保定會館誌

梁连起 主编

河北大学出版社

保定會館誌

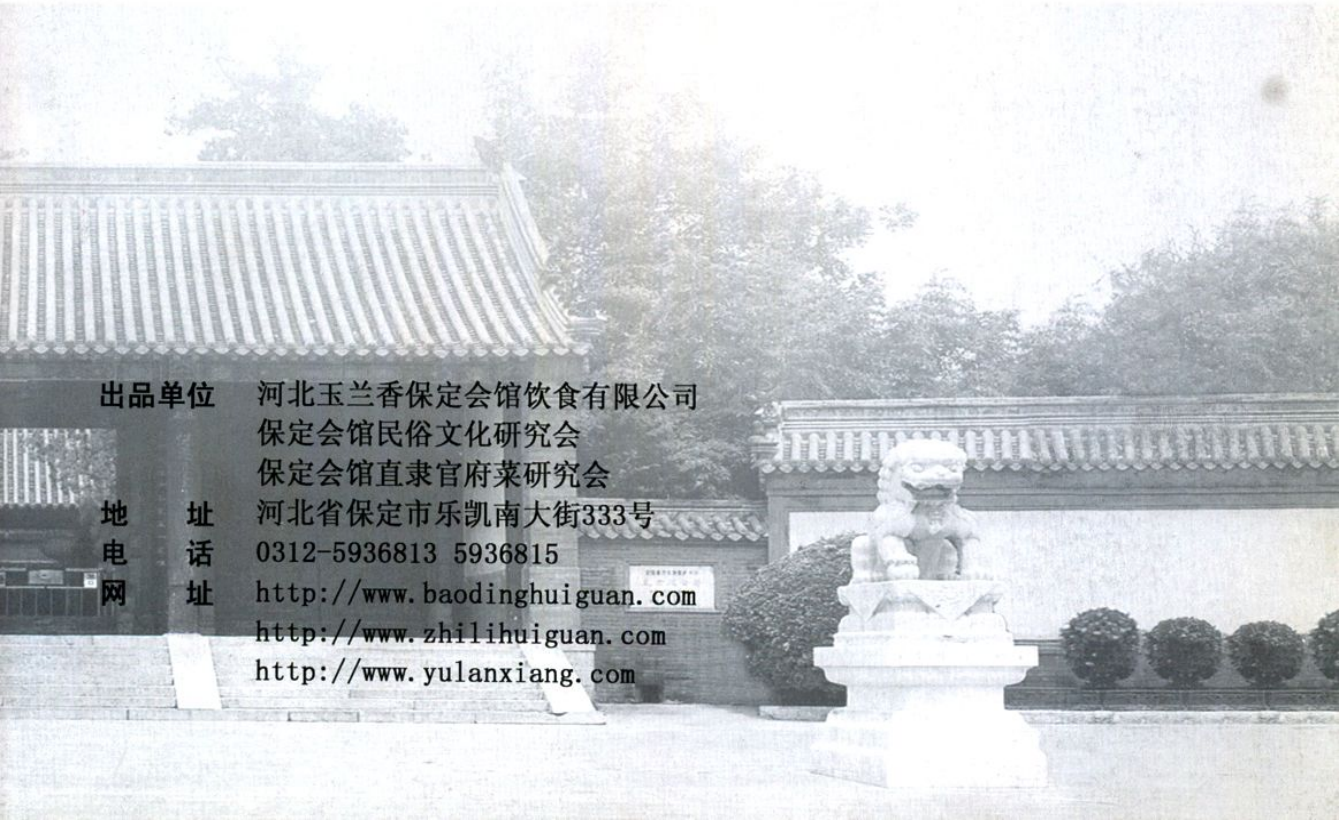
能吃的博物館

河北大学出版社

《保定會館誌》

编委会

主　　编　梁连起
副 主 编　谢美生　梁金菊　李福喜
执行主编　徐森涛
编　　辑　潘海军　李　强　代　羿
摄　　影　徐森涛



出品单位　河北玉兰香保定会馆饮食有限公司
　　保定会馆民俗文化研究会
　　保定会馆直隶官府菜研究会
地　　址　河北省保定市乐凯南大街333号
电　　话　0312-5936813 5936815
网　　址　http://www.baodinghuiguan.com
　　http://www.zhilihuiguan.com
　　http://www.yulanxiang.com

在路上（代序）

从几十平米、十几名员工的餐饮小店，到现在拥有七家高端直营店，一家职业技能学校，一家装饰公司和一家物流配送中心，近3000名员工的跨区域、跨行业连锁餐饮集团，保定会馆人花去了21年。在过去的每一天，我们都矢志不渝的谋求发展。是的，我们在路上。

几间平房，简陋的桌椅，开业时的情形还历历在目。转眼，随着城市建设的发展，梦开始的地方已经是高楼林立。但我们一直坚守着，从那时起就坚定下来的不断进取的信念。从几十平米到几百多平米我们用了3年，从几百平米到4000平米我们用了8年，而从几千平米到一万平米我们仅仅用了5年。从一家门店到两家门店我们用了11年，而我们发展到七家直营店，跨区域经营，仅仅用了4年时间。在发展的路上，我们的速度越来越快。我们在路上。

这条路，不仅是保定会馆的发展之路，更是挖掘和弘扬直隶文化的发现之旅。依托于悠久灿烂而多慷慨悲歌之士的燕赵文化，坐拥三百多年历史的直隶总督署，曾国藩、李鸿章、方观承、李卫……众多朝廷重臣为直隶官府菜的许多菜品凭添了诸多令人饶有兴趣的典故、轶事，留下很多脍炙人口的传说和故事。 我们在其中探索求知，把道道湮灭在历史中的菜品一一复原，以飨宾客。书山有路勤为径，探求餐饮与文化结合的路充满了荆棘，但是，我们在路上。

回首走过的路，我们能清晰地看到我们留下的每一个脚印，那里面写满了执著和进取，写满了艰辛和血汗，写满了快乐和欢愉，写满了每一个曾经为保定会馆拼搏过、坚持着的人所做出的种种努力。

过去的每一天里，我们或孜孜以求，或荣辱共担，或大步向前，或厚积薄发，或谋求改变，或坚守自我，但我们始终未曾改变的是对勃兴冀菜·直隶官府菜的一种执著的信念，对弘扬直隶文化的一份雄心壮志，我相信，我们一定可以在这条路上越走越远，成就冀菜·直隶官府菜更大的辉煌。

戊子年庚申月于馆内

保定會館賦

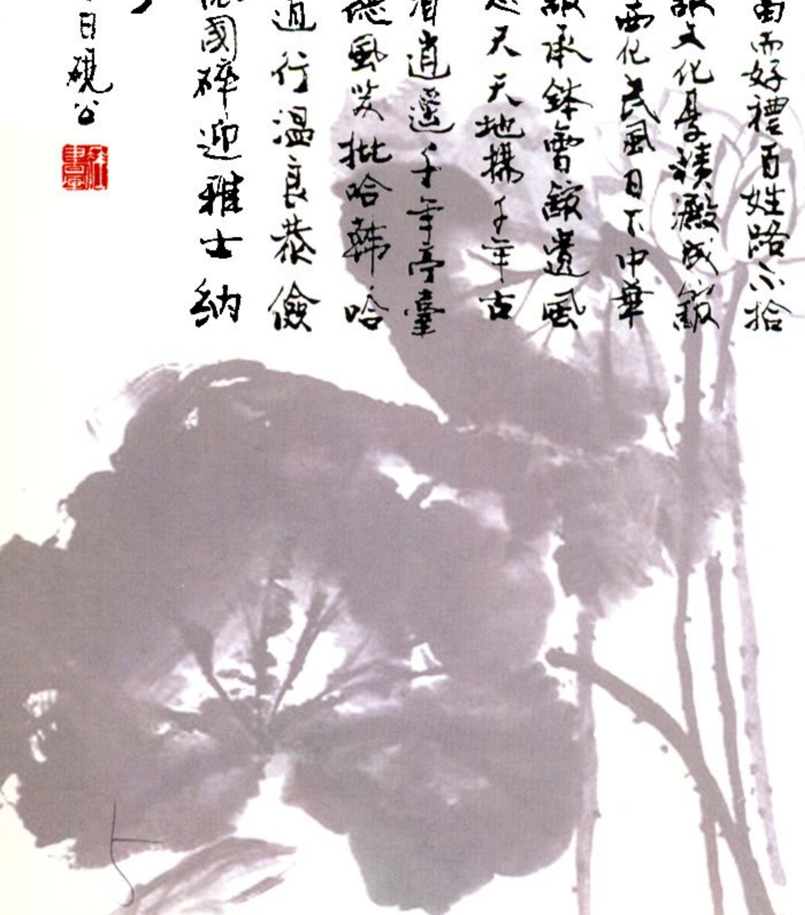
華夏文明五千年唐堯禪讓由此傳燕趙自古多豪杰
文人志士代相連荊軻易水蕭蕭悲歌壯士一去無返涿郡劉關
張桃園結義三國而鼎立宋太祖黃袍加身杯酒釋兵權保
府地杰人靈武可安邦文亦興國祖冲之圓率推演先于西
人數百年酈道元水經注釋華夏神州關漢卿竇
娥六月飄雪王實甫西廂流芳百代劉禹錫陋室銘
成千古絕頌二程理學理昭后人保府翰史彪炳千
秋萬人景仰千年古城安居樂業男耕女織田園
之景大清皇朝欽定直隸督署保府始成府衙重
鎮唐執玉一世清廉萬民愛戴方觀承棉花圖御筆
親題恩澤四方曾國藩李鴻章前后坐擁直隸權傾
皇庭九十九任總督演繹半部清史榮衰蓋直隸督
署位高權重各地官宦奔走拜謁會館如雨后春笋林立
而生各地同鄉假會館之所以聯鄉情篤友誼獎學子

保定會館

试读结束，需要全本PDF请购买 www.ertongbook.com

匯商賈館內業情〻勞形酬善〻交錯和琴〻瑟〻之
雅韻梨園之高亢不亦悅乎鼎盛時期城內十七會
館各顯其艷安徽會館為頭牆瓦立風火愁四川會
館以川劇活色生香浙紹會館之肴師爺百相三晉會館〻
陳年老醋彈丸保府洪〻會館尉為壯觀會館之髓貴在會
館之儀談笑多鴻儒往來皆官賈詩書禮儀俱為精通仁義智信
莫有不達會館之衰民風日尚多貧而樂道富而好禮百姓路不拾
遺夜不閉戶皆為國人所羨數百年滄桑會館文化屢遭滅毀〻館
俗館風館良館宿館樂館禮良〻脈時國人崇洋西化民風日下中華
國粹日漸衰微炎黃子孫莫不痛首保定會館承鉢會館遺風
融匯古今之文人志士風土人情民禮民儀舉辦饗飲起天天地耕千年古
城文化品中華珍饈醉龍脈佳釀遠聯西餐洋酒逍遙千年亭臺
樓榭快意高樓穿廈更可坐評時政立論德風裝批哈韓哈
日哈美風席間一壺濁酒與民談禮論道行溫良恭儉
讓之行為忠義禮智信之首揚國風振國粹迎雅士納
賢德可選保定會館連起老輩子故事

乙酉年冬日硯公



組織結構示意圖

运营副总裁
梁金菊

总裁：梁连起

董事会
董事长：梁连起

人力资源部
总监：王蒙

采供配送中心
总监：梁连雨

保定地区运营
总监：梁金荣

秀兰店 总经理：米冬阁
中银店 总经理：张　晶
三丰店 总经理：魏　丽

石家庄地区运营
总监：梁卫国

红旗店 总经理：任亚慧
中华店 总经理：刘东霞
裕华店 总经理：吕艳芳

北大店 总经理：梁广杰

厨师技校 校长：王　锐

装配中心 主任：许锦生

财　务　部
总监：谭莉

直隶官府菜研究会
常务副会长：李福喜

民俗文化研究会
常务副会长：徐森涛

装修中心
总监：王斌

市场发展部
总监：梁连伟

总裁办公室
主任：荆光明

总　裁　助　理
徐　森　涛

董事會

管理團隊

目錄

【在路上·代序】
【保定会馆赋】
【组织结构示意图】
【董事会】
【管理团队】
【历史篇】
【文化理念】
【管理理念】
【厨房管理理念】
【社会责任理念】
【荣誉篇】

壹
伍
柒
玖
拾
拾壹
叁

试读结束，需要全本PDF请购买 www.ertongbook.com

【实力篇】 拾柒
【经典文化篇】 贰柒
【美景】 贰玖
【美食】 叁柒
【美器】 肆玖
【美服】 伍伍
【汤】 陆壹
【宴席】 陆柒
【会馆展望】 柒壹
【后记】 柒叁

歷史篇

1987年，保定會館的前身玉蘭香飯莊在保定東關開業迎賓。當時僅有十幾名員工，營業面積也祇有70-80平米，從總經理到廚師到前廳，每個人都是身兼數職，忙裏忙外。靠着誠實守信的經營和絕對正宗的老保定風味菜品，很快，玉蘭香飯莊成爲了保定民營餐飲的一面旗幟。隨着實力的壯大，在1990年，玉蘭香飯莊將三豐路上河北農業大學的一座獨棟承接下來，作爲新的門面，也將玉蘭香飯莊更名爲玉蘭香酒樓，而營業面積也躍升到了近千平米，這時的玉蘭香已經脱離了小飯莊的桎梏，向成熟的餐飲店邁進。這期間，無論是在經營業態還是在菜品菜式以及裝修風格上，玉蘭香酒樓都進行了多種方面的嘗試，引領了保定餐飲的風潮。當時，保定坊間都流傳着"要吃地道保定菜，就去玉蘭香酒樓"的順口溜。而在鄧小平南方談話後，玉蘭香的發展也邁上了一條快車道，經營思路更開闊了，南下廣州考察餐飲管理，遠赴滬寧杭到餐飲名店取經，本着走出去，請進來的策略，衆多南北風味落户玉蘭香。門店規模也從近千平米提升到2000多平米，此時，玉蘭香人以及不僅僅是着眼于當下，而是謀劃着更大的發展。

機會總是留給有準備的人，1998年，當時保定惟一的四星級酒店中銀大厦餐廳陷入經營困境，玉蘭香人適時進入，正式入主中銀大厦，承接餐廳經營。現在看來，這僅僅是經營業態的一種改變。可在戰略層面上來説，這一步是玉蘭香邁進高端餐飲的第一步。僅僅一年，玉蘭香人便將中銀大厦扭虧爲盈，并給中銀大厦帶來了豐厚的回報，入住率直綫上升。玉蘭香也穩穩坐住了保定高端餐飲的寶座。保定會館人是志存高遠的，絕不會因爲小小的成功便止步不前，他們期待着騰飛。

1987年，保定会馆前身玉兰香饭庄开业。

1998年，玉兰香酒楼入主四星级酒店中银大厦餐厅。

1990年，保定会馆三丰店的前身——玉兰香酒楼建立。

歷史篇

勵精圖治，通過一年多的精心籌備和運作，正式啓用保定會館商標的保定會館裕華店在石門落成，應該說這是保定會館較完整的將文化賦予餐飲的第一家門店，從開業伊始就被省會民衆所矚目，很多人都希望能到這座好似博物館的建築中一探究竟。也恰如民衆的感性認識一般，保定會館石家莊旗艦店——裕華店的建店初衷，就是希望通過文化與餐飲的結合將直隸飲食文化推向一個更高的高度，這也是保定會館長遠發展規劃中的第一步。依據既有戰略規劃，保定會館將在石家莊設立三家直營店，三足鼎立，形成在省會餐飲市場競爭的合力。很快，2005年3月，保定會館中華店矗立在了省會的商業核心區域，緊接着同年10月，保定會館紅旗店在省會的行政核心區拔地而起。三座文化餐飲門店的建立使保定會館的品牌優勢凸顯出來，更是以極快的速度完成了在石家莊市場的跨越式發展，一舉成爲石家莊的城市名片。在石家莊，高端商務宴請，保定會館是不二之選。

鏖戰石門的同時，保定會館并沒有忘記對大本營保定的經營，經過長時間的調研選址，保定會館與秀蘭房地產集團强强聯合，打造了五星級的保定會館秀蘭店。作爲保定首家五星級酒店的餐飲名店，保定會館耗費一年時間將直隸文化以清晰的脉絡貫穿于其中。打造了保定第一座能吃的博物館，至此，保定會館完成了在保定大本營的拱衛之勢。而這時，保定會館更醞釀着更大的動作。2006年初，保定會館全面推出挖掘整理多年而成的直隸官府菜系。可以說這是保定會館十幾年來在餐飲文化挖掘整理方面的結晶，更是保定會館對于冀菜的一大貢獻。直隸官府菜一經面世便得到了社會各界的一致認可，首家餐飲類非物質文化遺産項目，中國創新菜系獎，中國名宴金鼎獎，中國直隸官府菜研發基地……榮譽和認證接踵而至，這不僅僅是對直隸官府菜的肯定，更是對保定會館工作的肯定。

2003年，保定会馆石家庄区域旗舰店裕华店开业，被誉为石家庄“能吃的博物馆”。

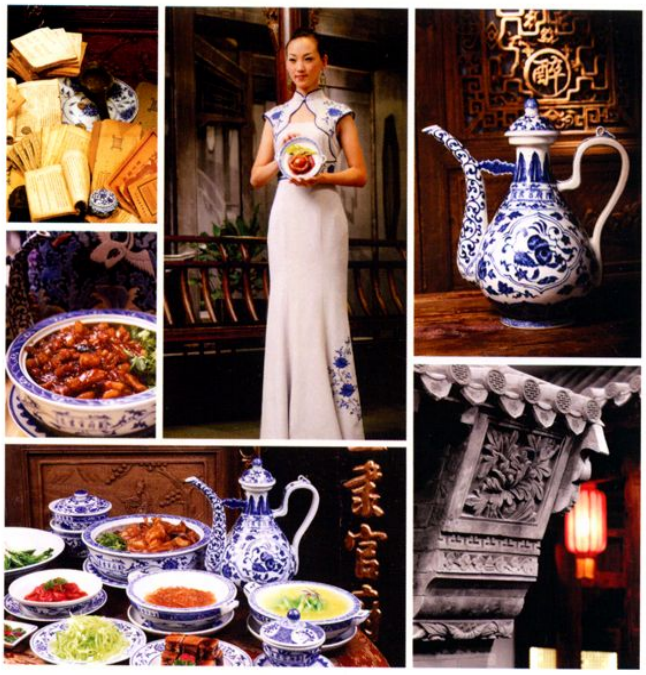
2005年，保定会馆中华店开业。

2005年底，保定会馆保定区域旗舰店秀兰店开业，被誉为保定“能吃的博物馆”。

2005年，保定会馆红旗店开业，石家庄区域三足鼎立之势形成，保定会馆牢牢站稳石家庄市场。

2007年底，京城首家“能吃的博物馆”——直隶会馆开业。

理文念化



保定會館在文化理念上，秉承以直隸文化爲出發點，以弘揚直隸飲食文化爲己任。無論從酒店裝修裝飾的文化賦予，還是裝飾裝修材料的選用上都圍繞直隸文化這個主題展開。富于鮮明直隸文化特徵的磚雕、木雕、石雕，它們都是清代歷史文化的遺存，保定會館本着保護性利用的理念將其靈活的運用于裝修其中。圍繞直隸這個文化核心，在菜品、器皿、服飾、套湯、宴席等飲食文化上，將飲食文化與直隸文化進行深度結合。從各個方面打造文化餐飲的核心理念。

试读结束，需要全本PDF请购买 www.ertongbook.com