



浙江省各级综合档案馆馆藏档案精品介绍（第一辑）

浙江省档案局 编

PINGHU

LAODINGFENG JIANGYUAN

DANGAN



浙江大学出版社



## 图书在版编目（CIP）数据

浙江省各级综合档案馆馆藏档案精品介绍. 第1辑/  
浙江省档案局编. — 杭州 : 浙江大学出版社, 2015. 6  
ISBN 978-7-308-14682-1

I. ①浙… II. ①浙… III. ①档案资料—汇编—浙江省 IV. ①K295. 5

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第097312号

## 浙江省各级综合档案馆馆藏档案精品介绍（第一辑） 浙江省档案局 编

---

责任编辑 宋旭华  
装帧设计 刘依群  
出版发行 浙江大学出版社  
（杭州市天目山路148号 邮政编码 310007）  
（网址：<http://www.zjupress.com>）  
排 版 杭州林智广告有限公司  
印 刷 浙江印刷集团有限公司  
开 本 787mm×1092mm 1/32  
印 张 12.5  
字 数 265千  
版印次 2015年6月第1版 2015年6月第1次印刷  
书 号 ISBN 978-7-308-14682-1  
定 价 80.00元（共十册）

---

版权所有 翻印必究 印装差错 负责调换

浙江大学出版社发行部联系方式：0571-88925591；<http://zjdxcbs.tmall.com>



浙江省各级综合档案馆馆藏档案精品介绍（第一辑）

## 编辑委员会

主任：刘芸

委员：韩李敏 王茂法 丁越飞 胡元潮  
吴玲 郎健华 孙伟良 万邦联  
张楼岩 叶永强 车炼钢 钱静  
张爱国 张伟平 吴志刚 陈鸿斌

主编：何力迈

副主编：徐洁萌 华根琪

执行编辑：李若凡

# 总序

时光流淌，世事更迭，唯有浩繁卷册留存了人类历史发展的足痕印记。档案作为历史的真实记录，是连接过去、今天的桥，也是通向未来的门。档案承载着过往，担负着使命。近年来，作为公共文化机构的档案馆，走向社会的脚步不断加快，践行着资政、维权、育人的神圣职责。

浙江省100家各级综合档案馆作为永久保存档案的基地，经几代人的勤勉耕耘，积数十年之功，收藏了清朝以来2300余万卷（件）纸质档案、近200万张照片和3万余盘音像资料，其中入选中国档案文献遗产名录9项，入选浙江档案文献遗产名录26项。它们内容精彩纷呈，形式丰富多样，既有风云激荡的历史宏卷，也有令人唏嘘的家族记忆，其中蕴含着家国情怀、民族大义和优秀文化。这些既是宝贵的历史文化遗产，更是人类共同的精神财富。

001

《浙江省各级综合档案馆馆藏档案精品介绍》是一套系列丛书，从2015年起分辑出版，每辑10册，每册介绍1项精品档案。我们从全省各级综合档案馆馆藏中精心挑选，同时，注重材料的真实、考证的严谨和叙述的准确。通过大量的历史资料、图片，以图文并茂的形式，对档案的背景由来、内容价值以及管理利用等方面进行全面地解读和揭示。

“旧时王谢堂前燕，飞入寻常百姓家”。作为“养在深闺人未识”的馆藏档案，只有深度挖掘与开发，才能真正服务大众。《浙江省各级综合档案馆馆藏档案精品介绍》以推介档案文化为宗旨，它不是高大上的“鲍鱼海参”，是为社会大众奉上的一道“精品小菜”。一册一题、通俗生动，利用翔实的史料，引导读者探寻历史发展的细节，倾听历史深处的回声，感悟历史演变的规律。希望这是一道有营养的档案文化“小菜”。

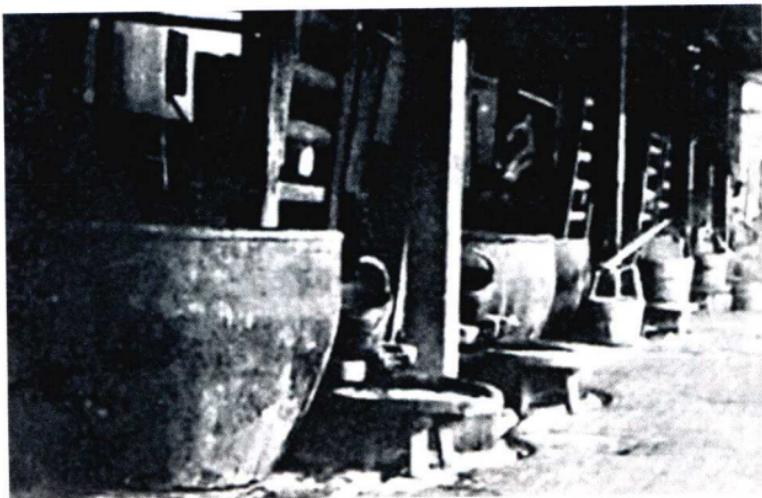
编者

· 2015年5月

# 目 录

引 子 /001	
背景和由来 /003	
平湖『老鼎丰』酱园 /003	
档案往事 /010	
档案介绍 /013	
档案的概况 /013	
档案的内容 /019	
档案的价值 /027	
管理及利用 /029	
附 录 /033	
部分档案目录 /033	
联系我们 /034	

“春准备，夏造酱，秋翻晒，冬成酱”，每年农历春分就开始进入天然酱油制作的投料生产期，然后利用梅雨季节开足马力，集中人力、物力与财力，烧豆、蒸糕（做面酱）、发酵、曝晒，制作酱油。从原料投入到酱油产出时间长达半年，发酵周期长，加上日晒夜露，产品色泽风味特别好。冬季则是一年中的销售旺季，素有三春靠一冬之说。



旧时榨酱工场一角



这是酱油的传统制作工艺，在新中国成立前和成立初期，浙江省平湖“老鼎丰”酱园一直采用这样的工艺制酱，直到1981年才开始局部使用机械化操作的现代制作工艺。

平湖“老鼎丰”酱园始创于清同治十年（1871），至今已有140多年的历史。在这漫长的发展历程中，酱园几经社会动荡、人事更迭和商潮冲击，依然显示出蓬勃生机。

平湖市档案馆珍藏的“老鼎丰”酱园档案，真实记录了平湖传统企业发展轨迹和状况，全面系统地反映了新中国成立前后私营企业经营理念和财务管理情况，为系统研究晚清到新中国成立初期中国民族工艺及杭、嘉、湖地区社会史提供了丰富史料。

## 平湖“老鼎丰”酱园

平湖“老鼎丰”酱园，创办时名号“徐鼎丰”酱园，意为“鼎盛丰足”，由徐姓老板经营。由出资人将店名冠以姓氏，这在当时是十分普遍的现象。



“徐鼎和” 酱园

清道光年间（1821—1851），海盐县武原镇望族徐氏在当地曲尺弄内开设了“徐鼎和”酱园，生产酱油、酱菜。

徐氏一族在晚清不乏高官之辈，走亦儒亦官、官商结合之路。他们既有权势，又善于经营，用人得当，使酱园经营范围得以迅速扩大。平湖“徐鼎丰”酱园就是在这一时期由徐氏分支在平湖创立的。



平湖地区人口稠密，物产富庶，经济发达，交通便利。“徐鼎丰”设立后，业务蒸蒸日上，反而“青出于蓝而胜于蓝”，超过了海盐徐氏本部的酱园。

当时，在“徐鼎丰”工作的有徐子华、徐笃庆、张庆和等人，他们都精明干练，颇具经商头脑。如徐子华，从小进私塾读书，清光绪九年（1883）在沈荡“恒聚”酱园当学徒，满师后即到平湖“徐鼎丰”任职，工作出色，不久成为经理。

酱园一直秉承良好的园风，当时“徐鼎丰人”有一句口头禅：不可自己砸“金字招牌”；同时做到“店大不欺客”，把顾客当作企业的“衣食父母”，不短斤缺两、以次充好，严格遵守“买卖公平、老少无欺”的经营理念，赢得了广大顾客的信任。在当时平湖众多酱园、油酒店的激烈竞争中，“徐鼎丰”的批发、零售业务始终遥遥领先，独领风骚。

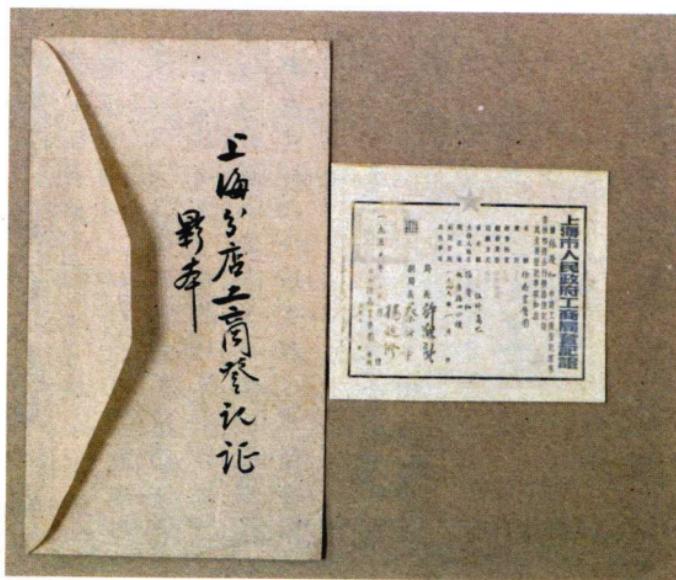
由于经营得当，至清光绪十一年（1885），“徐鼎丰”在平湖



清同治七年（1868）执业印单



东门外横街设东号，称为“东鼎丰”；十二年在西大街设西号，称为“西鼎丰”；二十年又在西门外设分坊；还在上海永康路46—48号设分店，便利销售，扩大影响。各分号均属“老鼎丰”管理，但经济上只有“东鼎丰”归“老鼎丰”统一核算，“西鼎丰”和上海分号都实行独立核算。



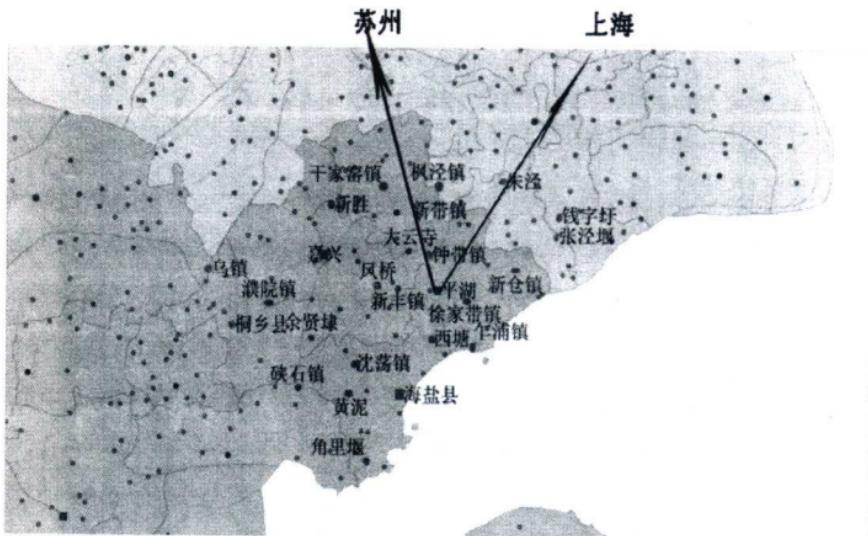
上海分店工商登记证

其后，“徐鼎丰”酱园经过几度父子传承、兄弟析产以及股权转让等，由创办时的独资经营发展为有徐氏后裔大小十余家股东的006 股份制企业。

私有不动产登记书

中华民国元年九月廿日	收执	右给业主徐笃庆	登记所员	平湖知事兼登记所所长	徐笃庆	字第肆萬陸千肆百貳肆號	總計	浙江財政司為給與證書事今據海鹽人徐篤慶呈由平湖縣登記所請求登記不動產 業經繳納登記費洋○元○角分除將該產登入該縣私有登記簿第參冊	
								計	壹○畝貢分貳釐壹毫○絲○忽坐落平湖縣貳拾壹鄉上區
		外城雙坊鄉村	名分區中之地及號數	產別	分				
		八十一號		畝	東	四			
		八十二號		基地	南				
		肆厘玖毫正			西				
		止			北				
					有無客棲情事				
					取得原由	登記	費	取消之時日	取消之事實
					祖遺	參分			

1913年，徐笃庆私有不动产登记书



“徐鼎丰”酱园销售分布图

抗战爆发后，平湖社会秩序混乱、经济萎缩，“徐鼎丰”因战祸损失惨重，只剩下20缸酱的存货。作为生产周期较长的酱园业，“徐鼎丰”的经营十分困难，摆在员工面前的只有两条路：要么企业破产拍卖，发放遣散费回家；要么是大家一起艰苦奋斗，共渡难关。员工们最终选择了后者。经过几年的苦心经营，“徐鼎丰”酱园再度振兴，到1945年，重新拥有存酱600余缸。

1946年，“徐鼎丰”酱园劳资双方发生矛盾，于10月21日爆发了“三鼎丰”酱园（“老鼎丰”、“东鼎丰”和“西鼎丰”）的罢工斗争。罢工持续6天，最终以员工失败而告终。资方对工运积极分子进行分批清洗，先后有10多名员工被辞退或调离。“徐鼎丰”

酱园从此失去了往日同心同德搞生产的良好氛围，也逐渐失去鼎盛时期的辉煌。

然而，岁月并没有阻挡住“徐鼎丰”酱园发展的脚步。1953年在私营企业社会主义改造中，“徐鼎丰”酱园正式更名为平湖“老鼎丰”酱园；1958年又与西鼎丰、东鼎丰等共同组成平湖县酿造厂，为公私合营性质；2000年7月3日，平湖县酿造厂改制，成为现在的平湖市“老鼎丰”酿造食品有限公司。

在保留传统酿造工艺的基础上，公司结合现代设备不断改进技术，不断提高质量、开拓市场，焕发出勃勃生机。2011年，经国家商务部批准，平湖市“老鼎丰”酿造食品有限公司成功获得“中华老字号”的称号。



平湖市“老鼎丰”酿造食品有限公司



## 档案往事

1986年，在平湖县统一开展会计档案清理工作时，财会人员从平湖县酿造厂堆放的簿册里，发现了一批档案。档案中偶尔闪现的“道光”、“光绪”等字眼引起了工作人员的注意，他们当时就认定，这些档案的价值一定非同寻常。

