

六合縣
飲食服務業志

六合縣飲食服務業志編纂小組

一九九四年

序 一

饮食、服务业是人民生活中必不可少的行业。随着国民经济的发展,人民生活水平的提高,对饮食文化,服务技艺,提出了更高的要求。六合饮食、服务业志,记述了本县的名师、名店、名菜、名点,美味佳肴,撷英集粹,反映了六合饮食业发展的历史,形成了具有六合特色的菜谱。志书记述了名服务师的精湛技艺,擦背师有健身按摩、舒筋活血之功,修脚师有解除脚茧、鸡眼等脚病之能,服务师待客有宾至如归之感。以上种种,从每一个侧面,体现了饮食、服务人员的聪明才智,推动了社会的进化。

在改革大潮中,六合的各项建设事业取得了新的成就。发扬饮食文化,提高服务技艺,大力发展第三产业,是人民的需要,是推进改革开放的需要。我们借鉴这些有益的经验,继承和发扬饮食、服务业的特色优势,抓住机遇,深化改革,扩大开放,促进发展,保持稳定,把六合的物质文明、精神文明建设不断推向前进。

本志在编纂过程中,自始至终得到市、县方志界老师的指导和诸多老同志的支持,从事具体工作的人员广征博采,辛劳数载。值此志书出版之际,谨向出谋出力诸君,致以诚挚的谢意。

郭良志

1994年8月

序 二

我国有着灿烂的民族文化。饮食文化、服务技艺,是祖国文化百花园里一枝绚丽的奇葩。六合饮食、服务业源远流长。早在明时六合名厨师的特高技艺,鱼类、野味等特色菜肴,深受朝廷王爷的赞美,名传京师。可是,在旧社会里,从事饮食、服务业人员的社会地位很低,生活十分困苦。中华人民共和国成立后,饮食服务业员工政治地位提高,昔日被称为上锅的、跑堂的、剃头的,如今被称为大厨师、服务师、理发师。他们的辛勤劳动受到人们的尊敬,全县先后被选为县、市人民代表大会代表和获得先进、劳模称号的就有上百人。人的积极性提高了,各类菜点在继承中创新,服务技艺在普及中提高,业务兴旺发达。

《六合县饮食服务业志》以历史唯物主义,辩证唯物主义观点,以贯通古今的详实资料,记述了解放后国营、集体、私营饮食服务业体制的变化,企业管理的演进,名店、名师、名菜、名点的特色创新,是对本业的概要总结。我们编纂这部志书,借鉴这些经验,对于发展饮食服务行业,将大有裨益。

《六合县饮食服务业志》在编写过程中,得到各级领导和本公司历任领导的关怀,得到县里编志专家及全体干部、职工的大力支持。值此志书出版之际,谨向有关单位和个人致以谢意。

不足之处,敬请批评指正。

胡家林

1994年9月

凡 例

一、本志依照全国《新编地方志工作暂行规定》的总则，以马列主义、毛泽东思想为指导思想，运用辩证唯物主义和历史唯物主义观点，坚持实事求是和科学分析的态度，力求达到思想性、科学性、资料性的统一。

二、本志记述范围，着重为建国后饮食、服务行业，对历史的事物，择要记述，以求贯通。

三、本志贯串古今，详今略古，上限不限，下限断于 1992 年，大事记则记至 1993 年。

四、本志采用序、述、记、志、照片、图表、附录并用的综合体裁。分篇、章、节、目四个层次。

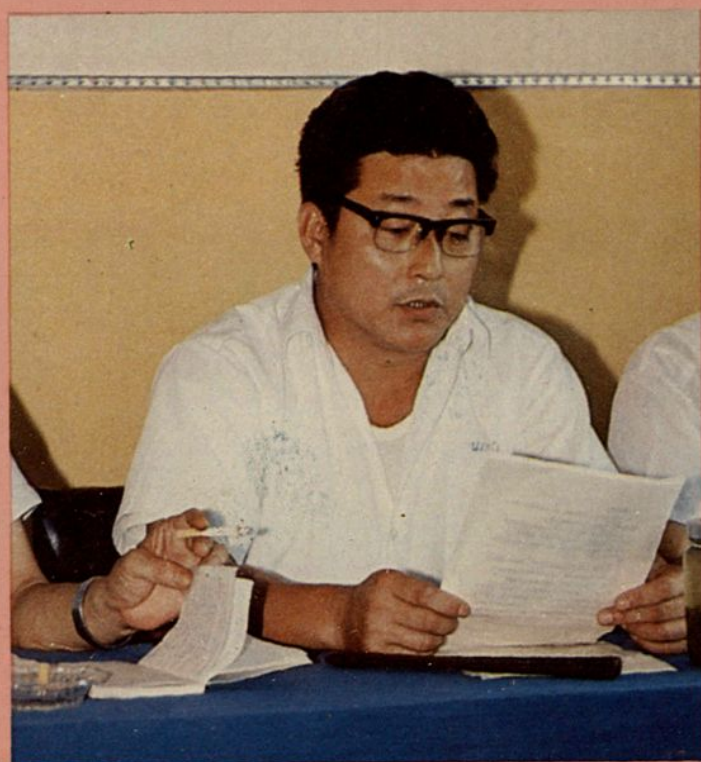
五、本志的资料来源于历史档案、统计表报、老人座谈、口述。

六、本志历史纪年一律用公元纪年，民国前夹注通称，如明洪武七年，民国七年等。

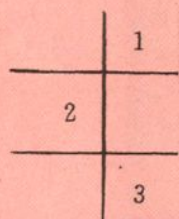
七、本志数量词一律用阿拉伯数字。文字、标点按国家统一规范书写。



六合县饮食服务公司、国营六合饭店



六合县饮食服务公司总经理胡家林同志
在公司四届五次职代会上作报告

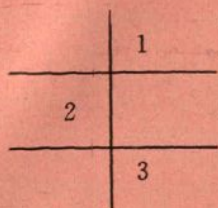


1、六合宾馆

2、六合春饭店

3、国营大华饭店



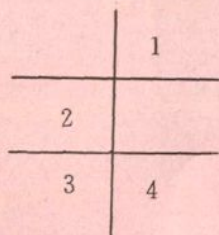


1、国营南京北极商行

2、国营长江百货商店

3、国营六合浴室





- 1、隆昌公司
- 2、国营金城百货商店
- 3、国营六合饭店优雅的环境
- 4、国营六合饭店接待室





六合县饮服行业协会成立大会



饮食服务公司首届“艺术节杯”大奖赛评委打分

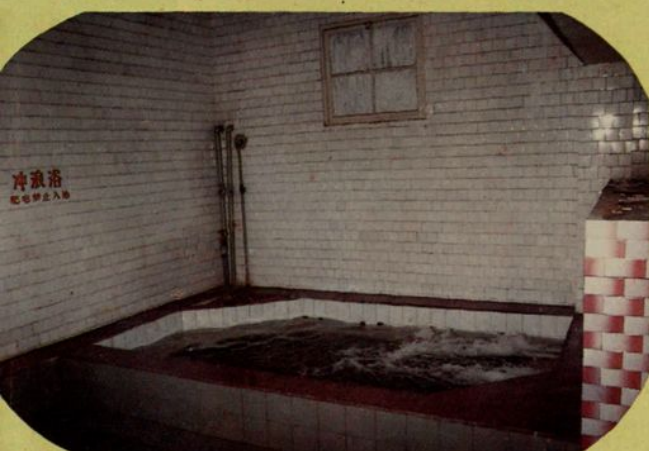


国营大华饭店杏花村餐厅



六合春饭店餐厅

国营六合浴室冲浪浴池



国营六合饭店客房





翻花饺子



横丝酥饼



花色冷盘



葵花酥



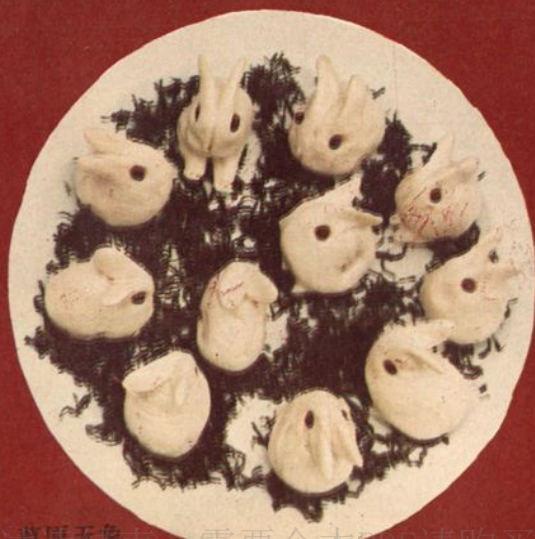
白菜饺子



什锦火锅



瓢儿磨菇





凤尾虾



二龙戏珠



虎皮扣肉



酱爆蒜头鸡



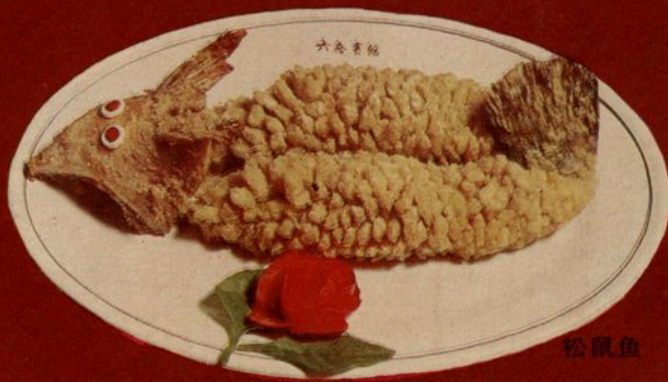
葵花莲子



雪花狮子



芙蓉鲫鱼



松鼠鱼



南京市劳动模范姜丽贤同志



劳动模范奖章



劳动模范证书

南京市先进工作者胡明德同志奖状



先进工会小组



目 录

序

凡 例
概 述
大事记

综 合 篇

第一章 经济体制	(33)
第一节 对私营工商业的社会主义改造	(33)
第二节 经济成分	(36)
第三节 经营机制	(42)
第四节 跨业经营	(43)
第二章 企业管理	(46)
第一节 管理机构	(46)
第二节 财务管理	(53)
第三节 人事管理	(56)
第四节 安全、卫生管理	(64)
第三章 党群组织	(66)
第一节 中共基层党支部	(66)
第二节 工会	(71)
第三节 共青团	(72)
第四节 妇 联	(72)
第五节 行业协会	(73)

饮 食 篇

第一章 县城酒楼饭店	(77)
第一节 网点分布	(78)
第二节 经营特色	(82)
第三节 企业选介	(84)
第二章 乡村饮食店	(92)
第一节 集镇饮食店	(92)
第二节 道旁村店	(95)
第三章 点面、小吃	(98)
第一节 点面馆	(98)
第二节 面饼店	(100)
第三节 名点	(104)
第四节 风味小吃	(106)
第四章 茶馆	(109)
第五章 名特菜肴	(110)
第一节 肉菜类	(111)
第二节 水产、海鲜类	(115)
第三节 禽、蛋、野味类	(120)
第四节 蔬菜、豆制品类	(122)
第六章 经营风尚	(123)
第一节 堂口服务	(123)
第二节 预约定购	(124)
第三节 名师挂牌操作	(126)
第四节 美食节	(127)
第五节 就餐环境	(128)

第七章 价 格	(128)
---------------	-------

服 务 篇

第一章 旅馆(社)业	(142)
第一节 经营机构	(142)
第二节 服务质量	(148)
第三节 旅馆收费	(153)
第四节 职工工资、福利	(156)
第五节 企业选介	(158)
第二章 理 发 业	(162)
第一节 经营机构	(163)
第二节 服务质量	(166)
第三节 理发收费	(170)
第四节 工资、福利	(171)
第五节 企业选介	(173)
第三章 浴 室 业	(176)
第一节 经营机构	(177)
第二节 服务质量	(181)
第三节 收费标准	(183)
第四节 工资、福利	(184)
第四章 摄 影 业	(185)
第一节 经营机构	(186)
第二节 服务质量	(189)
第三节 摄影收费	(191)
第五章 洗染业	(193)
第一节 经营机构	(193)

第二节 服务质量	(195)
第三节 收费标准	(196)
第六章 其他服务业	(201)
第一节 寄售商店	(201)
第二节 南京六合旅游社	(202)

附 录

一、文件辑存	(207)
二、旧时饮食、服务行业用语(行话)	(226)
三、饮食服务行业对联	(227)
四、饮食习俗	(228)
编后话	(231)