于出版了这是饮食服务文化与服务事业的一件值得称贺的盛事。

人类曾经夏巢冬穴，茹毛饮血。随着数千年乃至上万年漫长岁月的洗礼，人类创造了丰富多彩、斑斓绚丽、灿烂辉煌的文明成果。其中饮食服务文化就是一株长青之树，是一束永不凋谢之花。

随州饮食服务文化独树一帜，技艺精湛，誉享湖北，源远流长。

随州是炎帝神农的故乡，也是历史文化名城。从远古时代的神农创耕耘，植五谷，尝百草，疗民疾，兴贸易，到一九七八年擂鼓墩出土战国时期的饮食器皿“九鼎八簋”，无可争辩的证明。随州饮食服务文化辉煌灿烂的悠久历史。在数千年的历史长河中，随州饮食服务文化经名工巧匠和文人雅士发掘开拓、悉心研究、锐意创新、精心制作、刻意经营和推荐传播下，以色、香、味、形、滋、养的相辅相成和物理化学、美学、人文学、经营学等综合学科的巧妙结合，使人们得到了视觉、触觉和味觉的综合享受。形成了花样倍出、风味独特的饮食服务文化而名闻荆楚大地。它从一个独特的视角，展示了随州人的聪敏、智慧、求索和奋进的精神。如今，这簇饮食服务文化之花，日新月异，争芳斗艳，开放得更加绚丽，更为丰彩，更有神韵。《随州饮食服务志》就是以发掘整理和总结弘扬随州这一优秀传统文化为宗旨，围绕“吃得更好，服务更优”的主线，较完整、系统的再现了近六十年饮食服务文化的发展史。其内容涵盖了餐饮、旅社、照相、理发、茶馆、浴池等饮食服务业的兴起、市场、组织、经营、管理、技艺以及网点布局的整个发展过程。

饮食服务文化，伴随着人类文明的进程而日益精进，万紫千红。其资料虽丰富，但存于古籍者，多散见于农学和医学专著。流传于民间者，支离破碎，尚付阙如。近年来，饮食书籍，汗牛充栋，但行业志书，却很少见。新志书的编纂者怀满腔之热忱，征集史料，拾遗补缺，编纂成行业志书，实为前人所未为的一件大好事。

《随州饮食服务志》新书初成，未臻完善，庇漏难免。但金拭而后发光，玉琢而后成器，真理于争议中益明，学术于批评中发展。这部行业志书贵在首开先河。其语言流畅，记述严谨，史料翔实，图文并茂，将建国前后六十一年饮食服务文化，层次分明地跃然纸上；将具随州特色的名师、名店、名茶、名点、名席的创作人、原料、配料及制作方法，井然有序地录入其中。这部行业志书取材新颖，深入浅出，

读之有味，嚼之受益。

在《随州饮食服务志》付印之际，我欣然拜读，应命举笔，略申敬佩祝贺之意。浅陋之处，幸勿为方家所笑。是为序。

刘恩赐

1999.10.30

(刘恩赐原中共随州市委办公室副主任、随州市财政金融贸易办公室主任、党委书记，市委委员、随州市人大常委会副主任。现任随州市调研员)

凡 例

一、本志书中的随县、随州市名称以一九七九年前为随县，一九八〇年成立随州市后称随州市。

二、本志书编写范围主要指原随县、随州市城区内饮食服务行业（不包括乡镇）。近 10 多年来，以国营饮食服务公司为主。网点分布及部分内容涉及系统外饮食服务行业。

三、本志体例横排竖写、分类设章立节、编年记述，但因史料难以搜集，故缺项断线处均有。

四、本志记述以文字为主，图表、照片兼用，力求清晰、醒目，便于查阅。

五、本志书中的名师、名人全部健在，不符合生不立传的原则，仅作为重要资料予以收录。

六、本志书中货币以人民币元计算单位，解放前以银元(元)为计算单位。

《随州饮食服务志》编纂领导小组

顾 问:余国书 胡定友 蓝忠友 周德秀 何成才
组 长:冷明纯
副 组 长:李廷钊 陈振雄
成 员:刘义才 蒋天运 吴崇英 宋福贤 余曼芬 罗金荣

编 纂 人 员

编 审:陈振雄
主 编:李廷钊
编 写:李廷钊 陈振雄 宋福贤 余曼芬 罗金荣
图表绘制:杨剑萍 黄振安
摄 影:冷 涛
封面设计:李廷钊
技术设计:宋 斌

《随州饮食服务志》编纂领导小组

顾 问:余国书 胡定友 蓝忠友 周德秀 何成才
组 长:冷明纯
副 组 长:李廷钊 陈振雄
成 员:刘义才 蒋天运 吴崇英 宋福贤 余曼芬 罗金荣

编 纂 人 员

编 审:陈振雄
主 编:李廷钊
编 写:李廷钊 陈振雄 宋福贤 余曼芬 罗金荣
图表绘制:杨剑萍 黄振安
摄 影:冷 涛
封面设计:李廷钊
技术设计:宋 斌



饮食旅游服务总公司领导班子成员合影。
左起：刘宏、刘义才、陈振雄、袁明友、李廷钊、冷明纯、冷秀芹、白菊、冷晓斌、褚玉明





编纂领导小组成员。



编纂人员。左起：罗金荣、余曼芬、陈振雄、李廷钊、宋福贤

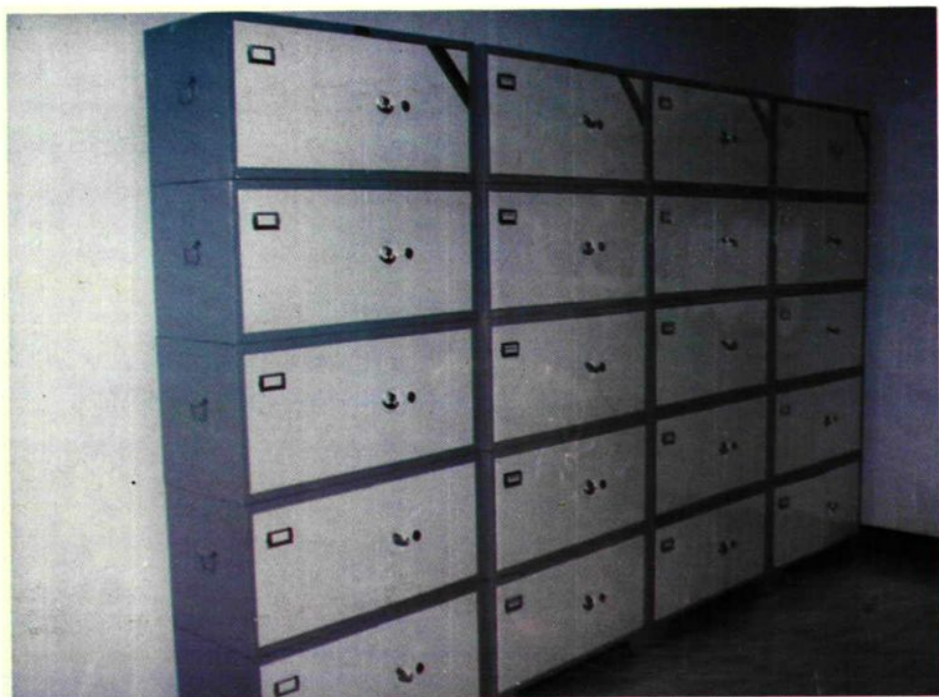


总公司办公楼。



总公司微机室。

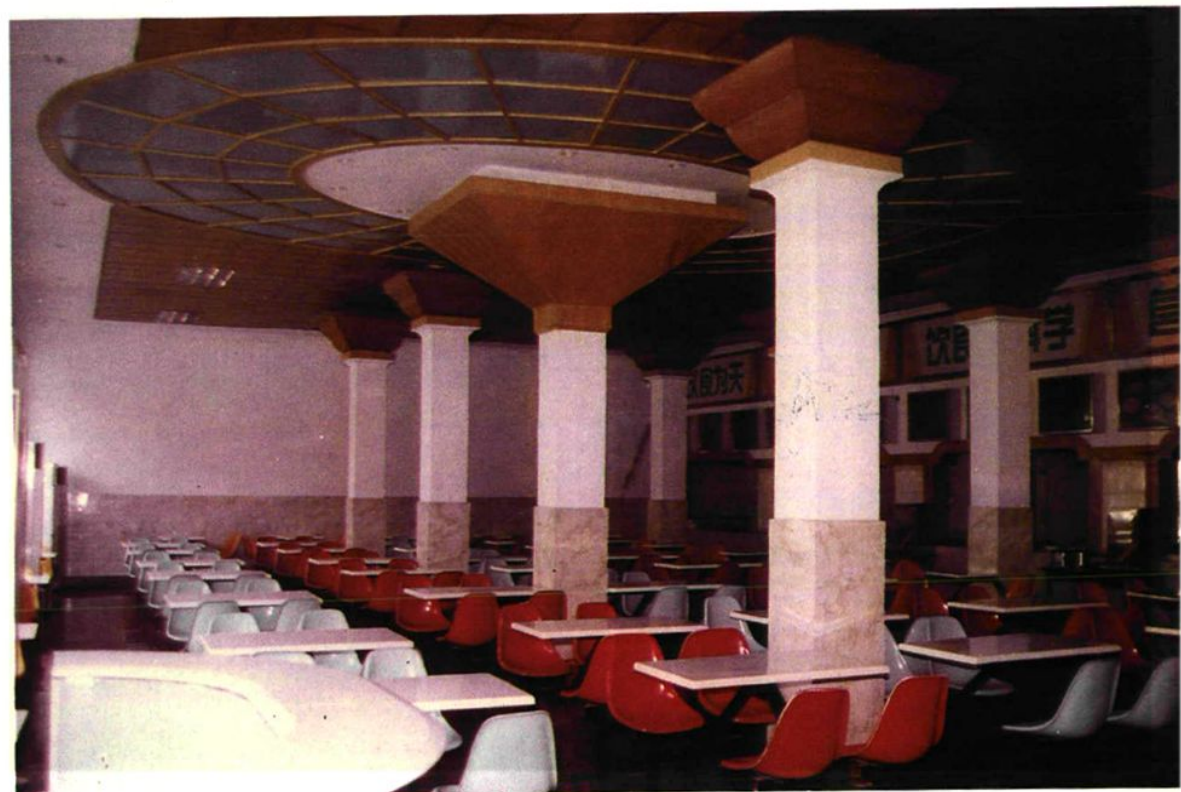
总公司档案室。



总公司档案室。



圣官饭店大楼。



圣官饭店快餐厅。



编钟大酒店。(原交通饭店)



渑水宾馆火锅城。



湖北名师。中式烹调高级技师——冷明纯。



宴会设计技师——邵德书。



全省十佳厨师。中式烹调高级技师——王怀峰。



湖北名师。中式烹调技师——万良勇。



金牌服务员、宴会高级技师——冷秀芹。



金牌服务员、宴会高级技师——冷晓斌。



金牌服务员、客房服务技师——安维红。