019130

永州市饮食行业志

1923—1983

新乡市饮食行业志

（1923　1983）

一九八三年三月

前　言

党的十一届三中全会以来，形势愈来愈好。借此修志，正应了“盛世修志”。

饮食业经前人的努力，创造了辉煌成就。将此成就系统记载传世的，是亘古以来所未见。在目前进行四化建设的新形势下，迫切需要一部行业志书，它不仅可以为四化建设、历史研究、学术积累提供材料，探索饮食业发展规律，指导当前工作。而且还可以作为教材，做到古为今用。使之“前有可稽，后有所鉴”。既益于今世，亦益于千秋万代。

旧中国饮食业没有文字资料。《新乡县志》系明万历年间所修，民国十二年（公元一九二三年）续修，只字未提饮食业。建国前部分全凭口碑材料。新中国饮食业的文字材料经“文化大革命”的大动乱，散佚不少。幸饮食业老一代还有许多人健在，抢救活材料著书成志，实为适时之壮举。

饮食公司党委和领导对编纂饮食志很重视，上级一有

2

布置，立即成立了行业志领导小组，经理岳长泽任组长，副经理包吉良、业务科长牛襄炜、办公室副主任赵廷凯任副组长。并随时成立了饮食志编辑室。牛襄炜任主编，任会平任副主编，王向理、孙新胜、苏玉荣(女)为编辑。

本志自一九八二年八月十六日“立馆”至一九八三年一月十七日完成初稿。历时五个月。作为工具书供查阅的要求，尽量搜集整理了多方面的材料。

体　　例

一、本志立目以中国地方志的传统体例为参考。分概述、大事记、志、传、表、图、录。大体反映出新乡市饮食业的历史面貌和特点。

二、本志所言内容，述而不论。

三、本志文字用现代汉语的书面语表达。个别有文言，如“灶君”系照录原著。

四、概述，是本志的纲，以简要的文字概括了全书的主要内容。

五、大事记，记述了清光绪二十八年（公元一九〇二年）至一九八二年底饮食业所经历的比较重要的大事。

六、志，为本志的主体，内容以横为主。

七、传，以亡者立传，生者记事为原则。

八、表，共有六种，详看目录。

九、图、片：

建国前和一九八二年饮食业网点分布图各一份。

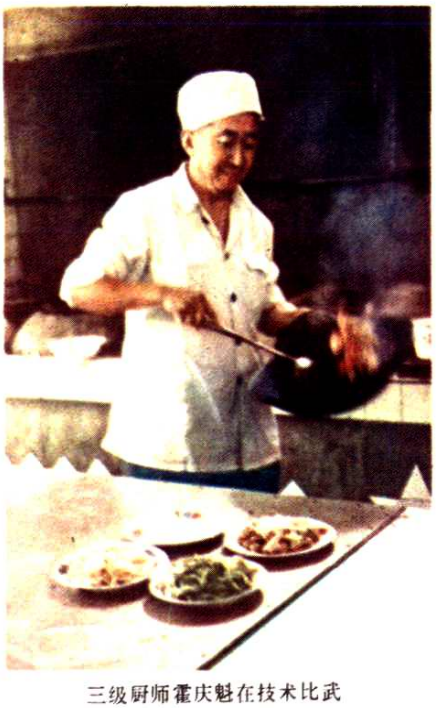
技术比武和各期技术训练班照片若干张。

十、录，将弃之可惜，仍有使用价值的部分列入了总附录备查。

试读结束，需要全本PDF请购买 www.ertongbook.com

技术能手庞继先在配菜.

服务员崔玉清（左一）、
李青梅在技术比武大会上
交流摆台经验.



三级厨师霍庆魁在技术比武
中做烹调表演.

技术能手王秀明在技术比武
中表演拼盘造型.

一九八二年八月技术比武时的部分拼盘造型。

技术能手王秀明的拼盘造型。

技术能手马连成的拼盘造型熊猫竹山。

技术能手李洪生的西瓜盅（左）和麻建民的金鱼造型。

什锦拼盘和金鱼造型。

技术能手赵祥的拼盘造型雄鹰展翅。

目　　录

概述……（1）

大事记……（6）

第一篇　建国前饮食业的概况……（9）

一、饮食业的兴衰……（9）

二、饮食业工人的就业和待遇……（10）

三、帮别查证……（10）

四、服务方式……（10）

五、技术传授……（11）

六、物价及税收……（11）

七、饮食业的行会……（11）

八、地下党员在饮食业的活动情况……（12）

附：新乡市解放前夕饮食网点分布图……（13）

第二篇　新中国新乡市饮食业……（14）

第一章　网点及体制变革……（14）

第一节　各个时期网点、人员变化……（14）

第二节　归属变化……（15）

第三节　对私营饮食业的社会主义改造……（16）

第四节　合作化……（17）

一、概况……（17）

二、归口管理的沿革……（17）

三、经营管理……（18）

四、工资福利……（ 18 ）
五、合作店人员网点变化……（ 19 ）
六、税收变化……（ 20 ）
七、计划管理……（ 20 ）
第五节　代营店……（ 21 ）
一、代营店的性质……（ 21 ）
二、必须发展代营店……（ 21 ）
三、组织管理……（ 22 ）
附：1.新乡市饮食公司机构沿革表……（ 23 ）
2.公司党委全体成员近影……（ 25 ）
3.一九八一年新乡市社会饮食业总况表……（ 27 ）
4.一九八二年新乡市饮食网点分布图……（ 28 ）
第二章　经营……（ 29 ）
第一节　经营方针和管理原则……（ 29 ）
第二节　经营特点、服务方式、服务质量……（ 30 ）
第三节　组织货源及供应变化……（ 32 ）
一、社会主义改造以前怎样组织货源……（ 32 ）
二、粮油统购统销以后货源供应……（ 32 ）
三、大跃进以后的货源供应……（ 33 ）
四、用煤规定和供应……（ 34 ）
五、组织购进议价货源……（ 34 ）
六、粮食供应变化……（ 35 ）
七、味精、西红柿……（ 35 ）
八、饮食公司成立以来节日供应……（ 36 ）
第四节　高价饭馆……（ 36 ）

试读结束，需要全本PDF请购买 www.ertongbook.com

附：1 新中国建立以来基本情况统计表……（ 39 ）
2 新乡市饮食公司一九八二年各门市部店堂、作坊、仓库面积统计表……（ 41 ）
第三章　管理……（ 44 ）
第一节　价格管理……（ 44 ）
一、订价原则……（ 44 ）
二、计价公式……（ 45 ）
三、价格管理……（ 46 ）
第二节　计划及财务管理……（ 46 ）
一、计划、财务管理的变化……（ 46 ）
二、税收变化……（ 49 ）
第三节　卫生管理……（ 49 ）
第四节　民主管理……（ 51 ）
第五节　工资福利……（ 52 ）
一、工资……（ 52 ）
二、福利……（ 54 ）
第六节　重大事故……（ 55 ）
附：一九八二年底公司总人数及党、政、工、团，职工教育基本情况……（ 57 ）
第四章　技术培训……（ 58 ）
附：红、白案、服务员培训及修志领导小组和编辑人员照片
第五章　技术革新……（ 59 ）
第一节　红案……（ 59 ）
一、红案的一般情况……（ 59 ）
二、红案保管技术的革新……（ 60 ）

第二节　白案……（60）
一、白案原来的工作情况……（60）
二、白案革新……（61）
三、笼具革新……（61）
四、蒸馍炉火革新……（62）
第三节　灶……（62）
一、灶的一般情况……（62）
二、二带一余热利用短膛立火……（63）
三、灶屋革新……（63）
第四节　烧饼炉革新……（64）
第五节　馅食工具革新……（64）
第六节　仓库革新……（65）
第七节　磨豆浆革新……（65）
第六章　回民饭馆……（67）
第七章　名点名人……（70）
第一节　狗不理包子……（70）
第二节　赵记馄饨……（07）
第三节　牛中喜烧饼……（71）
第四节　一级厨师李玉栋……（72）
第五节　经理岳长泽……（73）
附：历届劳模、出席省先进工作者、全国新长征突击手、全国三八红旗手、会计师、三级以上厨师、省命名技术能手花名册……（74）
第三篇　总附录……（77）
一、我国的烹调技术……（77）

（一）我国古代烹调技术的起源和发展……（ 77 ）
（二）近、现代我国烹调技术的发展……（ 78 ）
（三）我国古代名厨师和烹调论著……（ 79 ）
1 古代名厨师……（ 79 ）
2 古代重要烹调论著……（ 79 ）
（四）我国的烹调种类……（ 80 ）
（五）我国的菜系……（ 80 ）
（六）河南菜的情况……（ 81 ）
（七）烹调技术的五项要求：
色 香 味 形 器……（ 81 ）
1 色……（ 81 ）
2 香……（ 81 ）
3 味……（ 82 ）
4 形……（ 82 ）
5 器……（ 82 ）
二、关于重申分级划类经营搞活市场的意见（新饮字82第19号文件）……（ 82 ）
三、新乡市饮食公司十家饭店开展“五讲”、“四美”活动比经营赛管理社会主义劳动竞赛协议……（ 88 ）
四、召开职代会的通知……（ 92 ）
五、我们是怎样开展社会竞争，搞好饮食供应的……（ 101 ）
六、一九七九年与一九八〇年对比情况……（ 102 ）
七、新乡市饮食公司关于一九八一年度试行“利润包干、自负盈亏、超利润提成、亏损不补”工资制度的方案……（ 105 ）

6

八、新乡市饮食公司关于试行浮动工资的方案……（105）
九、经济责任制实施方案（新饮字81第16号文件）…（108）
十、关于实行经济责任制的补充规定（新饮字82第6号文件）……（110）
十一、企业管理几项制度（一九八二年三月）……（111）
（一）六员责任制……（111）
采购员责任制……（111）
核算员责任制……（112）
服务员责任制……（112）
保管员责任制……（113）
售货员责任制……（113）
会计人员责任制……（114）
（二）关于企业财产管理权限下放……（115）
（三）旅业财产管理制度和几条处理规定……（115）
（四）面条加工厂补充、恢复几条管理制度……（116）
（五）关于票证管理的几项规定……（117）
（六）几项劳动纪律……（118）
十二、一九八二年度财务分析（新饮字83第3号文件）……（118）
十三、饮食公司1980——2000年规划……（124）
后记……（126）

概　　述

饮食业的历史已有三千五百年了。殷商盛世烹调技术有一次大的飞跃。以后历代烹调技术有时发展，有时停滞，但总的趋势一直是发展的。发展到现在烹调种类仅冷、热菜已有四十五个大类以上。各种菜肴全国已有五千种以上。

新乡市自清光绪二十八年（公元一九〇二年）道清铁路通车和翌年京汉铁路过境，饮食业才日盛。抗日战争前饭馆有八大家，十几人以下的中小饭馆已发展到三百多家。解放前夕饮食业还有一百四十六户，三百七十六人。工人工资菲薄，主要靠小费维持生活。徒弟经常挨打受气，就是师傅和掌柜也经常受日伪或国民党反动派的气。行业和妓女行业并称为是非行业，从业人员社会地位低下，但比浴池、理发行业要高一些。为了求得生存形成的行会为灶君会，每年农历八月十三举行。后又组织了行业公会与灶君会并存，解放后，二会皆取消。

全国解放以后，党和政府对祖国的烹调技术十分重视。成立了财贸工会对职工进行教育。搞了民主改革，提高了工人的地位，取消了小费制度。进行了三反、五反运动。一九五五年小商小贩搞了合作化，一九五六年对十家较大饭馆实行了公私合营，成立了专业公司，自此，党支部建在核算单位，公司有党的委员会，对企业各方面实施领导。一九五七年全市饮食网点发展到了最高峰，共七百一十八户，从业一千二百九十八人，平均一个网点不到两人，以后网点逐年减少，一九六二年仅剩四十五户。一九六三年又恢复到了一

百七十四户。一九六六年又减少到了六十户，一九七四年更减少到了四十八户，网点太少，吃饭太难。一九七五年发展代营店三十二户，吃饭难问题开始有所缓和。党的十一届三中全会以后，多种经济渠道进入市场，饮食网点又有了更大的恢复，一九八一年已恢复到了二百七十户。

饮食业的经营方针，一九五六年中华人民共和国商业部（以下简称中商部），提出："尽量满足人民的需要，在原料供应条件许可的情况下，尽可能做到顾客想吃什么，有什么；什么时间吃，什么时间有"。一九五八年下半年以后这一方针已不起作用。一九六四年全国饮食服务工作会议又明确提出"面向大众，适应消费者多种需要"的经营方针和分等划类经营的管理原则。"文化革命"中这一方针又被否定。一九七九年八月全国饮食服务座谈会重申"必须继续贯彻面向人民大众，分级划类经营，发扬优良传统特色，适应多种需要"的经营方针。贯彻这一方针后，搞了分等划类经营，挖掘、引进了许多品种，全市饮食业的品种已增加到了二百四十四个，创了历史最好水平。

饮食业的经营特点是有店有作（作坊），店作结合。服务方式，一九五六年以前先吃后交钱，以后先交钱买票后吃饭；一九六六年以前服务到桌，以后客人自我服务。截止今天，只有少数几个馆子服务到桌，多数还是顾客自我服务。

饮食业的货源供应，一九五八年上半年以前是很好的，以后就开始紧张。一九六〇年给饭馆的油很少，一个较大饭馆每月只给十几斤油，肉也只给一点点，连狗不理包子铺也不够用的。一九六四年肉、油供应好转。一九七二年油又紧张，除供回民饭馆一些外，汉民饭馆一点油也不供应，好在猪肉不紧张，用猪油代替。一九七

试读结束，需要全本PDF请购买 www.ertongbook.com