



廣州越秀區

# 飲食行業誌

越秀區飲食公司編

# 越秀区饮食行业志

主编 黄辉 副主编 尤玉婵

广州越秀区饮食公司编印



像生拼盘



像生拼盘



香烧桂花扎



卤水如意卷



广东叉烧



金都生日蛋糕



新陶芳乳鸽王



群仙大会



荔玉满堂香



新陶芳点心



清蒸老虎鱼



聚宝满彩篮



城林香葱鸡

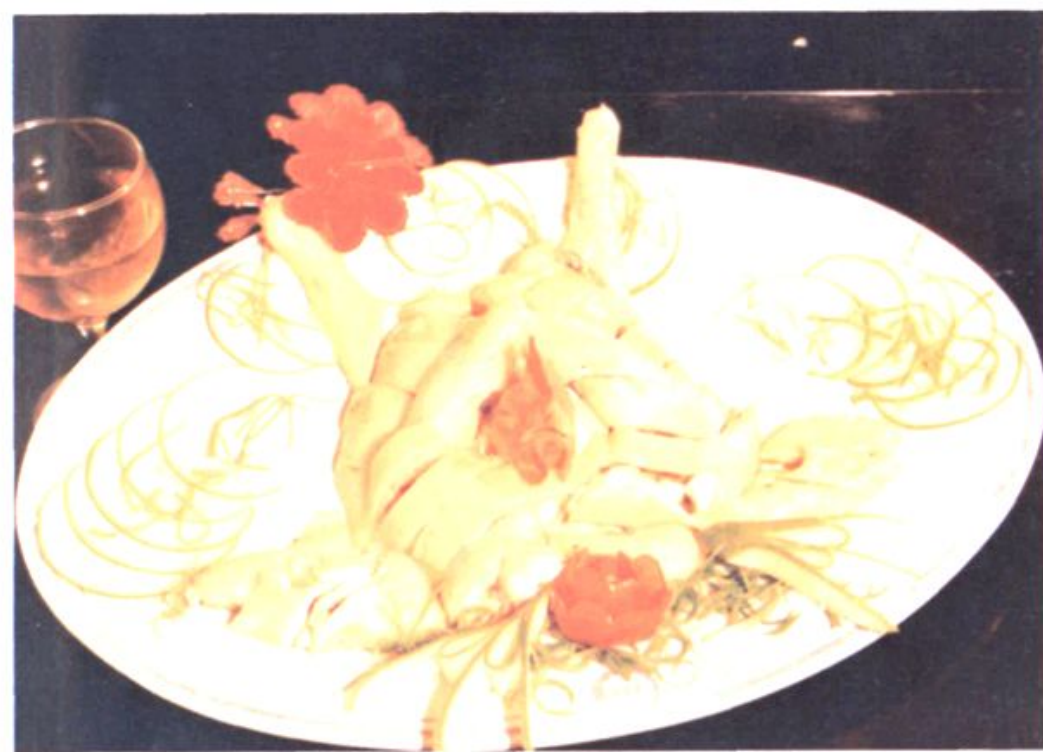


洛城林虾饺





荷塘蛙鸣



全郡贵妃鸡



洛成林虾扇



阳光香肉

# 《越秀区饮食行业志》编辑工作组 成 员 名 单

顾问 蔡奇峰（公司经理）  
      杨冠权（公司副经理）  
组长 蒋 祥（公司秘书科长）  
组员 黄 辉（主编）  
      尤玉婵（副主编）

# 目 录

序言	(3)
凡例	(5)
概述	(6)
述篇	(10)
第一章 越秀区饮食行业历史沿革	(10)
一 晚清时期(一八四〇年至一九一〇年)	(10)
二 民国时期(一九一一年至一九四九年)	(12)
三 中华人民共和国成立后	(40)
第二章 行业区分	(65)
一 包办馆 大肴馆 姑苏馆	(65)
二 酒家	(67)
三 晏店 饭店	(71)
四 二厘馆 粉面馆	(73)
五 茶居 茶室 茶楼	(74)
六 茶果店(铺)	(77)
七 餐室	(77)
八 粥品 面食 甜品 凉茶	(79)
九 斋菜馆	(81)
第三章 食在广州的主要特点	(82)
第一节 食之风俗	(83)
第二节 食之风貌	(93)
第三节 食之风格	(107)
第四节 食之风尚	(110)
第五节 名 菜	(117)

第六节	名    点	(130)
第七节	名    店	(136)
第八节	名    师	(173)
第四章	饮食行业管理沿革	(175)
第一节	公会  工会  外寓	(175)
第二节	工资  奖金分配制度	(189)
第三节	商品销售管理制度	(212)
第四节	现金收入管理制度	(214)
第五节	会计核算管理制度	(215)
第六节	仓库管理制度	(216)
第七节	财产管理制度	(217)
第八节	物价管理制度	(218)
第九节	卫生管理制度	(226)
第十节	小商小贩	(228)
	杂记	(234)
	饮食业行内大事记    饮食业行内习用语言	(234)
	行内暗话  行内术语  趣闻逸事	(248)
	后记	(254)

# 序 言

饮食行业在任何一个时代是一个不可缺少的行业，但是在旧社会里，饮食行业是属下一流行业，其从业人员与优、娼、皂、卒等并列。厨子被敬称为厨师，烹调技术列入文化范畴那是新中国成立后之事。盛世修志，造福后代，是我国历代的英明决策。由是越秀区饮食志的修辑，是新中国重视饮食事业发展的历史见证。

中国烹饪事业是一门学问非凡的综合学科，在中国烹饪史中，广州食事占有重要的位置，并早已为中外所认同。广州既是历史悠久的城市，又是不断现代化的城市，在历史的长河特别是近百多年间，广州在以有粤菜为主导的饮食行业中，赢得了“食在广州”的赞誉并非偶然。

广州之所以有食之盛誉，自有很多积极因素。“食在广州”所指深广，恐怕就是饮食界的专业人士，也难尽其详。但是如果如果没有广州食之风俗，食之风貌、食之风尚和食之风格，那“食在广州”将是一句空话，皆因这些内容，正是“食在广州”之所在。

越秀区是广州古老城区，很早已是商业最繁华最集中的地带，与繁华的商业同步出现的大小饮食店肆栉比鳞次，美食纷陈于市，这些饮食轨迹，尽管是经历沧桑，或已新陈代谢，越秀区饮食行业志将竭尽全力，为这些轨迹搜残补缺，去芜求菁，为饮食事业的承先启后，继往开来而尽一点绵力。

广州饮食业在百多年来有过黄金时代，亦曾濒临绝境的边缘，就是新中国成立以后，饮食行业也有失误的历程，但在改革开放的新时期中，饮食行业有如枯木逢春，又再焕发

出一片生机勃勃。越秀区饮食行业志正是循着越秀区饮食行业的发展、变化的轨迹，辑录筛选资料，撰写而成。若它能为饮食行业历史的研究，或饮食专业知识的探求提供一点帮助，这正是编者所期望的。

# 凡 例

1、越秀区饮食行业，以追溯及记述本地区的饮食行业历史沿革，食之习俗、食之风貌、名店名师的历史、食在广州名菜名点的特色、行业大事的纪实、行业划分的依据、行规术语、饮食轶事等。

2、编纂时限。总体上，上限为一八四〇年（道光廿年），下限为一九九〇年（即建国后国民经济建设第七个五年计划末期）。

3、总体结构和表达方法。全志分别由序言、凡例、概述、述篇（含四个章节）、杂记、图表、后记等组成。

4、详略安排。以“详今略古”、“详异略同”，详关键，略一般为原则。

5、以生不入传为原则，生者一律不入传，但对越秀区饮食业有卓越贡献的名师，特级技术职称人员亦略志其名。

6、资料来源，是从查抄史志、历史档案、报纸杂志、计划总结、座谈采访、口碑笔录、专题调查等分类筛选裁定，核实后编撰了长编，引文皆在长编中注明出处，志内皆不再附录资料来源。

7、称谓记述。记述一律用常用语言叙述，志中称谓，首次出现均用全称，以后出现均用简称。如“越秀区饮食公司”简称为“区饮食公司”，中华人民共和国成立前后简称“建国前”或“建国后”。



# 概述

“民以食为天”，古人把饮食之道，概括为天大之事。一个社会的安定繁荣，亦以足食为前提，“衣食足而知荣辱”，可见食之于社会非常重要。社会文明进步，才能使饮食物质丰盈，有了可供食用的物质，又必然要识饮识食去钻研饮食之道，这样就要有专业的烹饪，才能把鸡猪鱼鸭等变成美食。专业的烹饪行档，可称之为饮食业。

广州曾谓为南蛮之地，故有南人嗜生（鱼）啖野（味）之说，然而岁月推移至清末，所谓南蛮之地便已转变为南陲重镇，成为中外经商、中外通行必由之路。饮食是文化，广州的饮食文化由是得以捷足先登于海内外，亦由此得以吸纳海内外的饮食精华，而谓广州人擅烹擅食，以厨艺精湛而闻名于世，使广州载有“食在广州”的美誉。

广州地处亚热带，气候温和，物产富饶，有四时上市的蔬果，有各类的飞、潜、动、植，有全国各地的山珍野味登场，有国外舶来物品货源，而使广州的食事，形成特色，独成一格，其特色与独成一格的食事代表，就是粤菜与广州点心，再有就是数之不尽、众口皆碑的岭南地道小食，从而构成了食在广州所具有的独特的食的风貌。

越秀区是广州市的古老城区，向来是广州市的政治、文化和商业中心。早在一八四〇年前，越秀区内已有颇具规模的饮食业，鸦片战争之后，广州市向外门户大开，中外贸易迅猛发展，商客往来及官贾酬酢，以及名目众多的地方食俗，为饮食业的开辟发展提供了大量客源和饮食消费，因此越秀区食肆林立，鳞次栉比，如星罗棋布，开设有姑苏馆、大肴