江蘇興化養和園楊家歷史

楊應槐撰寫
卞楷文節選、說明

一、說明

在既有學術研究的脈絡中，近代蘇北（本文所用「蘇北」特指清代淮揚地區）似乎經歷了一個衰落的過程，也即，隨著廢鹽興墾與漕糧海運，蘇北地區喪失了經濟支柱，繁華不再。這種敘述當然是歷史的一面，但是一則盛清淮揚的繁華局限於城市的少部分人群，二則近代蘇北仍存在著廣泛的商業活動。無論強調「被犧牲的局部」，或強調近代蘇北的衰落，都是著眼於國家與地方的互動，而有意無意間忽略了地方人群的身影。比之盛清揚州的大鹽商，或許近代興化縣的養和園楊家並不起眼，但他們代表了蘇北縣城與市鎮中部分商人。理解他們在地方的沉浮史，或許可以讓我們對近代蘇北社會變遷的認識多一個維度。

與楊應槐先生的相遇很偶然。2025年2月5日，我在拜訪一位地方文史工作者的過程中見到了楊先生，他很有興趣講述自己家族的歷史。在毫無準備的情況下，我對他進行了一個多小時的訪談。在訪談過程中，楊先生提到自己撰寫了家史。數日後拿到家史的電子版，通讀一遍，頓覺有相當的價值。

養和園是興化縣城的老字號，自民國存續至今。今舊城北小街養和園飯店門口有一塊2015年鐫刻的碑刻：

興化養和園記

興化養和園與南京齊芳閣、蘇州松鶴樓、鎮江宴春飯店、揚州富春茶社同載《江蘇老飯店》。養和園肇始於清光緒二年創辦之順興樓，迄今一百四十年矣。

民國十六年，名廚楊公步瀛獲本邑美食家楊公師範、靜山、柞山與趙公益之、石公金聲襄助，假順興樓建「頤齋」，民國二十八年始名「養和園」，蓋得之於《後漢書》中「昔方回、支父魯神養和，不以榮利滑其術」。

一九六六年曾名「工農兵飯店」。一九八二年恢復「養和園」老字號，延請江蘇著名漫畫家田原（飯牛）先生重書牌匾。後轉歸王姓經營。時逢盛世，吾有感於店主王凱君敬業之襟懷，爰記之。

邑人固卿張培元拜撰於乙未秋月

碑刻突出飯店的源遠流長，而對其間的動蕩一筆帶過。《泰州老字號》（泰州市政協2006年編纂）相關介紹亦如此。相比之下，楊先生的家史敘述則豐富很多，更能窺見彼時社會風貌。例如，就養和園歷史而言，楊氏「頤齋」在順興樓故址開張，楊氏「養和園」則擇地重開，1982年重開的「養和園」早非楊氏所有，僅存名號。如果沒有楊先生的家史，我們或許會相信碑文的流暢敘事：現今的養和園有一百餘年歷史。

我印象較深的有三点。一是蘇北地區的戰時繁榮。在訪談中，楊先生再三提及「富人」與飯店的關係，認為沒有「富人」，飯店生意就會蕭條。我認為楊先生未曾明言的重要因素是戰時的影響。養和園開業於1939年。彼時恰逢國民政府江蘇省政府遷移到里下河地區，一度設治在興化縣城。因為省府的駐扎，外來要員的大量湧入

促進了服務業的興盛；二是蘇北商業人群之間的婚姻網絡。楊先生的母親出生在興化西門鴨行，後來養和園的烤鴨由親家的鴨行供應原料，其大姑父祖上是木匠，自己做了銀匠，其表舅則是木匠。楊家的親屬局限在縣城中的工匠與養殖業人群，可見其通婚範圍；三是1949年後蘇北社會的變化。隨著公私合營的展開，商人人群的社會流動渠道發生了變化。先前的人際網絡不再能對後輩產生庇護作用，國家組織有其特定的人事標準。因此，楊先生很難接手家族生意，或是「學手藝」，只能進入國營飯店做會計而非廚師。他的選擇是通過考試進入作為中等師範的高郵師範學校，成為了一名鄉村教師。本文節選家史至楊先生考取高郵師範為止，後述內容多涉及家庭現時成員個人信息，故不採錄，特此說明。

二、楊應槐撰寫的家庭歷史

先祖老家在淮安（古稱山陽縣）東鄉澗河（乾溝）口周家莊河南三里的費楊村曹家舍（一說在石塘鄉鳳穀村），離城約十多里，莊上楊、王二姓多。

曾祖楊瑞鼇，弟兄四人，排行老大。他常年在淮安城某藥店做廚師。家裡無田，租種城內某老闆四畝田，丟給老太在家裡種。家裡沒有車船和牛，田裡要用水都是把人家帶，用腳車或牛車篷拉水。農忙時，曾祖才回家幫忙。

老家也屬里下河，長稻麥兩季。種的麥子全收歸自己，稻子要完老闆六成五的租。老闆下鄉收租時，看著佃戶收稻，輪流到各佃戶家中吃飯，帶有廚子做菜。交租後，剩餘的稻子不夠家人糊口，春天還需購糧吃。家中土牆草屋三間，屋子前後長著多種蔬菜，田頭上長一些瓜豆和向日葵等。祖父小名大碗子，大名楊步瀛，寓意登瀛奪魁，生於光緒十六年（1890年）農曆十月十七。祖父有兩個妹妹，大妹成年後嫁在石塘鄉向陽村費楊舍。

祖父看到老太既要下田幹農活，又要在家做家務，就自覺地幫助她做事情，閒時在家搓繩打鞋，供下田穿用，有時下河捕摸一些魚蝦改善生活。

光緒二十六年四月（1900年，祖父11歲），太爺（曾祖）因勞累過度去世，家中生活陷入困境，秋天家中住房不慎失火，燒得清光，田又被老闆收回，老太被迫到淮安城西門外韋姓家中做傭人，祖父和兩個妹妹只好一同跑到外婆家生活。

外婆住邊塘蘇家莊（或為東北鄉蘇家嘴鎮或福興鎮鳳穀村），家中有二三十畝田。外公三十多歲牙齒就掉得差不多了，大家都叫他蘇癟嘴。他酒量很大，平時喝土燒酒總有斤把，高興時能喝五斤酒，他六十多歲時，還能精神飽滿天天下田幹農活。他耕田時喜歡打號子，洪亮的號子聲在三里遠都聽見。

外婆金蓮小腳，平時叼著一根旱煙竿。她穿著整齊，規矩很大，全家個個怕她。家中四個媳婦輪流煮飯，如早上不洗手下廚房者則處以家罰，罵半天。外婆對外公很尊敬，服侍得無微不至。

祖父有五個舅舅、三個姨娘。最小的五舅舅小他四歲，常跟他一起玩。外婆待他倆兩種態度，五舅舅在家吃好的，穿好的，上學不做事。

祖父常跟小姨娘（王國華與王琴外婆）下田割草，收工回家時，小姨割虛虛鬆鬆一網袋草，他割滿滿實實一網袋草，外婆總是表揚女兒，不說外孫一聲好。

農忙時，祖父在外婆家幫助做農活和家務，包括拾糞、割草、看牛、挑水、搓繩。冬閒時，祖父去上短學，從農曆十月上到第二年清明，一共上了兩季短學。

祖父12歲時，一次下田做農活，突然來了一陣大風（可能是龍捲風），將他刮到半空中，飄了約一里路遠，又平安地掉下地，許多人都說他的命大。

祖父13歲時，經人介紹到寶應曹甸正河村賀姓絲貨店（二姨父哥哥家，即奶奶二叔家）學徒，絲貨店主要是編織辮尾子上的黑絲線——辮簾子。第二年發大水，絲貨店生意不好，師傅發脾氣，用繞線的銅錘子把祖父的頭打淌血。正好老太看望祖父，看他挨打很心疼。問他可曉得學徒紙（學徒契約）在哪裡？祖父說曉得呢。老太要

他趁師傅不在家裡時把學徒紙拿出來，借送媽媽回家離開了絲貨店。

祖父離開絲貨店後到二姨父弟弟家磨坊學徒，談好每月六吊錢，他明知工錢少，但為了學手藝，也就不計較。他在老闆家裡從早做到晚，每天挑擔子到四邊鄰莊賣燒餅和饅頭，學不到手藝。

祖父從八月份得瘧疾，直到來年四月才好。害病期間，他每天還要踏篩——打籮櫃（把麵粉與麩皮分開），結果兩腿浮腫，造成腿痛病，一直到老年還時常發作。後來，他看光吃苦卻學不到手藝就不去磨坊了，回家跟人家打短工。

光緒三十一年（1905年）霍亂流行，病倒病死的人無數，田裡的莊稼沒有人去割，人死了也沒有人抬。16歲的祖父病倒了幾個月，死裡逃生又回到外婆家。他在外婆家常受閒氣，生活得很不愉快。

光緒三十二年（1906年），祖父17歲，雖然大病初好，身體虛弱，但還是下決心出來學一門手藝掙飯吃。離家時，外婆給他50個銅板（500文）出外打工。外婆在背後跟媳婦說：「他出去混不上幾天，找不到事就要回家了。」祖父暗下決心：學不成手藝，混不成一個人樣子，決不回家鄉。農曆九月十三日，祖父穿著一件藍布棉襖，背著一條棉被與幾件用於換洗的單衣褲，跟著楊二爹爹（楊貴財祖父）坐幫船到興化。當時行船靠人力和風力，順風順水一到兩天到興化，頂風頂水或遇到雨雪，就要行五六天或七八天。

幫船每隔18里停靠一個站頭，一共停靠八個站頭。因為沿路停靠站頭上下客耽擱時間，所以路上用了五天時間，於九月十八日才到興化，停靠在英武橋北側海池河邊。祖父船錢用去200文，伙食用去了150文，身邊還剩150文，也就是只剩下15個銅板。上岸後，暫住在楊二爹爹家。

祖父是爭氣出來的，到興化十多天沒有找到工作，看看沒辦法，歎口氣準備回去了。一天，三舅爺領祖父到西水關看回去的幫船，沒有看到幫船，回頭路過馬橋西邊淘沙巷時，跟一家開茶水爐帶餅店的老闆大馬閒談，他因人手少，忙不過來，需要人幫忙。大馬問祖父可會燒茶爐子？他說：「你教我，我就會燒。」大馬看他靈巧的樣子，就把他收下來燒茶爐子，當時清代茶爐子燒草，民國燒大糠，解放後燒炭，談好一個月工錢六百錢。工錢雖少，但為了爭一口氣，祖父就答應了。

祖父勤懇地勞動，拿到工錢一點不用，全等三舅來手接手帶給老太。第二年，祖父得瘧疾，害腿子，腿子腫，跟大馬付錢看病，大馬不肯付錢，祖父就離開了大馬家，換了一家姓季的老闆。以後又找東嶽廟門口唐二滾子餅麵店學徒。他家既燒茶爐子又做餅麵。每月工錢1200錢，唐二的手藝好，許多茶館都用他家的刀麵。

祖父活計很繁重，早上天不亮就起來著爐子燒開水，接著送刀切麵到五六家茶館去。一匾子麵大多數五六十斤重。當時東嶽廟巷子中的松濤新開張，生意非常好。有一次師父拿他開心，叫他送91斤水麵到松濤茶館。那時用老秤，1斤合1.2市斤，他忍著頭頂疼痛，挨著把水麵頂到松濤茶館，人家兩個人把麵匾子接下來時，他因一路用力過度，頭昏眼花，兩腿打軟，體力不支，身體隨即向前一個趔趄，幸虧有人把他抱住才未栽倒地上。

水麵最遠送到東門外慶華園茶館，接近一里路。遇到颳風下雨天，也要堅持挨著把水麵送到幾家茶館。祖父送水麵回來後，還要踏麵筋、淘米、洗菜、帶小孩、無一刻閒時。踏麵筋是將小麥麩皮浸泡水中，用雙手搓揉或用雙腳踩踏麥麩子，使麵筋與麩皮分離。以後再將分離後的麵筋做成圓子狀，放到開水鍋中煮熟變作成品。

光緒三十四年，祖父19歲，東嶽廟橋南有一家剛開二年的天祿居茶館，老闆鹽城人陳寶駒，祖傳廚師。店中缺少燒火打雜的夥計。英武橋上有個炸油條兼賣米餅的陳三跟祖父相熟。在端午節前幾天，陳三對我祖父說：「天祿居缺少燒火打雜的，我和你一起去。你去燒火，我去打雜」。祖父進店時，每月工錢九百錢，他以為工錢少了不上算。後來人家告訴他：工資以外還有小賬(大家攤分的客人獎賞錢），另外燒火的有灰錢，加起來要比以前多一倍。祖父聽了很高興。

祖父身在燒火，心卻放在學手藝上。他做

事見眼生情，乾淨、利索、踏實，常利用空閒幫助殺魚，擠蝦，深得老闆的喜歡，有人說祖父呆傻、多事，老闆批評人家說得不對。

祖父進飯店後很勤勞，能主動找事做。當時正是夏季，賣不掉的菜很容易壞，他早上自動提前將前一天的菜回鍋後存放，以免菜壞掉。大師傅不感謝他，還對他發脾氣說：「不要你弄！」老闆對大師傅說：「你早上兩手空空搖過來，人家替你做事，把福你享，你卻罵人家，是什麼道理？」

祖父燒火燒不到一節時間（端午到八月半），老闆就讓他去學廚藝。祖父做事很用心，一邊虛心向師父學習手藝，一邊動腦筋思考，想主意把事情辦好，終於練就一身好手藝。後來，老闆提拔他站鍋做大師傅。他站了10年的鍋，以後又站案子負責配菜。

祖父老家費楊村曹家舍東邊邊塘鄉，那裡有蘇賀杜劉四個莊子，四姓人最多。祖母姓賀，家住賀家莊。祖母的母親和祖父的母親是堂姐妹，祖父和祖母從小做的奶親，祖母幼年亡父、後來母親和妹妹又相繼去世，家中只剩下一個哥哥，又因家庭困難，常到江南混生活，以後流落到丹徒定居，丟下妹妹（祖母）一人在家無人照顧。宣統三年（1911年）九月，22歲的祖母在三舅爺的陪同下來到興化找祖父。

祖父結婚時很窮，夫婦二人跟人借了衣服用物在楊二爹爹家廚房裡結的婚。祖母結婚後就到人家做大媽（傭人）。兩人結婚三年未曾生育。第四年正月，祖父的朋友敲鑼打鼓地送他們一只大船樁（長約1尺5寸，直徑約2寸）求神保佑他們早生貴子。

民國三年（1914年）八月十四日生養我的父親（屬虎），小名扣樁子。以後生二叔、三叔、四叔、五叔，分別叫二樁子、三樁子、四樁子、五樁子。大姑小名大樁女，二姑小名小樁女。人家送的船樁一直用紅紙包裹著，放在站櫃裡有四十年。

我父楊國璋，原名文彩。二叔楊文運，改名國瑜未用。三叔楊文奎，小時頑皮，十一二歲從北高橋上跳到乾涸的河底受傷而死。四叔文彬，改名國璜未用，後為逃壯丁改跟母親賀姓。五叔楊國琪、二姑楊國珍，大姑未上過學，故沒有大名，婚後叫鄧楊氏。

我的太爺死後，老太嫁給三太爺（即叔招嫂）。1912年生下我二祖父楊步喜。1921年老太到興化替人家拿針混嘴。三太爺在東門楊萬順家做夥計，燒火看大門。祖父和三太爺兩家都住在北小街黃家祠堂巷西側的北海池，那裡是荒野之地，多為低矮的草屋，住著貧窮的人家。那年發大水，老太家中缺燒草，10歲的二祖父到河邊口拾燒草，也拾蒲鞋，草鞋，每天三小捆，拿到家中曬乾後做柴火。

有一次二祖父有病，睡下七天七夜不開口，第五天鄰居三奶奶問老太「小喜子（二祖父）病可好些？」老太說：「還不曾好」三奶奶說：「你要找先生跟他看病。」老太說：「我不信，病不看就不好？」夜晚，祖父打著燈籠回家，三奶奶丈夫攔住祖父說：「小爺不好過，你可知道？」祖父說：「他不哭不喊，我不知道。」三奶奶說：「你要找先生跟他看病。」

祖父回家跟祖母說：「我在店裡忙，沒得功夫找先生，你明天找個先生跟小爺看病。」祖母說：「他沒得老子嗎？」二人因此吵架起來，被老太知道了。老太說：「他看就好，不看就不得好嗎？」第二天祖父抽空請醫家先生跟弟弟看病，吃藥兩天後好轉。

民國時期，祖父在天祿居每月工錢10元，外有一份半小賬，他比一般人多半份小賬，這是因為他手藝好，做事勤懇，老闆額外的照顧。平常每個月有七八百錢小賬，生意好有吊把錢。祖父雖然比別人多半份小賬，由於家庭人口多，負擔重，生活仍然很艱苦。

當時家在北海池東邊一家草屋內，祖父拿的工錢不夠全家人生活，祖母和大姑母就在家搓草繩、打麻正（細麻線）、做籃別子，還做過磚頭，搓過蠟燭芯。全家人經常吃菜粥、菜飯，攪鍋的菜都是飯店裡擇下來的黃菜葉和下腳菜，爸爸吃厭了，常鬧著要吃白飯白粥。

祖父經過十多年的鑽研努力，烹調技藝遠遠超過興城各家廚師，因為廚藝精湛，做事勤快，

為人誠實，深得店主與顧客的好評。

祖父做菜的手藝好，為人忠厚，做事爽快，拼得吃苦，大家都很喜歡他。當時，在天祿居吃過菜的人都說祖父手藝好，因此「楊師傅」名聞全興化。人家請客或做喜事，到天祿居找楊師傅，他都將生意替老闆接下來。天祿居的酒席大多數是祖父辦。他一心一意替老闆做生意，老闆相信他，顧客喜歡他。許多人家的包筵都指名要楊師傅燒菜，特別是一些老顧客，如果老闆叫別人去燒菜，顧客常會叫他回去換楊師傅來，所以祖父特別忙，有時一天要到幾家燒菜，忙到半夜才回家。

祖父在天祿居做了19年的夥計，一心替老闆做生意。老闆見他手藝好，人勤勞，很喜歡他，曾帶他到上海買貨帶玩耍。但是，老闆不高興了，也常發脾氣。

1924年，祖父35歲，天祿居老闆因為自己年老，大兒子陳才忠厚老實，又妻死無後，所以就把店讓給二兒子陳奎管理，自己每月在店裡支三斗米，分一份小賬，作為零用，另外找了一所房子，搬進去享老福了。他臨離店時特地囑咐兩個兒子，不要虧待店中的夥計，特別不要虧待楊師傅。說楊師傅是天祿居的大擎天柱，不能讓他倒下來。他又拜託祖父說：「楊師傅，請你在我家好好幫助兩個孩子做生意。我在世一天，你要在我家一天，不能離開我家。除非我死，你離我店，或者你出去開店，你離開我家。」

祖父聽了老闆的拜託，在店中勤懇地工作，可是小老闆不聽老闆的話，對夥計常發脾氣，對我祖父也不例外。小老闆當家做主不到三年，祖父在他家受的氣三車子都裝不下。夥計們受不了小老闆的氣，都希望離開這個店重新找投路。

民國十五年除夕那天，祖父替老闆出外收賬，電廠老闆楊師範請祖父正月初四替他家辦一桌酒席，祖父因為他是老主顧，情面難卻，就答應下來。祖父收賬回店後向小老闆陳奎彙報接生意的事，小老闆認為新年頭內還沒開門營業，而且初四又是自己生日，不高興接這筆生意，對祖父大發脾氣，罵了一頓。說祖父的權太大，眼中沒有老闆，我過年不在乎這筆生意。祖父聽了小老闆發火的話心裡很難過，認為接這生意是替你老闆賺錢，我去辦酒席又不要你老闆麻煩，你老闆就這樣待我，真是好心沒好報。

祖父做事最講究信用。他想：我既然答應人家辦酒席就應該給人家辦到。後來，他想辦法買貨借用物到電廠老闆家中辦了酒席，憋氣沒有動用天祿居店裡的一樣貨物。從此，祖父和老闆的關係漸漸惡化了。

那時興化城有十個常在一起相聚的少爺，被人們稱作「十大少」。一天，十大少到天祿居吃茶，吃吃喝喝，談談笑笑。天祿居二老板陳奎嫌他們吵鬧，嘰嘰咕咕地說：「要吃得適意，自己開一爿店就適意了。」「十大少」聽了很不快活，站起來就走，老闆跑過來打招呼也無用。

十大少喜歡吃祖父燒的菜，他們家中請客常請祖父掌勺燒菜，因此祖父跟他們比較熟悉。當時，祖父為了爭氣，同時為了解決家庭生活，正好有自己開店的念頭，於是乘機會找十大少借錢開店。兩下一拍即合。他們對祖父說：「我們每人借100元給你開店，不要你還錢，就在你店內吃，吃完了100元再把錢。」後來他們吃的錢遠遠超過借的錢。「吃水不忘開井人」，祖父從1927年開店到解放前，每逢三大節都送六樣大禮到他們各家表示謝意，並且經常到他們家中幫助燒菜，可謂受人點滴之恩，必以湧泉相報。

當時，天祿居還有一個叫姚定富的廚師，紅案手藝很好。想出來跟祖父合夥開菜館，正好祖父感到一人力單，就同意跟他分工合作籌備開店。兩人在八月節正式辭退了老闆的工作，於陰曆八月二十六日頤齋開張，十四歲的父親停學到店中學手藝。頤齋店名中的「頤」意保養，「齋」意房屋，常用指書房、商店。

頤齋開在長安橋與東虹橋之間的東大街南側，前身是順興樓茶館。頤齋大門朝北，面臨東大街。大門向南有過道通往橫跨市河南北的茶樓和大廳。市河南側平房做貨房、作坊、廚房。店房南邊有後門通往後街南側的住家。

順興樓老闆姓蔡，因得瘋病，常買壞豬頭、壞肚肺回來，至使生意倒閉，店房空閒。祖父和姚定富合夥開頤齋，租用他店房與店內的桌凳，

每月租金十四吊錢。一年後，二十五歲的蔡老闆病故，丟下妻子金女子、女兒連弟子、遺腹女兒腹子。

頤齋店內有夥計十多人，廚師分揚幫師傅與本幫師傅。其中揚幫師傅朱受坤做菜的本事很好，花式特別多，祖父和姚定富都是有名的本幫師傅，祖父更是名聞全興化。人家到頤齋弄菜，往往只知道楊師傅，而不知道其他師傅。

合夥開店第一年，賺的錢勉強用於添置用物、開支工資與店房租金，沒有結餘。祖父因家中人口多（七八口人），拿的工資、小賬收入不夠生活，祖母和姑母還需在家中打麻正、搓蠟燭芯、做裝果點用的籃別子貼補生活。

合夥開店第二年，由於頤齋燒的菜肴物美價廉，生意越來越好。這時，姚定富在鹽棧廚師劉胖子的支持下，想把祖父趕走獨開頤齋。劉對姚說：「你需多少錢，我都支持你。」年底，姚對我祖父攤牌說：「我想跟你拆夥，如果你將我的資金付給我，店歸你。如果你沒錢給我，我把現金付給你，店歸我。」他與祖父商議後，決定用拈鬮的方法解決，請公證人寫好福祿兩字後做成鬮，拈到「福」字的開店，拈到「祿」字的得300元。吉人自有天相，祖父拈到「福」字後，跟天祿居大老闆陳才借了300元給姚定富。姚因未拈到「福」字恨出病來。幾年後，姚因看牌過度而把眼睛看瞎了，常到我家訴苦要救濟，我祖父心軟，叫我父親拿了2000元送給他養老，以後還偶爾救濟他。

因為祖父的手藝好待人又好，所以頤齋的生意比較好，經過幾年的辛苦經營，省吃儉用，陸陸續續將借的錢全還了人家。

天祿居的二老板陳奎看祖父開頤齋很妒忌，想在頤齋西邊投資新興樓，與東邊的天祿居東西兩面夾攻，使頤齋做不到生意，大老闆陳才對他說：「頤齋已經分了天祿居的生意，你再開新興樓分天祿居的生意，我們天祿居還有多少生意做。」在此情況下，天祿居才沒敢在新興樓投資。

民國十八年大小河乾涸，十三歲的母親王桂英到升仙蕩荷花池挑水到西門外侯家垛家中。頤齋飯店因城內缺水而無法營業，祖父帶領父親到東門城外河邊上擺飯攤，賣炒韭菜、糙米飯，維持生計。

民國二十年（1931年）高郵運河堤放壩，興化一片汪洋，大街上撐船，海池住宅房屋被水淹沒倒塌，店裡生意也做不成了，全家就搬到頤齋樓上。大水退後，在頤齋後門南側租房做住家，飯店重新營業。為了節約開支，全家老小都上陣勞動。祖父進貨站紅案，父親下麵條站紅鍋，12歲的二叔跑堂，祖母燒火，大姑打雜。以後祖父的姨弟——唐狗爺到我家接替祖母燒火。開店前幾年，祖父請一個管賬先生，查賬本發現他有貪污現象，後來祖父叫二叔學習記賬，最後替換了管賬先生。

民國二十年，父親18歲就能獨立站紅鍋，出外熱菜（燒菜）。19歲那年，寶塔上的中興蛋廠老闆時德奎為兒子賀20歲，父親在他家下了一百多斤麵條，燒了幾十桌菜，得到眾人的一致好評，祖父因此很欣慰。

民國二十年發大水，外公王文魁到我家借50斤米（二斗五升），後來外公外婆還米我家，祖父母堅持不肯收。年前，外公將米做成糕送到我家，再三推辭不掉才收下。有時，大舅、二舅送鴨子或長魚到我店中，祖父和父親要留他倆吃點心或麵，他們堅決不肯，寧可到其他茶館買吃。

過去的一些大飯店有提供上門服務的外賣。一種叫包飯，中午派人把燒好的飯菜挑送到大街上的商戶。一種叫熱菜，派廚師到戶家燒菜。上世紀30年代，漢興祥蛋廠老闆朋義言兒子結婚，天祿居承辦30桌，頤齋承辦70桌。

1935年前後，幾個士紳想吃盡興化的美味家肴，特地找我祖父辦酒席，要求吃一個月的冷盤、炒菜、燒菜，每天各不相同，我的家人最終滿足了他們的要求。其中有兩種常人吃不到的菜，第一種菜名是「叫花雞」，先把雞子宰殺後破膛取出內臟，在雞肚內加適當的調料，再在雞子的外邊裹一層泥巴，然後放在火上烘烤，待雞肉烤熟香味四溢時停止烘烤，然後除去外邊的泥巴，再切塊送上桌子，雞肉吃在嘴內感到特別酥香；第二種菜是我祖父創製的「炒嫩棒頭片」，

把還未長出玉米粒的嫩棒頭當竹筍用，將其切成小片狀，像炒嫩竹筍那樣炒熟後端上桌子，食者都說鮮嫩可口，鹹甜適中，十分好吃。

1937年，外公王文魁五十歲生日，我家送他一套四幅裝有木框玻璃匾的八仙過海的條幅畫。次年，外公得食道癌死。外婆邵氏與他同齡，1968年十月病死。

1937年，三舅16歲到頤齋學徒。1938年陰曆九月初六大姑出嫁。大姑父鄧錦林在城內西大街上開寶昌銀匠店，上代在西門船廠做木匠。九月初九下半夜，頤齋北側的濟化堂藥店晚上打麻將，有人無意間將香煙頭撂到了放藥材的蒲包上引發火災，火蔓延到頤齋和大慶布店。睡在樓上的徒弟王玉昆和我三舅王志遠聽到濟化堂裡人喊救火的聲音，跟著也大聲喊救火。當時祖父剛醃好板鴨上鋪睡覺，聞聲後連忙把家裡人喊起來救火。母親和二媽等人從夢中醒來後，被突然的大火嚇得手忙腳亂，沒得主意。他們不知道把易燃燒的貴重東西往遠處搬，卻去搬銅板等物，三舅兩趟搬出五個錫碗。祖父先是被嚇得不知所措地兩頭跑，不住喊「怎麼好！怎麼好！」後來才想到搶出賬簿，抬出賬櫃遠離火場。同時被燒的大慶布店後來開中興飯店，由鹽棧劉樹山掌勺，鬼子來興後停業。大慶前身為黃漢記廣貨店也是因為失火關店了。21世紀初，房主大女兒蔡淑貞（造紙廠吉文禮母親）在家中將幾塊賬櫃上的牆板拿給我看，每塊長約四尺，寬約五六寸。

頤齋房屋被燒後，祖父跟陸稿薦借作坊燒飯弄菜送到東大街上各個包飯的商店。後來由可哥居老闆張鳳權（兒子張清皋）介紹租用任方傳的房子開養和園。此房原先是朱同鑫傢俱店的棧房兼作坊，後來朱二蹦子開龍園茶館蝕本不開，轉移到塔子巷內開茶館。

為了重新開店，祖父和我父親想方設法找人借錢、租房、裝璜、打製桌凳、搭廠棚、開窗戶、砌鍋灶、添置鍋碗瓢盆、購買一切需要的貨物，做許多新店開張的準備工作，需要的資金比開頤齋多得多。祖父找十大少借錢不夠用，又找天祿居的大老闆陳才借錢。

天祿居老闆弟兄二人不和分了家，大老闆陳才分出後想單獨開店，因缺少人手，感到力量不夠，想跟人合夥開店，又怕人心不對。當他為天天吃老本，無法增加收入發愁時，正好祖父向他開口借錢，他思量後爽快地借了五百元，談好每月利息十元，並借他名字稱「少記養和園」。他借錢給祖父開店，既可以拿利息，又以他名義開養和園，因此很高興。

養和園坐落在東嶽廟橋與東虹橋之間的後街上，東鄰太平泉浴室，西鄰王廚房茶館，北對城中旅社。城中旅社是興化城最好的客棧，前身是萬宜茶館，所以養和園西側的兩條死胡同都稱萬宜巷。養和園是萬宜巷1號，佔東巷子東側半條巷子，住家在西巷子西側北端，是萬宜巷13號，也是萬宜巷最後一號。西巷子俗稱朱家大門頭，古代曾住過一位姓朱的大官，因此在無上蓋的門頭兩側各立了一個圓形石鼓。此外，在養和園東山牆北側建了一個東圈門，在住家西山牆北側建了一個西圈門，兩個圈門都為磚砌，高約三米，與後街等寬。文官到此下橋，武官到此下馬。

「養和園」承接「頤齋」店名，由「頤和園」衍生而來，寓意「天養人和」。「養和園」三個正楷大字，請李容莊（字恭簡）書寫，由手藝高超的磚瓦匠趙敬高雕刻在大門頭上，並塗刷上紅漆。大門頭上雕塑著一只栩栩如生的白象，象背上馱負著一盆萬年青，寓意「萬象更新」。高昂伸展的大象鼻端上裝著一盞燈罩似圓球的電燈，就像大象在用鼻子玩弄一只小球，用於晚上照明。大門對聯「滋養如君意，風和愛我園」。

養和園從北向南有五進房屋，南北長約50米，寬13米。

臨街第一進屋，由西向東分別是門頭、過道、紅白案作坊、老虎灶與兩只大水缸。第一進的西廂房是貨房兼放碗具雜物。東廂房是七孔大鍋灶，中間是通往客廳的通道。廚房對聯：「一人巧作千人食，五味調和百味香」。

為了更好地通風透光，客廳東西兩側的山牆上都開設玻璃窗，屋頂上都安放玻璃天窗。第二、三進屋是大客廳。大客廳中間排放著十張大桌子，上方門額匾：「暢敘幽情」。兩旁對聯：「事能知足心常樂，人到無求品自高」。大客廳

兩側用棧板和欄杆分隔成十一個雅座房間。每個房間都配有窗帷、痰盂，地上鋪著地板，屋上吊著帶燈罩的電燈，棧板上有掛衣帽的掛鉤。一人高的牆角處裝著三角形的小櫥子，供客人放置小物件。這些裝潢設施，在興化乃至蘇北地區均屬第一流，很有氣派。

第一進到第三進，每兩進房屋之間都搭有廠棚連接。第二進與第三進之間的廠棚用作燙乾絲的作坊，東側的櫥櫃中堆放著碗筷、茶壺、茶杯等物，案桌上堆放著乾絲、生薑、麻油、醬油、白糖等物品，另有擠手巾把子給客人用的手巾、臉盆、茶銚等物。

第四進是坐西朝東的三間大旁屋，南邊堆草，中間存放油、米、板鴨、火腿等物，北邊是單身職工宿舍。旁屋東邊是南北向的天井，用於晾曬物品。天井東南是廁所與灰堆。

第五進是門朝北的三間簡易房，用於堆放柴草和大糠，房子北邊是東西向的天井，東邊有養豬的豬圈，西邊有一個雞窠。

冬天，養和園有火鍋涮生片，如魚片、腰片、野雞片、大蝦仁等。火鍋是用火與鍋連體上桌的鍋，可以涮吃諸多食材，常在冬季使用。養和園多用銅片製成的菊花鍋，它因其體形似菊花而得名。火鍋下邊燃燒火酒（酒精）。火鍋中先放入適量的底料湯，如雞湯、骨頭湯，待鍋中料湯嘟嘟發出響聲後將食材一一放入湯中涮熟。涮食材的時間長短由各人自己掌握。眾人涮吃時，屋中熱氣騰騰，湯中的香氣撲鼻，令人產生一種溫暖而又欲食的感覺。還有各類錫碗盛菜保溫，一套錫碗分兩層，上層盛菜，底層放開水保溫。此外，有一種雙層的圓筒形錫酒壺，內層錫酒壺用於裝酒，外層用於裝熱水暖酒。另有一只用厚木板做成的土冰箱，長約2米，寬約1.2米，高約1.5米。夏天到北窯冰庫購買冰塊放置冰箱中降溫，中間貯存保鮮各種肉類魚蝦等食品，上層與四周用棉被包裹隔溫。

養和園的夏天特色點心：1、涼團。用七成糯米粉與三成大米粉混合配製，攪拌加白糖、薄荷、麻油，上籠蒸熟後在冷卻時食用，口感軟糯清香，甜涼可口，其味與青團相似，甜而不膩。2、冬瓜燒賣。用泥狀的熟冬瓜餡心，加麻油、白糖、火腿絲，其味又甜又鹹又香。

養和園開張次月，國民黨省政府遷到興化，帶來暫時的經濟繁榮，養和園因其規模大、裝潢新、設施全、品種多、口味好、服務優，生意紅火，名揚縣內外。養和園有很高的知名度、美譽度，至今為流離海內外興化籍的食客及後裔津津樂道。養和園貨真價實、誠實守信，童叟無欺，譽滿淮揚地區，是一塊金字招牌。

1939年的一天下午，14歲的四叔與6歲的五叔在天妃宮巷子南側閔復泰店門口玩耍，一位政界人員的錢包被一個綽號黑烏龜的黑皮膚的姚姓大男孩偷走。他發覺被竊後問我五叔有沒有看到人偷他的東西。五叔說：「我看到一個黑哥哥拿你東西的。」此人誤以為四叔偷的，把四叔抓到警察局審問。四叔說：「我一直沒有離開現場，身上隨你翻，我弟弟說的那個哥哥是人家不是我。」後來祖父請人做工作用了一筆錢才把四叔放出。

1939年，日寇的飛機經常對興化城撂炸彈，我家分散躲到北郊顏家莊和東郊綽口蕩，以防全家一齊遇難。大成布店管事陳修的兒子吸大煙無錢，偷我家幾十只火腿，後來因無處可賣又賣到我家，我家看到上邊的記號認出，以後由陳修賠了一部分錢。

1939年到1940年，省政府在興化，日本飛機多次對興化撂炸彈造成房毀人亡。相對而言，農村比城區安全，因此城內許多人家白天下鄉躲飛機，晚上回家睡覺。一段時間，我全家搬到東郊翟家垛，邊躲飛機邊堅持營業，每天由二祖父和狗爺爺（祖父姨弟，姓唐屬狗）送飯菜到東大街各店口。

一天下午，我祖父閒下來喝酒，看到外人全離開了我家。感慨地對我二祖父說：「我們這裡都是家裡人，沒有一個外人。」二祖父自尊心特強，認為自己如果是外人，也可能被回（解雇）。現在不要你們回我，自己離開這裡，讓你們一家在一起。第二天，他冒著雨，打著傘把老太帶走了。後來，他找了個鍋箱到下甸下荒麵糊口度日。

日偽時期，有一次二十二師柳連長在10號房間吃菜嫌菜少，把盤子摔掉，要逮我父親，我父逃到西門侯家垛毛奶奶家躲藏。另有一次袁參謀長嫌飯中有糝子，二叔回嘴，他將二叔帶到軍隊駐地吊起來打，祖父請易榮鑫說情放回家。

1943年，我家買了飯店西邊朱家大門頭一套門朝東的住房。進門一個小天井，北邊一個餐廳，中間放著桌凳，北牆掛著一幅蘇武牧羊的國畫，靠北牆放著一張長條臺。東廂房南邊做門頭，北邊做廚房，與餐廳相連。西邊二道門內有一個狹長的天井，西側山牆腳下有一個用磚頭圍砌的糞缸。北邊三大間，東房住我父親一房，西房住二叔一房，中間堂屋中放著桌凳，兩邊棧板上掛著八幅字畫，靠北牆放著七個抽屜的家神櫃。天井南邊是三間狹長的小屋，西邊一間是奶奶與二姑的房間，東邊兩間放雜物，有時也供老太居住。

俗語說：「白天做老闆，夜晚睡地板。」上世紀40年代至50年代的每天夜晚，因為家中人多住不下，又因店中需要人宿店，所以祖父和未結婚的四叔、五叔都在飯店賬房東側的11號房間的地板上攤地鋪睡覺。

1944年，我家經過骨科醫生孫鳳翔的叔祖父做中人，買了東城彎況明愷名下的一套房屋給四叔在該房結婚。1946年，家住嶽王廟西巷的王壽高（原在新興樓和松濤茶館跑堂，後做飲食業工會會長兼做糾察隊長），把我家買的況明愷的房子說成敵產，多次對我家敲詐勒索，被敲去的錢超過買屋的錢。後來經過買屋的中人證明才收手。再後來王壽高逃離新四軍由國民黨逮捕鎮壓。1990年6月我母親在上海病逝，6月6日下午我和表弟孫正祥到楊浦區內江浴室洗澡，曾遇到王壽高的兒子王雙喜，我知道他是誰，他不知道我是誰。

1946年，在杏花村和松濤茶館跑堂的邱德貴當新四軍的糾察隊長，與幾個人合夥逼我父賭錢，我父說沒錢來，他們說借錢給你來，結果輸給他們十幾擔稻錢，相當於養和園一個月的早市收入。他平時在東大街商店拿東西不把錢，敲詐東大街上開店的幾十只戒指，串在褲帶上準備逃往泰州，因事發民憤大，由新四軍在北門觀音閣槍斃。

祖父有兩個好朋友，一個是住小南門外城腳根下的劉玉發，他開往揚州的幫船。他祖籍阜寧，我們都叫他八爺（兒子劉紅年曾參加過中印戰爭，轉業後分配在電信公司工作），因為祖父常請他到揚州帶貨，兩人逐漸有了交情，友誼日漸加深。1935年5月，祖父想到南京找二姨夫，曾同八爺到南京玩了幾天。祖父第二個朋友是開陸稿薦鹵菜店的黃漸宏。1945年9月新四軍解放興化後，因為一些政界與富裕人家逃離家鄉，而使工商業戶生意蕭條，祖父和黃漸宏二人想到揚州開店，因為沒有找到合適的店房又折回興化。

1941年，16歲的四叔進店學徒。1944年，19歲的四叔結婚。1948年2月4日夜，國民黨在全城抓壯丁500人。四叔為逃避抓壯丁，改為母姓叫賀文彬，仍然被抓。為了救出四叔，家中先用50擔稻錢買人替代，被人將錢騙走，後來又用70擔稻錢買了一個姓鄒的替代，才把四叔贖回家。後來姓鄒的，找機會逃離了部隊。

1948年春節前，我家送節禮到景範鎮鎮長劉茂安家中，他嫌禮送得少，假裝說：「這不是送給我家的禮，我不要！」後來補加了兩只火腿，他才收下禮。

1949年，五叔楊國琪未等到小學畢業就到蘇貨店學徒，三年後因店關失業，回到飯店幫助記賬，有時到社區上參加一些活動。1956年1月公私合營，五叔被作為從業人員安排到飯店做會計工作至1994年退休。2019年古曆八月十四病故。

我家開養和園時，每天早上爸爸下麵條，媽媽燒老虎灶（燒大糠），祖父負責進貨，四叔做白案，二叔坐櫃檯管賬。叔祖父挑水、煮飯、打雜、送外賣。中晚爸爸和四叔站紅案或紅鍋，媽媽和二媽、四媽做雜工（擇洗蔥蒜生薑，剝蓮子、白果、栗子，剝蟹肉、擠蝦仁等），晚上洗衣服和桌布。我家的成年男子在店中和工人一樣勞動，一樣拿工資、一樣吃伙食。女眷在店中做事，只吃飯不拿錢，比工人多個子女在店中吃伙食。有人以為我們生在一個出名的茶菜館中，一定吃過許多高檔的美味佳餚，其實我們一年到頭

都是吃的普通百姓吃的伙食。

解放後，工商業普遍不景氣，飯店生意很不好，加之政府為了抗美援朝加大對工商業戶的稅收，起初有的工商業戶因入不敷出而歇業。後來政府不允許商店關門，也不允許老闆回（解雇）工人，說你們賣家變產都要開門營業養活工人。

為了完成國家繳稅，我家賣去兩組家神櫃與其配套的錫器香爐、燭臺，兩個柏木大桌子、一個紅木四仙桌子、四套一道沿的木床和與其配套的燈櫃、馬櫃、踏板，另外還有一套樂器鑼鼓中的銅器與錫碗數百斤。1955年開始，各房分戶過日子。為了維持一家人的生活，媽媽買柴草做菲補貼家用，在天井中種瓜菜，同時養了6只雌鴨和三四只母雞，讓它們生蛋賣錢補貼家用。當時，雞蛋收購價3角2分一斤，鴨蛋收購價2角8分一斤，我們家內沒有吃過一個蛋，總是到供銷社賣出錢來買米。我初中畢業後閒在家中，常幫助做一些家務勞動，如賣菲、賣蛋、買柴草、買稍腳(腳稻)做雞食、舀菜水、斬魚皮魚卡把鴨子吃。

1955年我初中畢業考曉莊師範而未考中，由於家庭經濟困難，逼迫著我儘快地找個工作。我打算繼承祖業學廚師手藝，可是爸爸不同意，他說：「你在自家飯店學出手藝，會被人喊做『小老闆』，頂著資產階級的名字。你要到人家店內學徒，各家都不敢接受你，因為店中多一個工人，就是多一個與老闆作對的老太爺。」

四六舅舅葛康才(葛順龍父、葛洪祖父)是木匠工會主席兼建築工會副主席，我想請他讓我學木匠手藝。他說：「現在除了木匠的子弟，一個外人不收。」

爸爸在沒辦法的情況下準備叫我學篾匠，他說已經請竹器組的組長和會計吃過晚飯，人家答應我進竹器組，但要有縣手工業科介紹信才能接受我。我到母校開了一封介紹信送到手工業科，接信人要我等答覆。一個月時間，我去手工業科好幾趟，都沒有人理睬我。後來有一個人出來對我說：現在竹器組不發展。我說：竹器組已經答應我學徒了，只要你們開個介紹信，他們就接受了。他說：「你是學生，我們不安排，我們僅為失業的和家庭特別困難的安排。」聽了他的話，我心內很難過，東奔西走一個多月，白忙了一陣。

三舅舅夫妻二人在武安街口東側王家碗店處開了一個新森飯店，因進入秋末冬初的旺季，感到人手不足，看我在家無事請我到他家幫忙。11月1日，我到三舅舅店中，開始了學徒打雜的生活。每天早晨卸門板、出灰、掃地、拎水。早飯後進貨——買肉、買豆腐、買糖、買米麵、買醬油等。中飯後剁魚圓、魚餅、蝦圓、肉圓、點心餡心，擠蝦仁、燒火蒸點心。雖然在冬季，燒火卻是一件苦事，接連燒五六個小時的火，炕得人皮膚發紅，灼灼的疼，脫掉棉衣仍然汗流如雨，因為燥熱，使我的腳後跟上第一次裂了口子。滴水成冰的天還要殺魚、擠蝦仁，手被凍得發麻發僵，再後來就發紅冒火了。

三舅舅飯店，樓下一間廚房，樓上兩間客廳。我時常兩手端著燙手的菜碗從樓下送到樓上客人桌子上不能潑出一點湯水。每天勞動到夜裡12點以後才回家睡覺。我想：自己在三舅舅家幫忙是暫時的，我要作長久打算，因此我一有閒空就練習打算盤，以便將來派上用場。

1956年1月18日飲食業公私合營，我先後到城內人民飯店、南門品泉飯店和北門勝利飯店做記賬員。起初，我為自己有了工作，解決了自己的生活問題而高興，以後這種感覺漸漸消失了，因為我在飯店中雖然工作不勞累，但是工作時間特別長。飯店中有個俗語：早上廣播響——6點鐘要起身到飯店；晚上散戲場——要等客人吃過夜餐後12點鐘才能休息。我是一個沒有結婚的小青年，每天晚上關店後還要在客廳中拼大桌子擱鋪宿店。

我在飯店中工作時間長，工資卻很低。先每月14元，後每月16元。那時飯店不提供職工的三餐，職工要每頓回家吃飯或由家人拿飯送到店中。我工作的內容天天都是那一套，數錢、記賬、應酬人、招待人，學不到一點知識和技能。我受不了這種整天靜坐的枯燥工作，決意丟掉它去投考學校。後來，我經過一個多月的複習，最終考取了高郵師範學校。