

郑州饮食行业志



郑州市饮食公司編

郑州饮食行业志

郑州市饮食公司编

郑州市饮食公司领导人员合影



前排从左向右：副经理赵志欣、经理王福林、党委副书记师天彪、
工会主席葛素云（女）。

后排从左向右：付经理秦志富、副经理王建启、副经理陈家骏。

序 言

郑州市饮食公司经理王福林



王 福 林

《郑州饮食行业志》经过饮食公司修志同志近三年的艰苦工作，现在出版了，这是一件值得庆贺的事。

《郑州饮食行业志》是一部

经济专志。它用大量资料记述了郑州市饮食业八十多年以来的行业规模、烹饪技术、服务方式、经济效益，以及经验教训等，特别着重记述了中国共产党十一届三中全会以来饮食业繁荣兴盛的新面貌。志书中的大量资料既可做为当前饮食行业改革、开放、搞活的借鉴，又将为后址研究郑州饮食业这段历史提供重要参考资料。

编纂《郑州饮食行业志》，我们力图在我国旧方志传统理论的基础上，运用马克思主义的历史唯物主义和辩证唯物主义的观点，本着实事求是，详今略古的原则，以达到思想性、科学性、资料性的统一。资料是志书的基础。建国前饮食业是不见经

传的行业，历史资料近乎空白，有点记载的也是一鳞半爪。为了占有资料，我们采取登门走访，座谈回忆，查阅各种历史档案等形式，抢救了一部分资料，经过筛选，去伪存真，弥补了不足。尽管如此，对建国前饮食业的记述仍然较略。至于建国后的饮食业，虽有比较详备的资料，但由于我们水平所限、疏漏、错误之处，在所难免，请方志专家、学者指正。

《郑州饮食行业志》是在市政府统一部署下编纂的，曾得到省史志编委和市地方志办公室杨静琦（女）同志、郭颖生同志、王荣荅同志、省商管委阚崇民同志等领导的关怀和指导，值此志书出版之际，特向这些同志和部门致以诚挚的谢意。

1988年5月25日

郑州饮食行业志

目 录

概 述	(1)
第一章：经营	(8)
第一节：网点	(8)
第二节：经营与服务	(22)
第三节：菜系	(36)
第四节：小吃及名点	(42)
第五节：筵席的经营	(49)
第六节：冷饮和冷食	(60)
第七节：货源采购	(67)
第二章：管理	(72)
第一节：经营计划管理	(72)
第二节：财务管理	(73)
第三节：规章制度	(76)
第四节：基建和设备	(80)
第五节：经济效益	(83)
第六节：劳动工资管理	(86)
第七节：卫生管理	(91)
第八节：物价管理	(96)
第三章：烹饪技术	(101)
第一节：技术培训	(101)
第二节：技术表演	(106)
第三节：技术职称	(116)

第四节：技术服务	(120)
第四章：职工政治地位、福利待遇	(123)
第一节：职工政治地位的提高	(123)
第二节：职工劳动条件的改善	(125)
第三节：职工福利	(128)
第五章：名店、名师、名菜	(132)
第一节：名 店	(132)
第二节：名 师	(158)
第三节：名 菜	(211)
第六章：政治工作	(241)
第一节：党、团、工会组织的建立和发展	(241)
第二节：职工教育	(249)
第三节：女职工队伍的壮大	(252)
第七章：机构的沿革和管理	(254)
大事记	(264)
后 记	(279)

概 述

饮食业是郑州发展较早的行业之一。随着平汉、汴洛铁路相继建成通车，1922年辟郑州为商埠。一些资本家云集郑州，投资办厂、开店经商。工业方面，予丰纱厂、大东机器厂、中华打蛋厂、予中打包厂等相继建成投产；商业方面，棉花行、土产杂货行、药材行、皮毛行、洋货行、转运行等一批行栈、商店涌现于市街。随着工商业的兴起，饮食业迅速发展起来。早在开埠之前，旧县衙附近，南大街有翠英阁，西大街有明月楼。后来，火车站、大同路一带又有豫顺楼、远东招待所、天福楼、小有天、新春楼、华阳春等大中型饭店，还有蔡记馄饨、葛记焖饼、自来买包子和各种风味小吃。到1936年，在等级的饭店已达74家，摊贩近千户，郑州饮食业呈现一派兴旺景象。

1937年抗日战争爆发，日军飞机多次空袭郑州。在1938年农历正月十五日的一次空袭中，华阳春楼房被炸为平地，豫顺楼中弹四枚。1942年，河南大旱，加之日军两度侵入郑州，居民纷纷外逃，商号锐减，市场萧条，饮食业亦一蹶不振。1945年抗日战争胜利后，饮食业有所恢复，但因苛捐杂税、货币贬值、物价暴涨，生意难做，不少饭店关门、倒闭。到1948年解放前夕，座商120户、摊贩1333户，共计从业人员2295人。

建国后的1950年至1957年是饮食业振兴和发展时期。1948年10月22日，郑州解放。经过三年经济恢复，从1953年起，第一个五年计划开始，国家对本市工业基本建设投资三亿多元，建成了一批骨干企业。在商业方面，投资兴建了花园路、建设路、大学路、碧沙岗、五里堡等五大市场。在大力发展国营工业的同时，相应发展了国营商业和合作社商业。1953年，市合作总社接收了

工商食堂。1954年建立了食堂经理部，先后开设8个国营饭店。1956年市福利公司成立，根据行业分工，8个国营饭店移交市福利公司管理。该公司又先后在建设区、文化区、花园路、火车站、北二七路、西大街、大学路、二里岗等处建立了45个国营饭店。另外，根据国家统一安排，支援内地建设的上海、广州106名工人迁来郑州，开设了上海菜馆和广州酒家。1956年8月，市福利公司撤销，分别成立饮食、服务两个公司。1957年底，国营饭店已发展到57个，职工651人，成为饮食业的骨干力量。国营饮食业建立后，贯彻了“面向群众，大众化经营”的指导方针，以经营低中档品种为主，有花卷、米饭、蛋汤、包子、炒饭等，以满足工矿区工人和建筑工人的需要，以此支援经济建设。这一经营方针的贯彻，解决了饮食业为谁服务的问题，从根本上改变了旧社会饮食业单纯盈利思想。与此同时，私营饮食业也有较大发展。到1955年底，私营饭店发展到186户，饮食商贩1420户，座商比解放前增加三分之一。1956年，在对私营工商业社会主义改造中，19户大店实行了公私合营。124户中小店实行了经销。对资本家的私有财产采取定股、定息。把1548户饮食商贩组织成282个合作店、组。到1957年底，全市国营、公私合营、合作店、组网点有953个，从业人员3431人。全市人口每480人有一个饮食供应点，饮食业职工占城市人口的0.72%，群众就餐比较方便。

1958年至1962年，饮食业走过了一段迂回曲折的道路。我国胜利完成第一个五年计划后，1958年出现了“大跃进”、“人民公社化”运动，“左”倾错误严重泛滥，加上自然灾害，农业减产。1960年前后国民经济发生严重困难。这一期间，党中央对国民经济实行了“调整、巩固、充实、提高”的方针，压缩城市人口，精简下放企业人员，饮食业一些合作饭店升级过度为国营，大部分合作小组集中合并。到1961年底，饮食业网点减少到123个，

从业人员2777人。这期间，由于生产下降，物价上涨，供求矛盾突出。饮食业原材料缺乏，供应品种单调，粗粮供应比例的增大，针对这些情况，饮食业开展了粗粮细作，尽可能搞好市场供应。从1960年6月起，饮食业实行凭粮票就餐。为了回笼货币，还开设了高价饭店，当年回笼货币124万元。为经济调整作出了贡献。

1963年至1965年，经过三年经济调整后，国民经济好转，饮食业在工矿区和居民住宅区，新增国营和合作饭店55个。从1962年自由市场开放以后，个体饮食业发展起来，但从1963年4月起，对小商贩实行代替，挤垮个体商贩近800户，保留104户有证商贩，到1965年，又全部取缔。至此，饮食市场基本形成了国营、公私合营饮食业的一统天下。1965年底，全市饮食网点为184个，从业人员2790人。按城市居民计算，每3340人有一个饮食供应点。饮食业职工占城市人口的0.45%，大大低于1957年的水平。

在这一时期，国营饮食业在经营上深入贯彻了三大观点：政治观点、生产观点、群众观点。狠抓大众化经营的方针，并采取了如下措施：在车站地区开展到旅社流动售饭活动，在商业繁华区开展小包饭活动，全市饭店经营小件菜，开办快吃部，代客加工，出售半成品；全公司多次开展审价活动，曾三次调低饮食品价格；公司号召职工牢固树立为工农兵服务的思想，在职工中开展对口赛、对手赛、红旗竞赛、“五定”“四包”“一奖”等活动。以上活动对改善服务态度，提高服务质量起到了很好的作用。但是，由于过份强调大众化经营，对于高层次的消费需要考虑不够，使得饮食业的技术提高缓慢，盈利偏少。

1966年至1976年，“文化大革命”期间，饮食业受害严重。运动之始破“四旧”，公私合营企业的招牌被砸，资方人员被批斗，高档饭菜和一些好的服务项目被视为“为资产阶级服务”而

被取消,要顾客自己端饭、刷碗,进行所谓“自我服务”。继而党政领导机关被冲击,领导干部被批斗,机构瘫痪,企业无人负责。虽然大多数职工对这些错误作法进行了抵制,坚持上班生产,但供应品种大大减少,服务质量低,经营很不正常,是建国以来饮食业最困难的时期。

1976年至1985年,是饮食业从繁荣到大发展时期。1976年,粉碎“四人帮”以后,特别是党的十一届三中全会以来,国民经济实行改革、开放、搞活的政策,纠正了多年来形成的重生产、轻生活的“左”的偏向,大力发展第三产业。饮食业在经营上贯彻了“面向人民大众,分级划类经营,发扬传统特色,适应多种需要”的方针。实行多种经济成份、多种经营方式。国营饮食业充分发挥营业场地较好,技术力量雄厚的优势,提高经营档次,有计划的把大众化饭菜的经营让出一部分,集中力量向炒菜、名吃、风味品种等高、中档方面发展,除了经营豫菜和已有的粤菜、上海菜外,新引进了川菜、鲁菜、北京烤鸭等名菜,以及全国各地的风味小吃数十种,大大丰富了市场供应。为了适应旅游业和国际交往的需要,改变几十年来不重视店容店貌的旧俗,集资兴建或改建了一批大店、名店。如中原大厦、中原饭庄、少林菜馆、烤鸭店、花园酒店、四川菜馆、齐鲁饭庄、滋补餐厅等,都是这一时期兴建或改建的,它们格局新颖,设备现代化,服务配套齐全,是本市有名的高、中级饭店。从1979年到1986年,8年中基建投资达2217万元,相当于1953年至1978年饮食业25年总投资的18倍。另外还建造各种饮食网点36处,建筑面积50860平方米,为建国后28年投资建点总和的8.38倍。1986年饮食网点达到3517个,从业人员21085人,按城市居民人口计算,平均每264人有一个供应点,饮食从业人员占城市人口的2.27%。网点和从业人员较解放初期分别增加2.05倍和8.18倍,较1957年增加2.65倍和5.14倍,较1978年增加18.75倍和2.76倍。1986年饭店和从业人员中,国

营占3.81%和24.31%，待业青年占29.74%和55.41%，合作店组占0.74%和2.13%，个体户占65.71%和18.13%。饮食业饭店不仅数量增加，而且等级提高，仅饮食公司所属1986年甲级饭店10个，乙级饭店20多个。饮食业设备更新，炊具改革，手工操作和机械化、电器化结合。大店、名店，拥有和面机、洗碗机等机械151部，大、小汽车54辆，冷冻机、电冰箱62台，锅炉27台。1986年，饮食业固定资产发展到2550万元，为1962年清产核资82.9万元的30.8倍；1986年营业收入5069万元，实现利润430万元，营业收入和利润比1978年增长191.9%和746.18%。饮食业网点布局，也有了新的变化。居民区的供应点星罗棋布，火车站饮食夜市通宵达旦，中原集贸市场、花园路集贸市场、老坟岗集贸市场食品琳琅满目，美味飘香。随着改革和开放的推进，饮食业已成为郑州市大有发展前途的行业之一。

1978年以来，饮食业职工在技术和待遇上有了新的提高。为了尽快培养技术人才，饮食公司设立了技术培训科，以四种形式组织培训。一是以实习饭店为基地分期短训，共培养196人，其中80人晋升为厨师；二是选派35名技术人员到全国各地进修深造，如到沈阳厨师进修班，四川省饮食服务学校，以及北京、武汉、广州、天津、烟台等地学习，通过学习，他们均达到了厨师水平；三是接收经过专业培训的学生，充实饮食业，曾接收郑州第二商业局技校烹饪班二年制学员227名；四是以师带徒，岗位练兵，普遍提高了职工的技术水平。通过技术培训和考评职称，大大提高了职工学习技术的积极性，中、青年技术力量大量涌现。到1986年底，饮食公司拥有四级以上厨师、面点师、卤菜师、服务员392名。其中12名厨师先后被派到我国驻外使馆和援建工程服务。1983年12月在北京人民大会堂举行的全国烹饪技术表演鉴定会上，郑州市代表郝玉民、赵继宗、王树华三人的作品受到奖励。随着工农业生产的蓬勃发展，饮食业职工的工资待遇有所提高。

从1977年到1986年的10年中。国家6次为职工晋升工资，职工月平均工资从1956年的40元，上升到1986年65元。饮食业职工的政治地位也有了极大的提高，他们的劳动受到社会的尊重，特一级烹调师赵继宗被选为省人民代表。

1979年以来，经济体制改革有计划、有步骤地向前推进，为了搞活企业，饮食业简政放权，实行经营责任制。从1984年7月份开始，撤消了中心店一级管理机构，先后对22个大店、名店和58个门市部（自然店）实行独立核算，自负盈亏。使各个饭店经济上独立，经营上自主。与此同时，在人、财、物三方面对基层放权。使基层店在人事方面有豁免权，对职工有浮动晋升工资权以及奖励和开除公职以下的处分权；有购置小型设备、家具、用具权；有一次开支千元以下的财权。其次，根据所有权与经营权适当分离的原则，对各饭店实行了国家所有，国家经营；集体所有，集体经营；职工承包，租赁经营；停薪留职，离店经营等五种经营方式。在此基础上，试行了多种形式的企业经营责任制，如1983年对地处偏僻地带，经营微利的52个店实行“利润定额，集体承包，自负盈亏，工资全浮动”的经营责任制；对46个大中型骨干店实行利润定额留成，超额分成，职工工资20%浮动的经营责任制；对友谊多炒面馆和延吉冷面馆实行租赁经营；对50个小点66名职工实行离店经营、自负盈亏的办法。由于真正做到了责、权、利紧密结合，使企业经营者和职工对经营成果有利同享，有风险同担，有效的调动了他们的积极性。如地点偏僻、经营微利的52个店，实行经营承包责任制后，职工每天延长营业时间4至6小时，新增流动车、商亭等售货点53个，新增饭菜品种21个。方便了群众，提高了企业经济效益。据承包后四个月统计，营业收入和实现利润分别比上年同期增长17.9%和79.1%，职工的日劳效增长18%。改革使国营饮食业生机盎然，蓬勃发展。从1979年到1986年的8年时间，国营饮食业收入平均每年递

增12.1%，实现利润平均每年递增24.3%。1986年的营业收入达5069万元，实现利润430万元，创本行业历史最好水平。

在改革开放的年代，随着经济的搞活，生产的发展，商业的隆盛，旅游业的兴起，饮食业的黄金时代业已到来。我们回溯往昔，编史修志，让后人知晓创业之艰难，道路之崎岖，这对振兴饮食行业，挖掘继承各种名菜名吃，创新引进珍羞佳肴，无疑是十分必要的。

第一章 经 营

第一节 网 点

郑州饮食业是从1906年芦汉铁路通车，1908年海兰铁路汴洛段开通，郑州成为中原地区交通枢纽之后逐步发展起来的。1906年之前的清朝光绪年间，由于县城人口很少，大小饭铺有30家左右，主要集中在旧县衙附近的南大街、西大街一带，较有名的大店有明月楼、会仙楼、翠英阁等数家。自1906年以后，由于天灾兵燹，郑州饮食业几经兴衰，有起有伏，直到1948年解放以后才出现店堂高大、设备先进、技术力量雄厚、服务功能齐全的大饭店、形成一支产业队伍。

两大铁路开通以后，由于郑州地处中原，交通便利，在商业上逐步成为全省粮食、棉花、中药材及其它土特产品的集散地。粮行、药材行、棉花行、杂货行以及转运公司遍布全城。火车站附近的大同路、德化街、敦睦路、福寿街、二马路等街道先后出现并渐趋繁荣。饮食业发展的重点也从旧县衙附近转向火车站及其周围的商业繁华地区。如1912年法国饭店开业，经营西餐、并设有旅馆部和酒吧间。从1914年到1927年先后在火车站附近开业的饭店有：万年春、联合春、鑫开饭店等。在德化街有快活林、天生园、小梁春等。1930年，华阳春开业，该店是一个拥有四层楼房，设有电梯，经营浴池、旅馆、中西餐的综合性服务单位。回族馆有西义楼等。在大同路、德化街还有雪宫、豫盛永、双盛和等5家冷饮店。这一时期，车站下沿还有不少卖小吃的商贩，他们临时搭起席棚，高声叫卖，招揽顾客。从大同路西口到火车站票房出口处，卖小吃的一家挨一家，经常拦路迎客。旧城的饮食业也发展到顺城街一带。在钱塘路南段街道两旁，有20多家卖

豆浆、油条、豆腐脑的。在乔家门与三马路交叉口处，出现了一个综合小市场，其中饮食小贩居多，主要为铁路和纱厂职工服务。在南关、东关、也有小吃市场。从1906年至1936年，是饮食业稳定发展的30年。据《大华晨报》记载：1936年郑州共有饭馆74家，其中甲等11家，乙等59家，丙等4家。

1937年到1945年的抗日战争期间，饮食业走的是下坡路。1941年郑州沦陷前，因为屡遭日寇飞机轰炸，铁路中断，中原一带，食盐、卷烟奇缺。这时食盐的销售办法，改官办为自运自销。地处交通要道的郑州，街面上一时盐号蜂起，贩运商日增，虽是国难当头，市场却有几分活跃。人们白天躲飞机，傍晚回来做买卖，饮食业虽有少数店歇业、停业。却又增加了北味香、南味香、自来买等饭店。开封的又一新、又一村、美新三大名馆也于此时迁郑，1941年10月19日，日寇第一次占领郑州，虽然随即撤退，但百姓人心惶惶，加上1942年河南大旱，赤地千里，天灾战祸同时降临。人民纷纷外逃，较大工商企业大都外迁。全城人口只剩下63000人，饮食业大饭馆也相继倒闭、外迁。据1942年统计，全城仅有饭馆14户，从业人员220人，饮食小贩也锐减。

1945年抗战胜利后，外逃商户相继返郑开业，经济出现了复苏，市场又活跃起来，饮食业也逐渐恢复。此时，天一方饭庄和惠尔康两大饭店先后开张。但是，由于国民党政府积极准备内战，横征暴敛，生意难做。饮食业停门、倒闭时有发生。到1948年上半年，饭馆业座商仅有70户，从业人员720，只相当于1936年的数字。此时，由于慕霖路（现解放路西头）改为火车货运站，加上原在国民市场（现益民市场）人称“五方杂地”的游艺场所移到老坟岗，所以，慕霖路、铭功路、顺河街、迎河街一带饮食商贩急剧增加，各种小吃大都聚集在这一带，到1948年解放前夕共有饮食商贩1040户，从业人员1850人。

1948年10月郑州解放后，通过恢复经济，发展生产，市场稳

定，许多商户复业，1949年底饮食业饭店及摊贩恢复到1153户，从业人员2295人。1950年底发展到1653户，从业人员2313人。其中，大小饭店(座商)122户，从业人员596人；摊贩1531户，从业人员1817人。1951年11月，针对一些私营工商业者的不法行为，开展了“五反”(反行贿受贿，反偷税漏税，反盗窃国家财产、反偷工减料、反盗窃国家经济情报)运动后，因生意清淡，饮食座商减少到108户。1953年中南军政委员会为了扭转“五反”后私营工商业的消极情绪，贯彻了“六项措施”，饮食业得到了恢复和发展。据1954年6月换发“营业证”时统计，饮食座商为261户，摊贩1296户。其经营类型见下表：

类别	座商户数	摊贩户数
饭馆	196	241
蒸馍	8	333
烧饼	6	164
油炸	20	173
汤食	1	150
肉食	8	165
甜食	8	38
茶社	14	32
合计	261	1296

1956年，在对资本主义工商业的社会主义改造中，饮食座商有143户实现了公私合营，其中124户实行经销。饮食摊贩组织起来，走合作化道路，1956年6月由618户组成合作饭店98个，899户组成合作小组204个。在对私营工商业改造工作中，市人民政府统一领导，设立了对私营工商业的改造机构、成立了估价委员会，派出人员对实行公私合营的饭店房屋、家具、设备等固定资