

**HANGZHOU**

---

**DIER**

---

**杭州第二商业志**

---

**SHANGYE**

---

**ZHI**

---

杭州市第二商业局编  
HANGZHOU SHI DIER  
SHANG YEJU BIAN

杭州出版社

# 杭州第二商業志

杭州市第二商業局編

杭州出版社

盛世修志千秋大业

何济海

九百一十七年九月

国内贸易部副部长何济海为本书题词：

「盛世修志千秋大业」

(本书封面书名亦为何济海所题)

# 凡 例

一、本志是依照政府设置的行政主管局所领导和管辖的第二商业范围而编纂的行业志。

二、本志以马克思主义、毛泽东思想为指导，以中国共产党十一届三中全会的路线、方针、政策为准绳，尊重历史，实事求是地记述行业的形成和发展。

三、本志记述历史形成的属第二商业的副食品纯商业、商办食品工业、饮食服务业三个基本行业。

四、本志主体篇目为行业概况、经营机构、商品生产经营、购销管理、基建储运。为求完整，又列综述、大事记、局及公司（厂）简介等专篇，并附以先进模范人物、技术职称、名店、名产品、名菜点、优质产品、科技成果等资料。

五、本志记事坚持详今略古原则。上限一般为1911年，下限为1990年，对个别事物，上溯至发端。

六、本志记事的地域范围为今杭州市，重点记述杭州市市区。中华人民共和国建立以后，鉴于长时期的全民、集体所有制单一结构，记事则以市级国有商业为主体展开。

七、历史上市、县、乡（镇）行政建置变更，一律使用当时旧称，首次出现时夹注今名。商品调拨超越市属范围的，一律按实记述。

八、本志所称“新中国”，系中华人民共和国简称。“民国”，系中华民国简称。“解放前”、“解放后”以1949年5月3日杭州解放之日为分界。

九、历史纪年，民国前历朝以年号纪年，用汉字。民国时期以年号

纪年，用阿拉伯数字，首次出现夹注公元纪年。新中国建立以后用公元纪年。

十、度量衡，解放后一般采用中华人民共和国法定计量单位，解放前延用旧制计量单位，必要时夹注换算后的法定计量单位。

十一、党政机关、军队、群众社团、事业、企业单位，首次出现时用全称，后用习惯性简称。

十二、本志资料来源于档案、图书、报刊及口碑等，忠实原文原意，一般不注明出处。

十三、为使本志内容详备不阙，篇目中同一事物交叉互见，但记述角度和侧重面不同，非简单重复。

## 《杭州第二商业志》编纂委员会

主任：褚有福

副主任：孟令昕 戴国强 王 洋 沈春风（女）

委员：（按姓氏笔划为序）

任灿明 连富林 沈孝泉 张振梁 俞铁民

徐建明 黄永璇 黄 耘 宿德修 廖显伦

主编：褚有福

副主编：任灿明 何其霖

编辑：宋发达 章 豪

撰写人员：（按姓氏笔划为序）

王桂花（女） 方文勤（女） 何其霖 宋发达

张后芳 吴汉龙 吴乃彰 郑展南 杨林其

李自欣 胡楚飞 姚敏新 项锡凡 赵明春

赵尧峰 费 华 封文龙 施树林 郭易琦

章 豪 谢鸿英（女） 鲍 玉 戴芝燕（女）

# 序 言

杭州第二商业志，经过全体编写人员五年多的辛勤劳动，今天终于胜利告成。

取名杭州第二商业志，主要是出于本志所述的行业属于杭州市第二商业局管辖范围的考虑，它除了日用工业消费品和粮食商品行业以外，几乎包括了食品、副食品、饮食服务和商办食品工业的全部行业。“民以食为天”，这是一个同人民生活关系非常密切的行业，是商品流通中一个十分重要的部门。在今后历史发展的长河中，管辖这些行业的政府机关的称谓会有所变化，但这些行业同人民生活关系的属性是不会改变的。

以志而言，它运用历史资料的特定的社会记忆，把发生在往日的已经消失的时事态势和社会现象再现出来，从而使人们发掘潜藏在表象背后的因果联系，得出必要的规律性的认识，对现实和未来有所启示和借鉴，超越过去的时限，溶进现实的长流，创造光辉的前程。这是一次使我们变得更加聪明和有为的具有重要意义的高层次的认识活动。

“鉴往知来”。我们编写这本志，有着为当代服务的明确目的。“述往事，思来者”，“前事不忘，后事之师”，“多识前古，贻鉴将来”，“欲知大道，必先为史”。古人的教诲，是历史经验的很好总结。人是历史的创造者，也是历史的继承者。本志所述第二商业范围内的各行业的全部行程、活动和表现，主要是我国政治、社会、经济生活发生翻天覆地变化的历史阶段的产物。随着社会主义制度的自我完善，改革开放的进行，社会经济的发展，必将谱写出更新更好的历史。历史的演进和发展，是任何力量不可抗拒的。我们以实事求是的态度，真实地记录了这一阶段的发展轨迹，让它进入历史的视野，成为人们共享的历史知识，更好地认识和把握商业，使商业更好地适应社会经济发展的需要。

从1949年到1990年的整整40年中，我们经历的是商品从比较短缺到逐步丰富的阶段，是社会主义商业从开始建立到发展完善的阶段。广大商业干部和职工呕心沥血，辛勤劳动，为我国经济的发展，商品流通的活跃，市场供应的繁荣，人民生活的需要，作出了历史性的重要贡献，体现了共产党和人民政府为人

民所想、解人民所难的根本宗旨。这是值得充分肯定和称颂的。当然，从历史的发展角度看，也有值得记取的经验教训。

我们要以马克思主义的历史观，唯物辩证地掌握商业发展的历史知识，从宏观的视角对这一阶段的商业事态进行全面、系统和整体的考察，既认识它的必然性一面，又认识它的偶然性一面，形成比较符合客观实际的规律性认识。我们对于历史发展中出现的偶然性现象，不要离开历史的局限而加以苛求。推翻旧的社会制度，建立新的社会制度，在社会经济生活中出现一些不符合客观规律的行为是难以避免的。任何一种社会性质的社会，在它发展的不同阶段都会出现这样或那样的情况，具体问题应当放在具体环境中加以分析和认识。我们要以商业发展的历史知识，提高思维能力，丰富智慧才干，见微知著，高瞻远瞩，立足方寸，远思千里，使当今的思想认识和工作决策具有驾驭事态发展的历史威力，进行创造性的工作，在历史发展的广漠无限的空间中留下光辉灿烂的业绩。

在本志付梓出版的时候，让我们为本志作出了努力和贡献的同志们和朋友们致以亲切的问候和诚挚的敬意。

杭州市第二商业局党委书记、局长

1996年4月15日

褚有福

## 目 录

凡 例	
序 言	
大 事 记	1
综 述	20
杭州市第二商业系统机构简介	31
杭州市第二商业系统各机构历任党政负责人名单	39
杭州市第二商业局机关科、处（室）历任负责人名单	64

## 第一编 副食品商业

第一章 蔬菜业	73
第一节 行业概况	73
第二节 经营机构	76
一、私营小菜场	76
二、国营（集体）菜场	76
三、私营蔬菜批发行	77
四、供销合作社蔬菜采购批发站	78
五、国营市级蔬菜公司	78
六、国营区级蔬菜公司	78
七、国营县（市）级蔬菜公司	78
八、国营蔬菜批发部	79
九、市郊菜区乡（镇）村蔬菜公司	79
第三节 商品经营	79
一、蔬菜生产基地	79
二、鲜蔬菜购销	88
三、蔬菜种子购销	97
四、干菜调味品购销	98

五、脱水蔬菜产销 .....	99
六、市场供应 .....	100
七、蔬菜价格 .....	107
八、蔬菜产销方针政策 .....	115
九、蔬菜产销体制改革 .....	118
十、蔬菜财政补贴 .....	125
第四节 管 理 .....	127
一、私营小菜场管理 .....	127
二、私营蔬菜行管理 .....	129
三、私营蔬菜业社会主义改造 .....	129
四、国营、集体菜场管理 .....	130
五、国营批发行业管理 .....	132
六、国营批发企业经营管理 .....	133
七、国营、集体零售企业经营管理 .....	134
八、零售企业服务质量管理 .....	136
第五节 基建储运 .....	142
一、基本建设 .....	142
二、蔬菜短途运输及包装 .....	143
三、蔬菜长途调运 .....	143
四、蔬菜运输“土保温” .....	144
第二章 肉 食 业 .....	145
第一节 行业概况 .....	145
第二节 经营机构 .....	147
一、私营肉店 .....	147
二、生猪交易行 .....	147
三、牲畜交易市场 .....	149
四、白肉交易市场 .....	149
五、国营肉店 .....	150
六、国营食品公司 .....	151
七、国营肉食批发部 .....	152
第三节 商品经营 .....	152
一、购销体制 .....	153
二、生猪生产 .....	154

三、商品猪生产基地	155
四、生猪收购	157
五、市场供应	162
六、财政补贴	165
七、购销价格	169
第四节 管 理	175
一、行业管理	175
二、生猪调查	175
三、白肉调拨结算	177
四、收购剪码核算	177
五、猪肉零售并帐制	178
六、规格质量管理	178
七、价格管理	179
八、卫生管理	179
九、服务质量管理	180
十、票证管理	180
第五节 基建储运	180
一、基本建设	181
二、仓 储	181
三、运 输	182
第三章 禽蛋腌腊业	183
第一节 行业概况	183
第二节 经营机构	187
一、鸭 行	187
二、酱鸭店	187
三、蛋 行	188
四、棉花蛋店	189
五、孵 坊	190
六、国营禽蛋批发部	190
七、卤味店	191
八、牛淘、牛行	192
九、牛肉庄	193
十、羊肉店	193

十一、伊斯兰牛羊肉店	194
十二、火腿腌腊行(店)	194
十三、国营腌腊批发部	195
第三节 商品经营	195
一、蛋品购销	195
二、鲜蛋奖售政策	199
三、鲜蛋市场供应	200
四、蛋品加工和出口	202
五、商品蛋生产基地	204
六、家禽购销	206
七、家禽市场供应	209
八、家禽生产基地	211
九、孵坊苗禽生产	212
十、牛肉购销	213
十一、羊肉购销	217
十二、伊斯兰教牛羊肉供应	221
十三、火腿腌腊食品购销	222
十四、价格演变	227
十五、鲜蛋价格	231
十六、家禽价格	235
十七、牛肉价格	237
十八、羊肉价格	238
十九、火腿价格	239
二十、咸肉价格	240
第四节 管 理	240
一、行业管理	240
二、计划管理	243
三、市场管理	244
四、物价管理	246
第五节 基建储运	248
一、蛋品仓库	248
二、5000吨蛋库	249
三、家禽仓库	249

---

四、牛羊肉专用冷库·····	250
五、咸肉、火腿仓库·····	250
六、运 输·····	250
第四章 糖、烟、酒业·····	251
第一节 行业概况·····	251
第二节 经营机构·····	254
一、糖 行·····	254
二、烟号、烟厂·····	254
三、酒行、酒店·····	255
四、市专卖事业公司·····	255
五、市糖业烟酒公司·····	256
六、区店、区副食品公司·····	256
七、零售商店·····	257
八、县（市）糖业烟酒公司·····	258
第三节 商品经营·····	258
一、食糖调拨·····	258
二、食糖销售·····	259
三、储备糖·····	262
四、卷烟调入·····	263
五、卷烟销售·····	264
六、酒类收购调拨·····	268
七、酒类销售·····	270
八、商品价格·····	272
第四节 管 理·····	275
一、行业管理·····	275
二、物价管理·····	276
三、酒类专卖制·····	277
四、食糖卫生质量管理·····	278
五、票证管理·····	279
第五节 基建储运·····	279
一、基本建设·····	280
二、仓储运输·····	280
第五章 盐 业·····	282

第一节 行业概况·····	282
第二节 盐业生产·····	284
一、盐 场·····	284
二、制盐工艺·····	288
三、产量、质量·····	290
第三节 经营机构·····	294
一、杭州转运场·····	295
二、盐贸市场·····	295
三、钱塘、仁和官盐仓·····	295
四、两浙都转运盐使司·····	295
五、杭余公廩·····	295
六、私营盐店·····	296
七、杭州公营盐店·····	296
八、中国盐业公司杭州分公司门市部·····	296
九、杭州盐业批发处·····	296
十、杭州盐业供应管理处·····	296
十一、杭州盐业批发站·····	297
十二、杭州盐业公司·····	298
十三、批发门市部·····	298
第四节 商品经营·····	298
一、盐的购销政策与方式·····	299
二、盐的购销·····	301
三、食盐供应·····	302
四、盐税、盐价·····	303
五、战备盐·····	305
六、碘盐供应·····	306
七、工业用盐·····	307
第五节 管 理·····	312
一、盐政管理·····	312
二、行业管理·····	316
三、私营盐商社会主义改造·····	318
四、购销管理·····	319
第六节 基建储运·····	321

一、仓库建设·····	321
二、盐用包装·····	322
三、运 输·····	323

## 第二编 商办食品工业

第一章 肉类加工业·····	327
第一节 行业概况·····	327
第二节 产业机构·····	329
一、武林门屠宰场·····	329
二、杭州肉类联合加工厂·····	330
第三节 产品生产加工·····	333
一、猪牛羊屠宰·····	333
二、肉制品、复制品生产·····	337
三、生化制药·····	339
四、冷藏加工·····	343
五、食品机械生产·····	346
六、棒冰生产·····	346
第四节 白条肉经营·····	348
一、鲜冻猪白条肉内销和调拨·····	348
二、鲜冻猪白条肉出口·····	348
三、内销批发价格·····	349
四、省际省内调拨价格·····	349
五、出口外销价格·····	349
第五节 管 理·····	351
一、产销管理·····	351
二、兽医卫生管理·····	353
三、出口产品质量管理·····	354
四、卫生防疫工作·····	355
第六节 基建储运·····	355
一、建设杭州肉类联合加工厂·····	355
二、续建万吨冷库·····	356
三、续建9000吨冷库·····	357
四、重建生猪屠宰工场·····	357

五、新建牛羊宰杀工场	358
六、新建锅炉房	358
七、新建肉类熟制品大楼	358
八、6500吨冷库大修改造	359
九、主要生产配套设施技术改造	359
十、运输设施	360
十一、活畜调运	363
十二、白肉运送	364
<b>第二章 豆制品业</b>	<b>365</b>
<b>第一节 行业概况</b>	<b>365</b>
<b>第二节 生产经营机构</b>	<b>367</b>
一、豆腐店	367
二、香干店	368
三、豆腐生产合作社	369
四、豆制品合作商店	369
五、国营(集体)豆制品厂	369
<b>第三节 生产经营</b>	<b>370</b>
一、产品原料	370
二、产品分类	371
三、生产工艺及质量标准	373
四、生产设备	374
五、生产线	375
六、市场供应	375
七、产品价格	377
八、供应网点	380
<b>第四节 管 理</b>	<b>382</b>
一、行业管理	382
二、规格质量管理	383
三、卫生质量管理	385
四、产品产量折算标准	387
<b>第五节 基建技改</b>	<b>387</b>
一、厂房建设	387
二、技术改造	388

---

第三章 酿造业	389
第一节 行业概况	389
第二节 生产经营机构	394
一、官酱园	394
二、干酱园	395
三、酿造厂	396
四、酱酒商店	397
第三节 生产经营	397
一、产品品种	397
二、产品原料	400
三、生产工艺	401
四、产品销售	406
五、产品价格	407
第四节 管 理	412
一、物价管理	412
二、质量管理	414
三、票证管理	416
第五节 基建技改	417
一、厂房建设	417
二、技术改造	418
第四章 糕点糖果业	419
第一节 行业概况	419
第二节 生产经营机构	421
一、茶食糖果店	421
二、公私合营茶糖社店	423
三、糕点食品厂	424
第三节 产品生产经营	425
一、产品品种	425
二、糕点帮式流派	427
三、产品销售	428
四、产品价格	430
五、中秋月饼的产销	432
六、产品结构调整	433