

天津工商史料丛刊

第四辑

中国民主建国会天津市委员会 文史资料委员会编
天津市工商业联合会

天津工商史料丛刊

第四辑

中国民主建国会天津市委员会 天津市工商业联合会
文史资料委员会编

一九八六年四月

内容简介

本辑内容包括从事饮食行业多年的市政协常委王钦宾同志和饮食公司仇之秀同志合著的《天津的饮食业》，内容丰富具体。它介绍了天津饮食行业的历史沿革和现状。特别对全国风味各异的各大菜系的配料、特点，及其经营等，阐述详尽。具有指导性的实践意义。

同时，对我国的著名化学家、油漆业的先驱陈调甫先生的生平创业，由其亲属作了较为详细的介绍。

此外，全国驰名的登瀛楼饭店和天津的货栈业、麻象业、房产业、塘沽渔业，以及经营有术的鸡毛刘、西瓜刘和享名全国的十八群麻花_{（天津十八群麻花）}的创始者范桂林同志等，均有专文介绍。

一九八六年四月第一次印刷

内部发行 定价1.2元 报刊登记证第310号

目 录

天津的饮食业·····	王钦宾 仇之秀 (1)
天津早期的货栈业·····	李捷三 (70)
解放前的塘沽渔业·····	张蕴华 (88)
天津缝纫机行业发展史·····	刘庆有 (98)
天津麻袋业始末·····	竹 轩 (105)
登瀛楼经营史·····	栾 瀛 (112)
上权仙影院始末·····	周恩玉 (126)
天津同和兴货栈五十年·····	杰 三 (133)
天津麻袋李的经营史·····	李竹轩 (146)
“鸡毛刘”与宝德生·····	刘 明 (156)
忆先父陈调甫·····	陈勤远 陈中平 (163)
麻花大王范贵林·····	潘幼亭 景志刚 (179)
记英商先农公司的兴衰·····	杜其昌 (183)
西瓜刘谈西瓜·····	扈宗轶 (192)

天津的饮食业

王钦宾 仇之秀

我国饮食业的沿革

天津饮食业梗概——历史地理环境——清末民初第一次兴衰——第二次兴衰——解放后的天津饮食业

天津饮食业的菜系及其风味特色——山东菜系——广东菜系——江苏菜系——四川菜系——浙江菜系——福建菜系——天津菜系——回民菜系

天津饮食业的经营管理——适应群众要求，方便群众——选用上好材料，保证菜肴质量——热情待客，提高服务质量——健全规章制度，严格企业管理

饮食业的竞争手段——高雅的店堂设备——重视烹调质量，增加“徽菜。”

——增添小吃部——时令菜肴抢先上市——从业务经营方面开展竞争——考究的餐具——中餐馆增加西餐菜肴——在烹调技艺上择优选良广泛采集

让烹饪技艺之花更加绚丽多彩

天津饮食业的新园地——南市食品街

一、我国饮食行业的沿革

正如有数千年悠久历史的我国文明一样，我国的饮食行业同样也有着悠久的历史。据古籍记载，公元前685年春秋时的齐桓公，有一名专司膳食的宠臣名叫易牙，即被后人推崇为烹饪行业的祖师。由此可见两千多年以前已有饮食这项专业了。公元四世纪东晋、南北朝时，我国的烹饪技术有了相当的发展，到唐、宋时期，随着经济、文化的繁荣，各民族、各文邻交往频繁，烹饪技

术更汇集了内外精华，又有了重大突破。元、明、清三代，定都北京，我国的烹饪技术更上一层楼，特别是清宫的御膳房的厨师们，为了讨好帝王、后妃和贵戚，不仅在各地搜罗名师、名菜、名点，而且不断加以改进、提高和创新，因此清末民初成为我国烹饪史上的全盛时期。多少年来，无数名菜佳肴、美食名点，经过劳动人民的创造，由民间传入宫廷、王府，再经过名厨师的改造加工，使其更臻完美以供帝王、后妃和贵族们享受；而后，又有无数名师、名菜、名点，从宫廷、王府流到民间。正是这种上集下传，使我国的名菜、名点，香飘万里，进而形成了中国烹调技术的特色，即：选料广博、加工精细、菜系繁多，而且应时应景，风格迥异，色、香、味、形别具一格。

到了近代，中国的名菜、名点不仅闻名中外，而且各个菜系又遍布国内各大城镇。特别是解放以来，人民生活水平不断提高，对烹饪技艺，普遍重视。

所谓菜系，就是各地根据当地特色，结合全国传统技艺而形成的地方烹饪技术。习惯上分为川、香、粤、苏、闽、浙、皖、湘八大菜系，实际上在不同时期和不同地区，八大菜系的内容也不尽相同。例如天津地区，皖、湘菜系不太多见，而以天津地方风味和回民饮食取而代之；故所谓八大菜系，并无统一规定。总之，我国的饮食行业，随着我国对外开放，对内搞活的经济形势，必将掀起一个新的高潮。

二、天津饮食行业的梗概

（一）历史、地理环境：

天津为首都北京之门户，华北之经济中心，地处华北平原东端，海河流域下游，东临渤海，西扼九河，是全国三大直辖市之

一。据历史记载，其城市形成和发展的重要时期，当在元、明、清三代。公元1405年，即明永乐三年在海河三岔河口西南建筑天津卫城，即后来之天津城（在今狮子林桥和金钢桥附近）。由于天津靠海临河，素有渔盐之利，其手工制盐，可远溯至汉朝。元、明以来更有发展，但仅限于海河沿岸，至清初海盐发展，加以远海疏通，天津更成为海运、河运中心，乃成为工商重镇。从此，运河码头附近的侯家后、北大关、官银号一带开始有了手工业、商业和饮食业。此后天津的饮食业，便随着历史的发展，经过乾隆盛世，直到1840年鸦片战争、帝国主义侵入中国，天津开为商埠、设九国租界，从此洋商、买办、军阀、官僚充斥其间，饮食行业也达到极盛时期，这正是由于天津的特殊地理、历史条件所致成。

（二）清末民初第一次兴衰

回顾天津饮食业自从有了饭庄、饭馆以来，迄今也有一百余年的历史，其间有兴有衰，大的兴衰起落共有两次，清末民初为第一次。

清王朝末年由于政治腐败，于1911年被孙中山先生领导的资产阶级革命所摧垮，成立中华民国。但由于资产阶级革命势力的脆弱，对于窃国大盗袁世凯曲意妥协，未能将革命进行到底，造成了以后长期的军阀混战局面。1912年农历正月十四日，袁世凯在天津的代理人张镇芳、张怀芝、杨以德等制造了天津兵变（注）

注：天津兵变又称壬子兵变，因1912年（民国元年）于干支纪年为壬子故名。当时南京临时参议院选举袁世凯为大总统，函电催袁赴南京就职。袁疑为“调虎离山”计，恐远离北方老巢力单势孤于己不利，再三推却。孙中山特派蔡元培、宋教仁等五位专使北上，于1912年2月25日抵北京迎请。袁世凯为了制造不能南下的借口，指示其亲信于2月29日制造了北京兵变，3月2日（农历正月十四日）制造了天津兵变，纵兵大肆抢劫，并于事先一面严令乱兵不得侵扰外国租界，一面暗中安抚外国使馆不必惊乱。当时天津市面损失惨重，因乱兵抢劫时以钱号、当铺为重点，故又称“抢当铺事件”。

即所谓“抢当铺事件”，一时社会秩序大乱，人心惶恐不安，特别是对侯家后一带商业、饮食业和娱乐场所等威胁最大，纷纷向靠近日租界的南市一带转移。

进入民国初期，天津的饮食业在侯家后、北大关一带繁华起来，而繁华的中心，是侯家后小马路前面素有饮食群之称的鸟市。

鸟市这个地方起源于清朝天津三岔河口改道以后，原有河道被填平称为旱河（干河床），旱河两岸的空地上有很多卖鸟的、摆摊卖饭的、卖药的、算卦的……，由于买鸟卖鸟的人多，人们就习惯上把这块地方称为鸟市。由于鸟市临近侯家后、北大关、官银号一带的商业、饮食业和娱乐场所，日久天长鸟市这个地方也成了人们的游乐中心。民国初年，鸟市的饭摊、饭铺密集如林，而且发展很快，到三十年代以后，和侯家后、北大关、南市并称为天津饮食饭摊四大市场。除此之外，河北的三条石、河东的东车站（地道外一带）等地的饮食业户数，也增加很多。这期间全市的大饭庄、中型饭馆和小饭铺达到500余户，较前有了很大发展。

1912年天津兵变，侯家后一带的商业因害怕兵祸，一部分向南市三不管一带迁移，由于三不管的地理位置和特殊形势，对发展商业和饮食业等更加便利，再加上一些清朝下野的官僚和军阀，手中存有多年来压榨人民和借战争之机巧取豪夺的大批钱财，加上地主富商，纷纷在南市一带购卖土地，建造房屋，开工厂，办商店，甚至有的开戏院、开妓院、开旅馆等；随后许多饭庄饭馆、饭铺也相继开业，经过十多年发展，到1927年北伐战争前夕，南市变成天津繁华地区之一。

三十年代初天津市十大饭庄、九大楼、八大威均先后建立，计有天津菜系的八大威，即明利成、聚德威、聚庆威、聚合成、义和成、聚兴威、聚乐成、聚和成。回民羊肉馆的九大楼是，相宾楼、宾华

楼、大观楼、迎宾楼、富贵楼、老会芳楼、会宾楼、鸿宾楼、畅宾楼。山东菜系的十大饭庄是：同福楼、全聚德、天源楼、登瀛楼、松竹楼、天兴楼、晋阳楼、万福楼、会英楼、蓬莱春。另外天津市三不管的饮食饭摊市场也从无到有，逐渐兴盛起来。

南市一带饮食业的发展，进一步向旧法租界的劝业场一带延伸，同时河东郭庄子、河北大红桥、河西谦德庄、南开西南角等地区饮食业也有所发展。这时天津的大型饭庄、中型饭馆、经营专一品种的小饭馆和馓子铺、豆腐房等，总计有近两千户，较之民初又有了重大突破，成为第一次兴旺时期。

三十年代是天津饮食业第一次兴衰期间的顶峰时期，当时天津菜系的八大成、回民羊肉馆的九大楼和山东菜系的十大饭庄，每户店堂门前都是灯火辉煌，车水马龙，熙熙攘攘，门庭若市。特别是天津菜系的八大成，无论从设备上、经营上、管理上、服务上，都极其讲究。从设备上讲，各户门前均悬挂名人书写的蓝地金字牌匾，两侧衬着写有“旨酒佳肴”、“山珍海馐”或“艺高易牙”等大字竖匾。门庭内摆满奇花异草，以示幽雅。店堂内均设雅座，都是楠木桌椅，墙上挂满名人字画，甚至特备吸食鸦片烟用的烟灯、烟枪、卧榻等。所用餐具如象牙筷子、银勺、银盘，还有特制带有“万寿无疆”或才子佳人、童子游戏以及红眼蓝、黄眼蓝等图案或净白色等七种细瓷器皿，供顾客吃什么样的酒席，摆用什么样的餐具。在经营上，不仅有山珍海馐的名贵佳肴，还有天津盛产的鱼虾蟹禽制做的各种名菜。当时的八大成不卖零座，而专卖预订的整桌酒席，有最高等的满汉全席、燕窝鱼翅重八席，中档的鸭翅六六席，低档的海参鸡席。在管理上有经理、副理、堂、柜、灶、案的四梁八柱，分工明确，各负其责，秩序井然。在服务上更是做到笑脸迎送，体贴入微，真正做到了礼貌待客、优质服务。

以上是当时大型饭庄的概况。中型饭馆可举至今仍存在的南

市荣吉街永元德饭馆为例。永元德饭馆开业于1918年，专门经营爆、烤、涮羊肉，当年是由北京和通州推小车来津的薛子愉、马汉清、马宝山、王玉山四人合营的。这四个人来到天津后先在南市一带做小买卖，稍有积蓄后合资开了这家饭馆，因是独家经营，很受欢迎，每年由立秋“贴秋膘”开始，到来年农历二月初二吃焖子为止，生意特别兴隆，就是平时，也是整日顾客盈门。1922年他们把原有的一间门脸，扩充为两大间，楼上又扩增了12间雅座，扩大了营业。他们制做的葱爆肉、涮羊肉和烤肉，真是香味扑鼻，广招食客，每到秋冬季节，上至达官显贵，下至贩夫工匠，都以饱尝为快，故其经营能常盛不衰。

在小型饭馆中，南市东兴街有一家文华斋小饭馆，面积有一百多平米，专卖坛子炖肉和坛肉独面筋，另有酒和凉拌菜。由于经济实惠、风味突出，生意非常好。南市东兴街万顺成小饭铺，专卖秫米饭、八宝莲子粥、锅巴菜和素包，是静海独流镇人段玉吉、段玉林、段玉祥三兄弟经营的。段玉吉等初到津以卖麻杆、秫秸为生，后改为走街串巷卖秫米饭和莲子粥，1920年兄弟三人在东兴街开设了万顺成饭铺，除卖秫米饭和八宝莲子粥外，又增添锅巴菜和素包。万顺成由于经营品种独特，风味别具一格，开业后深受各阶层人士称赞，业务发展很快，至1929年在劝业场后身辽宁路上又开设了万顺成分店，除经营以上秫米饭等4个品种外，又增添了炸糕、套环饅子和时令季节的江米粽子，业务也极兴盛。段玉吉早逝，老二段玉林掌管辽宁路分号，老三段玉祥掌管东兴街万顺成，到1939年天津发大水后，东兴街万顺成迁至荣吉街东口，叫祥记万顺成。这两号万顺成一直到1956年公私合营。

在达期间，不仅南市一带的饮食业繁荣起来，涌现出了许多名饭馆和名食品，而且在侯家后一带也涌现出了著名饭馆和食品，如狗不理包子铺便是其中的一个。狗不理包子铺的经营者名叫高

贵友，原是清朝同治年间（约1870年）从农村来津的一家饭馆学徒，据传高从小性格倔强，父亲给他取个小名叫狗子。尽管他脾性不好，但却心灵手巧，学徒满师后便在侯家后开设了一个包子摊，不久扩大成一间门脸的包子铺，字号取名为德聚号。由于高贵友苦心钻研，从实践中总结出一种包子馅的配料和包子皮的操作方法，所以他制出来的包子色白面柔、味道鲜美，人人爱吃，生意十分兴旺。当时他一个人既做又卖穷于应付，便任顾客自己付款，自己取食包子，概不理睬，久而久之。一些熟顾客有知道他的小名的，就笑说：“狗子卖包子，一概不理。”这样传来传去，人们就把这家包子铺叫做“狗不理”包子铺了，而对德聚号这个字号却很少为人所知了。清末戊戌变法之前，袁世凯为巴结西太后，专程骑马把狗不理的包子送到北京颐和园做为贡品奉献给慈禧太后，慈禧吃后觉得比她的御厨包子还味美，又派专人到津购买，从此狗不理包子名声大震，全国皆知。八国联军侵占天津时，许多外国官兵也纷纷慕名而来，从此更名扬海外。

天津的名特产食品还有耳朵眼炸糕，座落在北大关耳朵眼胡同，原是清末光绪庚子年间开业的“增盛成”刘记炸糕铺，经营者叫刘万春。早年刘万春推着独轮车在城隍庙和北门外北大关一带走街串巷专卖炸糕；后来在北大关定点设摊，仍专营炸糕，到光绪庚子年间（1900年），便开设“增盛成”炸糕铺，由于脍炙人口，业务兴盛，人们便习惯地根据其所在地耳朵眼胡同、而以“耳朵眼炸糕”相称了。

1931年“九一八事变”，日本军国主义开始侵占我东北四省，华北局势紧张，人心惶惶、工业停滞，商业不振，寓居天津的退位贵族、政府要员、军阀官僚和地富豪绅等也纷纷离开南市一带的中国地区，迁入外国租界避居，甚至将资金投向租界内的工厂、商店，以求“稳妥”。这样一来，对南市一带的商号打击很大，饮食业的经营急剧下降，不少饭庄、饭馆和饭铺纷纷倒

闭，就连名噪一时、天津菜系的八大成，也因业务萧条而先后倒闭。只有南市登瀛饭庄经理王桂另有决策（暗向法租界开发），但鉴于当时社会形势，也暂时宣告停业，从而结束了天津饮食业的第一次兴盛阶段。

（三）第二次兴衰

天津饮食业第二次起伏是从1939年闹大水的前夕开始的。1931年“九一八”事变后天津饮食业衰退，直到1936年才稍有好转。1937年“七七”事变，日本军国主义再次对我国发动侵略战争，日军很快占我华北，1936年稍稍复苏的天津饮食业，再次受到打击，又有一些饮食业户破产。1938年饮食业刚刚得到喘息，1939年天津又闹了一场大水灾，凡是被水淹没的地区，工商业和饮食业全告停顿，唯有东马路东门北和北马路一带，由于地势较高未被水淹，商业和饮食业特别繁荣，逐渐使官银号，北大关等地成为饮食业第二次兴旺的地区。

大水过后，天津的工商业和饮食业开始复兴，在南市又开设了天和玉，春华楼等大饭庄。由于日军侵占我华北，战线推向西南，那些蜚居在英、法租界内的豪绅、官僚和巨商等，又试探在租界内投资，早在1923年以后建设起来的法租界泰康商场、天祥商场和劝业商场，更趋发达。这时交通饭店、中国戏院、光明影院、惠中饭店先后建成开业，日本人又在靠近法租界的富贵胡同内开设了妓院，促使这一带的商业、饮食业急剧发展，一跃成为天津市最繁华的地区。其它地区的饮食业，特别是南市一带的饮食业有不少户也迁移到泰康、天祥、劝业三大商场附近，如南市登瀛楼饭庄这时已在老蓝牌电车道（现滨江道）开设了南、北两号登瀛楼分店。南市全聚德饭庄也在辽宁路开设了全聚德分店。另外，由会芳楼饭庄服务员薛云笙领东，由天津八大家之一的卞

祝吾投资，启用原天津菜系八大成之一的聚合成饭庄的字号，于1940年在现山西路机床工业公司地址建成开业，薛云笙任经理，后又任赵德海、郝某为副经理。聚合成开业后，薛云笙总结了原来八大成的经验，又吸收山东菜系饭庄的管理经验，重新建立了规章制度：在管理上由经理一人负全责，副经理只负责业务，若搞不好业务可被解职。在设备上恢复幽雅华丽、美观大方的作风。在经营上只卖菜桌酒席，以山珍海味的高档菜肴为主，尤其擅长燕窝鱼翅席。所聘厨师王恩荣，绰号“王小头”，以烹调鱼翅而著称一时。聚合成便在门首悬挂“鱼翅大王”宣传牌，以资号召。在服务上，他们对服务员的要求更为严格。

这时期的聚合成服务对象仍然是贵族官恢和豪绅巨富，如当过九门提督的王怀庆、张学良之弟张学铭、天津八大家（注）子弟均是常客。但由于恢号解放后没有改变经营作风，不能面向大众，不适合劳动人民需要，终于在1954年再度倒闭。

天津的恢食业逐年向前发展，到1943年时不仅天祥、泰豪、劝业三大商场一带兴旺发达，而且全市各地区都有所发展，据统计这时期全市包括大饭庄、中型饭馆、小饭铺和馓子铺、豆腐房等共有2800众户，另外还有天津闻名的侯家后（鸟市）、三不管、郭庄子、谦德庄四个饭摊市场和各地区走街串巷的个体户2000余户，较之以前发展可谓更上一层楼。

注：八大家之说流传数十年，其所包括的家族前后有所嬗变，实际上“八大家”成为泛指天津地方富户豪门的一种通称。传说中的八大家口诀是：韩、高、石、刘、穆、黄、杨、益照临。在各大家族姓氏之前，群众习惯地冠以堂名字号或居住地点，即：天成号韩家，益德裕高家，杨柳青石家，土城刘家，正兴德穆家，振德黄家，长源杨家，益照临张家。其发家主要倚赖盐务的有四家：高、黄、杨、张，粮业的三家：石、刘、穆、海运业的一家：韩，本文所指系泛指富户内容。

1845年日本投降后，国民党的要员来津“劫收”，新旧交替，五方杂处，又是一幕闹剧登场。当时南方人日益增多，根据这一变化，南方厨师也跟踪而至，天津的南菜馆逐渐增多，由原来的15户增至34户。，到了1946年天津市的饮食业达到历史上户数最多的时期，全市饮食业座商已达到3900户之多，职工人数15,000余人，另外还有饭摊和个体饮食户4,500余户，从业人员5,000余人，这是天津饮食业的空前极盛时期，从经营上说，品种齐全，包罗万象，各种口味，应有尽有；从分布上说，称得上是星罗棋布，大街小巷，到处都有吃的地方；从服务上讲，一天24小时，什么时候都能买上吃食。

天津饮食业在这期间，根据各户店堂范围大小、经营品种的高低和繁简，分别组成了饭馆业、面食业、豆食业、饺子业等同业公会。饭馆业同业公会是1932年成立的，以后又次第成立了面食业、豆食业和饺子业同业公会。这些同业公会的成立，是因为当时日本侵占华北，实行粮食统治，同业公会的主要工作就是给饮食业解决米面的供应问题，此外还管理一些其它事务。

1946年天津饮食业发展到3900余户，其市场分布的情况是：

1.饭馆业（后来改称中西餐业）包括回、汉民大型饭庄、中型饭馆和带有风味特色的小型饭馆共有210多户，其中劝业等三大商场附近80余户，南市一带50余户，官银号、北大关一带40余户，河东、河西、南开等偏僻地区40余户。

2.面食业，包括回、汉民小型饭馆，包子铺，锅贴铺、馄饨、面汤馆，烧饼，焖饼铺，各种烤烙烧饼铺，大饼，馒头，切面铺，面茶，锅巴菜铺，切糕，炸糕、粘食、贴饽饽熬鱼小饭铺，炸虾米，炸蚂蚱、炸卷圈小铺，还有小酒馆等共2900余户。由于饺子是小门小户，遍布大街小巷，以和平、河北、红桥、南开几个区较多，每个区近600户，河东区较少，河西区最少。和平区面积最小，但它有几处集中处，如南市清和街与首善街十字路交叉

处，周围都是小饭馆，经回忆仅这个交叉处就有92户之多。

3. 豆食业包括早点户的豆腐房和制做香干的作坊及粉房，全市有400余户，其中豆腐房较多，约占总数90%，以和平、河北、红桥、南开四个区较多，河东、河西两个区较少。

4. 饅子业，指的是专门经营饅子户，全市约有380余户。对于面食业和豆食业中的大饼铺带炸饅子，锅巴菜铺带炸饅子，豆腐房带炸饅子等，均不在内。

另外4500多户饭摊和走街串巷的个体饮食户，遍布全市各个角落。著名的河北鸟市、南市三不管，河西谦德庄，河东郭庄子这4个饭摊市场，每个市场约有50多户。除此之外，在南开区又形成了一个新三不管饭摊区，也有40余户。

饮食业不仅有店堂范围的大小，和经营品种的高低、繁简之分，而且还有地方性的区别，特别是大型饭庄和中型饭馆，更富有地方特色。由于各个地区自然环境和物产情况的不同，人们的的生活方式也不一样，因而产生了各个地方的不同菜系。1946年的中西餐业210多户饭庄和饭馆，按菜系来区分，计有天津菜系（包括回、汉民）近百户；山东菜系50多户；江苏菜系17户；广东菜系17户；浙江菜系3户，四川菜系3户，西餐13户。另外还有山西的西来香和天义楼；河南的厚德福，河北的山泉涌和保阳楼，东北的马家馆和马记仁义铺，北京回民的永元德和华兴楼爆、烤、涮羊肉馆，以及素菜馆等十余户。

1947年下半年以后，国民党政权已成日薄西山之势，为了垂死挣扎，国民党统治集团更变本加厉地大肆搜刮，以致天津物价飞涨，百业凋敝，民不聊生，特别是进入1948年国民党败局已定，其伤兵到处骚扰，饮食业及娱乐场所首当其冲，纷纷倒闭歇业，到1949年初天津解放时，全市饮食业座商由3900余户，下降到3500户，饭摊和个体户歇业不干的为数更多。

（四）解放后的天津饮食业

天津解放后，中国人民在中国共产党的英明领导下，从此站起来了；饮食行业经过社会主义改造，到1956年公私合营时，已由解放初的3500户增至3700余户，职工人数达到13,000余人，其中独立核算户2150余户，占58%，职工近万人；自负盈亏户1550余户，占42%，职工三千余人。从饭庄、饭馆和饭铺的户型比例来看，大饭庄比解放初期少了十五户，而饭馆、饭铺、饅子铺、豆腐房等则比解放初增加了二百余户，主要是解放后人民生活普遍提高，过去很少涉足饭馆、饭铺的劳动人民，也有到饭铺就餐的机会了。吃早点，吃便饭已成为广大劳动人民的一般需要。相反地，过去为官、商、富户服务的大饭庄，则因失去服务对象而相形见绌了。

解放后天津饮食业在党和人民政府重视和正确领导下，得到很大发展。1958年8月13日，毛泽东主席在津视察时，和省、市负责同志，亲临劝业场后门天津烤鸭店（原正阳春）。毛主席进门先到厨房，与满手油污的厨师们一一握手，问寒问暖，并勉励大家“好好为人民服务”。许多老职工感动得流下热泪。嗣后主席又接见了经理吴言全、烤鸭师张寅苓，为张在笔记本上签字“毛泽东”三字。在就餐中，数万群众听说毛主席在烤鸭店，自动涌至门前，毛主席三次到窗口招手致意。

又如深受劳动人民欢迎的狗不理包子铺，在津已有百余年历史，原经营者高贵友的后代，因闹家庭纠纷，在公私合营之前便将店停歇。1956年全市饮食业公私合营后，市人民政府为满足人民需要，特派员找回狗不理第三代孙子高焕章，由国家出资在原丰泽园饭庄旧址重新复业，以后又在全国许多大城市，陆续开设狗不理包子铺分号。又如十八街大麻花（即桂发祥麻花店）和耳

朵眼炸糕，也都在政府扶植下重新有了发展，成为天津的名特食品，受到国内外宾客的赞扬。现在狗不理包子、十八街大麻花和耳朵眼炸糕三种食品被称为天津市的饮食“三绝”。

总之，天津解放以来，特别是公私合营以后，生产资料成为公有制，人民生活有了保障，激发了广大饮食业职工的干劲，解放了生产力。饮食业的广大厨师们，在党的领导下，不怕劳累，不畏艰苦，勤勤恳恳、兢兢业业地进行工作。烹饪技术经过了三十余年的实践和广泛交流，再加上苦心钻研，对菜点进行“挖、创、引”工作，有了很大提高。口味丰美，色、香、味、形俱佳的菜点又有了很大发展，使不同菜系的菜品都具有浓厚的独特风味特色。三中全会以来，尤其是党的对内搞活，对外开放政策的实施，我国菜点在国际上更享有崇高声誉，现在的饮食业，正沿着开创新局面的广阔道路，为适应四化建设，为两个文明建设而蓬勃向前发展。

除去以上所说的中餐馆之外，还有一些西餐馆。天津的西餐饮业可以追溯到1860年开港之后，随着外国侵略军和外商、外侨的增多，西餐做为他们生活所需应运而生，但并不对外营业。正式西餐馆的出现是在清末民初时期，到本世纪二十年代，共有西餐馆十余家，其中最著名的是起士林和维格多利两家。

起士林 (Keisling) 是八国联军时随德国侵略军来津的一名德军厨师，以制做面包擅长，后即留津，先在旧法租界（现解放路、哈尔滨道路口天津食品展销部地址）以酒吧（bar）形式开设一家小西餐馆，以其自己的姓名为店名，供应德法式大菜，因靠近法国工部局（法租界行政当局），法国食客较多，其中不乏法国工部局的官员。有一天正在营业，门前有两名法国士兵经过，起士林随口说了两句讥讽法军怯懦的闲话，适被正在店内就餐的法国工部局一位官员听到，引起一场争吵。该法国官员竟仗势勒令起士林在三天内将餐馆迁出法租界。起士林无奈，只得将