

目 录

| | |
|--------------------|--------------------|
| 合川桃片..... | |
| 合川县工商联档案资料 | |
| 段枕流补遗郑家槐整理 | (1) |
| 白橙糖..... | 郭泽沛 (8) |
| 民国时期的合川饮食业..... | 欧阳志 (11) |
| 嘉陵峡砚..... | 王智贤 (21) |
| 合川典当业..... | 卿步元 (24) |
| 乡贤张森楷先生事略..... | 左绍琰 (33) |
| 张森楷与《合川县志》..... | 唐唯目 (36) |
| 卢作孚先生简介..... | 罗中典 (43) |
| 卢作孚先生和他的教育与实业..... | 明星颖 (52) |
| 与卢作孚先生亲密谈..... | 蒙树章 (60) |
| 卢作孚先生轶闻..... | 段斧樵 左绍琰 (65) |
| 民生公司轶事一则..... | 周廉泉口述 池正永整理 (69) |
| 书法家张靖麻, 徐晴辉..... | 王受百 (71) |
| 张靖麻生平简介..... | 胡牧国 (72) |
| 逯旭初的一生..... | 周成文 (73) |

育才学校师生在合川的革命活动.....

池开智 唐唯目 (79)

忆母校——瑞山小学.....郑 筠

蒙树章 朴逸 (90)

合川第一所妇女职业学校.....曾继堃 (95)

国立二中在合川.....周东维 (100)

解放前合川教育界二、三事.....徐竞存 王立群 (105)

陈书农在合川推行新政.....段斧樵

唐博渊 朴逸 (110)

旧时税政的形形色色.....刘裕才 (114)

原驻合川的第二军官总队始末.....黎世蕃 (120)

军官总队在合川的滋扰.....徐竞存 (130)

血债——“七·二二”日机大轰炸纪实.....郑家槐 (134)

“七·二二”大轰炸目击记.....林家祥 (141)

合川县两次献机运动.....卿步元 (145)

“松杉教”的覆灭.....林健章 谢洪运 (153)

民国时期合川婚丧礼俗见闻.....

杨世瑜 黄秀玉 僧昌全 等口述

陈元明 朴逸 郑家槐 整理 (156)

编后记..... (174)

合川桃片

——合川工商联档案资料

段枕流 补遗

郑家槐 整理

合川桃片洁白、香甜、绵软、细腻，其味鲜美，不同凡品，是为合川特产。

合川桃片问世，将近百年。要知桃片的由来和发展，先从生产桃片的厂家说起。

公元1895年（清光绪二十一年），内江人朱国桢，罗××等，在合川申明亭开设同德典当。朱等鉴于合川三江汇聚，人烟稠密，物资殷富，商业繁盛，但糖果花色不多，质量不高（当时合川还不能生产蜜钱和冰糖）。认为从花色质量上下功夫，在合川经营糖果，大有可为。于是朱等在其家乡用重金招聘一批技术工人，在合川苏家街创办同德福京果铺，生产各种蜜钱、糖果。那时合川祥云斋，已经在试制桃片，但品质低劣，销路不佳。朱等见桃片是一新品种，大有发展前途。因此在祥云斋桃片制作的基础上，进行了研究和改进，质量较前提高，初步具有色白、离片、绵软等特点。到了1898年，县举人张石亲把合川同德福桃片、易正茂盐梅作为合川特产，带至成都、北京等地馈赠官员，这样，合川桃片就渐渐远近闻名了。但是同德福的糖果业，虽然营业情况很好，但并没有进一步扩大业务，因为朱国桢等主要是在经营典当。1911年辛亥革命后，由于时局变动，朱等要返

回内江原籍，他所创办的同德福糖果业，即由典当业的县人蒋盛文，花纱业的余鸿春，金融业的杨和平等各出纹银一千两，合伙承顶过来，推杨和平为经理。1916年杨、蒋退伙，由余鸿春接手经营。余死后，其子余复光继承。此人精明干练，通权达变。深知欲发展业务，关键问题在于提高质量。提高质量的先决条件，又在采用上等原料。如主要原料的糯米，一律用上熟大糯米，所用的糖，是当时市场上最好的英国太古公司白糖和台湾白糖。其他如桃仁、麻油等，也都是上等优质原料。其次严格讲求精工细作，研究刀法，每斤规定在250片左右。在选料、磨粉、搅糖、蒸块、包装等每道工序上，都订有详细规章，按章办事。并设有专人担任质量检查，严格把关，不合格的产品不准出门。于是同德福桃片的质量，在同业中一路领先。

余复光为了取得自己在社会上的政治地位，对当时驻合川的军阀陈书农等一批军政首脑，利用各种方式，如打牌、请客、送礼等办法和他们交往，以博得他们的支持。在商会改选会长时，余复光不惜耗费大量金钱，把全店学徒的名字都送去商会入会（当时加入商会每人都要交入会会费），以增加自己的选票，结果当选为合川商会会长。他依靠这些势力作靠山，更加接近了军阀和官吏。凭借他在社会上的这些优势，在当时军阀横征暴敛，捐税、垫款频繁，工商业界处于风雨飘摇的情况下，使自己经营的企业，不但站稳了脚跟，而且还获得了发展。（一说余复光当了商会会长，成天周旋于军政要员之间，放松了对企业的领导，致使企业几乎倒闭。——编者）

1920年，同德福桃片在成都花会物展竞赛中，获得优质奖章。特别1925年，成都召开四川省劝业第五次会议，同德

福送去的桃片，名列前茅，获得特等奖章。1928年，第三师师长陈书农主持召开的合、武、铜、大、璧五县展览会上，同德福桃片又一次得到一等奖。三师旅长陈杰华还亲笔题写了“片片飞来是桃花”的匾额，送与同德福。

为了推广业务，扩大影响，对商品宣传，也是不遗余力。同德福在特等奖章图案上，加上两个童子，手中各执一个蚌为桃片商标。封面贴有腊光纸印的“同德福制”四个金色大字，闪闪夺目，十分美观。外封皮上还印有一段介绍商品的三字经。内容是“同德福，在合川，驰名远，开多年。食品多，价亦廉，精工制，料兼全……防假冒，认标签，两童子，得蚌欢”。此外，同德福还举办了一次规模巨大的“成立四十周年”纪念活动，各种商品，降价优待顾客，并自称同德福桃片是“世界第一”。凡此种种，大大提高了同德福及其主要产品桃片的声誉。这时，所有同业都无力与之竞争。随着业务扩大，经销门市由一家增至四家，职工增至一百余人。

同德福的发展，除了上述原因外，严密的，也是苛刻的经营管理制度也是主要一环。如购进原料，一般都是赊欠，抗日战争前是三节（端午、中秋、春节）付款，抗战期中，改为半月付款。同德福业务好，信誉高，能够在市场上大量购进原料。因为它的产品，特别是桃片销售得快，资金周转期短，用不着多少流动资金。在价格方面，一般是讲价还价，但同德福一直是定价。有时为了排挤同业，根据情况，灵活运用。如一样的桃片，小南街门市每封（10两）一角八分，苏家街门市则卖一角四分。用降价办法来抵制街对面另一家桃片商三民斋。

企业的组织，大致分为两部份；生产部份由“专案”负

责管理生产、技术、调配工人；购销部份由“管事”负责买进卖出。经理只抓住这两个人，解决一切问题。专案和管事，一般都是老板的亲信，除工资外，年终还要分给他们一部份钱或者注销一部份“专支”，使他们更忠实地为老板工作。

企业的财务有严格的制度。无论职工、学徒，都有保证人对他们在企业内的行为及银钱手续绝对负责。规定任何人身上不能带钱，私人的钱，当众放在货架上，使用时要大家都知道，老板有时还进行检查。

职工的待遇一般都很低，熟练的技术工人，专案，管事等，每年30至40吊钱。它主要的剥削对象是学徒，每年都要招收学徒十多人。规定在三年学徒期内，没有工资，三年只有洗浆钱六吊，出师时还要办出师酒，出师酒都要花上四、五吊钱。这样，等于替老板白做三年工。并规定出师后还要低工资帮老板三年。这些条件都写成契约由保人盖章后交给老板，称为“投师约据”。约据上还要写明：每年工资不得超支、专支，有病自行医治，走东去西发生意外与主无涉等。对有技术的和得力的工人则另有一套办法，老工人称为“套着干”。就是允许他们过支部份工资，这样要想离去，但无钱还账，只好继续忍受剥削。如王炳生，周成云，年年都想走，但因无法偿还超支，一直在同德福工作到死。

糖果生产的季节性很大，每年农历八月（中秋节前）就进入旺季。特别在春节，再穷的农民也要想方设法，买点糖食送给地主。同德福每年农历八月增雇工人，正月十五后解雇工人已形成制度。在这段时间里，工人经常要工作到深夜。春节前后连续十几夜通宵生产，很少睡觉。有的工人，站着都睡着了。正月十五以前任何人不能请假。一年之中，

仅端午、中秋节休息半天，春节休息一天。职工们有时忍受不了这种剥削，想要另找门路，但在那个社会，“天下老鸹一般黑”，那里都是一样。

企业的发展同时带来企业内部的矛盾，余复光和他两个兄弟余慕陶、余奉书，相互之间也勾心斗角，结果只好分家。于是在同德福招牌上，分别冠以“光记”、“慕记”、“奉记”，以资区别。由于资金分散，管理欠佳，质量有所下降，加上同业三民斋，蔗园等在业务上的竞争，致使名噪一时，独步市场达半个世纪之久的同德福桃片，从顶峰上退落下来。

除同德福生产桃片外，还有三民斋也以制造桃片为主。三民斋经理人是石尊贤和石尊荣。石氏弟兄，二十年代都是稻香村糖果铺学徒，1932年与张德修合营三民斋。以青竹湾为厂房，小南街为门市，自称“桃片大王”，与同德福激烈竞争，大有后来居上之势。

1938年，合川另一家以经营桃片为主的蔗园，开张营业。蔗园在桃片质量和其他方面也作了一些改进，在同业中具有一定的竞争优势。

合川同德福桃片遐迩闻名，不但本地各糖果商竞相制造，在外地也有生产桃片的。如三十年代，重庆日升桃片厂生产的日升桃片，就是仿照合川桃片的做法。

有关桃片的生产过程，简约叙述如后：

一、原料及生产准备

1、糯米：选用上熟大糯米，筛出米花和碎米。然后将糯米和碎米分别洗净，分炒，以免火候不匀，碎米炒糊了，糯米还未炒好，影响质量。磨出的粉子，要用细箩筛。做桃

片的粉子，一定要用细粉子。磨好的粉子有燥性，必须经过“打地铺”（即返潮）。

2、搅糖：白糖经过提炼，捞出泡子、杂物。火候不能太老，老了颜色不白。冷却后，再搅拌成搅糖，将搅糖加入化猪油，搅匀后，即可用做桃片了。

3、桃仁：桃仁要精选，除去霉烂和带黑色的部份。为去尽涩味，先用麻油炸一遍，炸的时间不要太久，颜色保持金黄。

4、饴糖：浆桃仁用煎起火后的饴糖，少量蘸在桃仁上。蒸饴糖时，必须勤翻动，避免成堆，少量为佳，以增加其粘接力。

二、制作过程

1、装烫：将米粉子、搅糖、桃仁、玫瑰等原料搅匀后，装入锡烫（即锡盒）内，压实压平。

2、蒸块：把装好的锡烫放入锅内，加盖，用文火蒸。蒸好后，倒出第一烫，放入第二烫。趁热扑上细粉子，使桃片颜色增白并减少粘性，利于切片。

3、切片：蒸块冷却后就是切片。切片是人工操作。切片工人要求刀法熟练，片子均匀，一斤桃片要求250片左右，这是桃片生产中技术性最高的一门手艺。据说要合符这项技术的要求，勤学苦练也要十年左右时间。

4、包装：抗战前，桃片一律是用纸封，抗战期中才改为盒装。目前盒装外面再加一层透明塑料薄膜，增加了磨损，美观和保鲜程度。

合川桃片的声誉，多年来经久不衰，主要原因在于不断改进操作，提高质量。从祥云斋、同德福到三民斋、蔗园等

厂家，先后都在产品质量上呕心沥血，下过苦功，作过一定贡献。合川桃片之有今天，完全是群众智慧的结晶。解放后，同德福、三民斋等厂家都经历了私私合营，公私合营，最后走上了国营，桃片生产有了很大发展。同德福的厂名，五六年公私合营一度更改，八二年又得到恢复。

合川桃片，1981年荣获四川省政府发给的糖果糕点优质产品银质奖章。但由于生产过程一部份是手工操作，发展受到限制。长期以来在市场上都是供不应求。1982年由国家投资在南津街新建厂房，并得到重庆有关部门技术上的援助，机械化设备问题，可望得到解决。在生产场地扩大，生产设备改善和工艺技术提高后，产量亦将随之增加。对满足人民需求和四化建设将作出更大贡献。

白 橙 糖

郭 泽 沛

合川白橙糖，历史悠久，别具一格，是合川县三大特产之一。

白橙糖的创始人名叫洪五合，清光绪二十八年(1902)，他在三汇坝街上，开了一家糖食铺，招牌“五合斋”，专卖糖果糕点。当时每年夏季，城乡糖食铺，纷纷用橙壳和饴糖做原料，制造橙糖，因其色红，故名红橙糖。这种橙糖制成以后，为了保持绵软，必须浸泡在饴糖中，随吃随取，不便携带。加之甜度过大，多吃腻口，所以在市场上销路不大。洪五合善于经营，肯动脑筋，他懂得要和同业竞争，必须增加花色品种，出奇制胜。他见用饴糖能制出红橙糖，用白糖能不能制出白橙糖呢？他深思熟虑以后，得出了肯定的结论。经他苦心钻研，多次试验，白橙糖终于成功问世。白橙糖比红橙糖优越的地方，是能够晾干，装盒封包，携带方便。还有色白透明，气味芳香，甜不腻人，入口化渣等特点。既能与高贵糖果配伍，进入大雅之堂；又是品茗谈心，味美可口的茶点。不但有营养，还有顺气化痰的药用效能，堪称糖食中不可多得的佳品。

白橙糖的产地三汇坝，位于华蓥山脚下，是上山必经之路。解放前，每年夏天，远近香客往华蓥山进香拜佛者，络绎不绝。香客们在三汇坝住脚时，尝到白橙糖的美味以后，交口称誉，回家时都要带些作礼品，馈赠亲友，于是白橙糖

名闻遐迩，生意日隆。同业中竞相仿制，但因不得秘方，远远不能与之媲美。又因三汇坝地处矿藏区，得天独厚，从山中引来的泉水，清冽爽口，水味醇美，其中含有大量的硝、磺等矿物质，具有除尽壳中苦涩汁水的特殊功能，橙壳经泉水冲洗后，别无杂味，其他地方水源，不具备这个条件，因而生产出来的白橙糖，质量逊色。

民国十五年（1926年），川军二十八军第三师师长陈书农驻防合川时，有一天从三汇坝经过。当地士绅用土产白橙糖饗客，陈品尝后，大加赞许，当场写了一首打油诗：“君家巧做白橙糖，地利人和两兼长。茶余酒后尝几片，满口香甜滋味长。”可见白橙糖当时是受到普遍欢迎的。后来陈书农在合川举办合、武、铜、大、璧五县联合展览会，白橙糖获得金匾一块。

新中国成立后，白橙糖的生产有了较大的发展。洪五合于一九五四年逝世，他儿媳黄开华，接手经营。黄死后，由第三代洪发富继承祖业。现在年产十八万斤，远销省内外，供不应求。

白橙糖生产过程如下：

- 1、每年三伏季节，收集各种杂橙，其中以肉质细腻的苦橙最佳。削去青皮和橙心后，每个破成四至六瓣。等到锅中水烧至摄氏七十度时，便将橙壳倒进去，搅匀，几分钟后，趁热捞出，放在稀眼萝筐内，在泉水池中边搓边踩，将苦涩汁水去尽后，然后用木榨榨干，放在日光下，当天晒干，即为干坯。

- 2、做糖以前，将干坯放在泉水中发软，再踩洗一次，进入沸水锅煮一小时左右，捞出置于清水内备用。同时把上

等白糖化为液体，加入适量豆浆或鸡蛋（只用一样）提炼过滤后，将橙坯从清水池内取出，放入糖水中，用文火密封熬煮，掌握微开的火候，煮四小时左右，使坯内饱含糖汁。起锅后趁热撒上干白糖上衣，晾干后，即是白橙糖。

民国时期的合川饮食业

欧阳志

吾合地处嘉陵江下游，三江汇聚，素为物资集散，商贾云屯之所。市场繁盛，饮食行业亦兴旺发达，各种名菜、名小吃，在渝合一带，名噪一时，遐迩闻名。民国时期，有大小各色饮食店铺达一百五十多家，还有摊、挑食担二百余户，从业者逾千人，遍布全城各街、巷要冲。晨光未露，即有摊挑食担在旅栈门前或船邦码头，市场街口，高声叫卖白糕，油果子，汤元，喜沙油钱，荤素油茶，搅糖麻元，醪糟开水。即是在深夜，也可吃到串街的担担面，炒米糖开水，藕粉、炒面。日间各菜馆、饭铺出售的名菜，名特小吃不下百余种。其中有独特风味，优质鲜美的食品，迄今仍为昔日品尝过的人们留恋而神往。

一、行邦的组织沿革

饮食行业在清朝即有帮会存在，时称馆邦。初创雷祖会于总神庙内（民国十八年总神庙改建电灯厂和自来水厂，雷祖会迁白云观），入会成员必须经过拜师学艺，祖辈相传者，不论自营或佣工均可入会，一般不吸收“跷脚老板”参加。由于烹调技艺不同，划分了六个邦口：

- 一、南馆：又称南堂馆子或碗菜馆
- 二、餐馆：又称成都馆，技艺由成都引进
- 三、面馆：又称燕蜀邦，系北方引进

四、豆花馆

五、小菜饭馆

六、粑粑馆

因均奉祀雷祖，故六邦口合一而称馆邦。每一邦推首事一人，组成雷祖会，每年办会一次。首事任务：筹办祭祀，订立邦规，执行邦规，选举下届首事。民国时期，增加承办差务，筹收捐款。平时代表邦众，参加学徒毕业办的出师酒，确认学工成为雷祖会会员。集会期间，凡参加神会的均须缴纳份金，作为祭神和聚餐之用。商会成立后，馆邦很长一段时间均未纳入商会组织。到民国十四年才正式成立馆邦，选举李俊民为邦董，雷祖会同时存在。举出的首事为邦内工作人员。雷祖会年会照常进行。县总工会成立馆业职工会后，雷祖会分为工人和老板两个雷祖会，工人雷祖会也吸收拜过师和祖传自营业主参加入会，相沿至解放。

二、帮规

(一) 学徒习艺规则

1、由于饮食业的特点，过去称“勤行”，需要劳力多，特别一些粗笨活，如洗碗，理菜，鸡鸭加工等，要占用较多的劳动力。但是有较高手艺工资高的，做粗笨活又不划算，因此就招收学徒。招收学徒的对象一般多是农村流入城市，需要学个手艺的青年。这些青年人多数都无文化，而饮食业只需要体力，不识字也行，也不要铺保，年龄十三、四岁。故饮食业工人，多数是文化低的农村劳动力。

2、学徒投师首先要写投师文约，这是师徒双方都应遵守的权利和义务。文约内规定学艺时间，一般为三年，必要时延长到四年（视手艺如何，出师后能否独立工作或担任一

项主要工作为准)。也有在一家出师后，手艺差，就业困难，也可以另投师习艺，名曰“参师”。时间为一年。习艺期间无工资，伙食由师傅承担，可议定三年洗浆费若干。规定每年发一次或三年一次发，以备办出师酒用。约中还规定习艺期间如碰上天灾人祸，风寒疾病，自行料理。习艺期满要办出师酒，请帮内有名气的人参加，俗称“打响遍”，还要备办鞋袜、衣料谢师，以后可在行业中自营或佣工。

3、习艺期间如师傅半途不教或学徒半途不学，退还文约作废。如学艺期内有盗窃和徇私舞弊情况，要追赔损失或终止学艺。

(二) 佣工

1、佣工时间，一般为四个月，每逢三大节日前为请雇或受雇期间，谈妥后，节后头一天上工，期满如继续，也是在节前协商。

2、佣工伙食费由雇方负责外，还有工资，工资形式有二：一是固定工资，议定每月若干元，按月支付；一是付给少量工资，外加每天分“小费”（此种形式多为南馆、餐馆所采用）。“小费”来源，一是顾客在应付餐费外，另外给的茶水、洗脸水等小钱。再是每天卖豆芽汤和血盆汤，卖的钱先付给豆芽和血盆成本后，余下三七开，店主占三成，作为油盐水炭之用，其余七成加上外收小费由全店人员分高矮登。根据每个人技术熟练程度，手脚的灵活以及勤惰表现，由全体师友开会评定。高矮登分为1—10成不等，按上述标准当天分配完毕。师友评定的等级，店主不得过问和变更。如佣工升降等级，中途不调整，必须在下一节日再行议定。另外还有两项收入分配，一是每日收集顾客的残汤剩饭，好

的留作自食，其余的倒入锅内煮沸，挑出城外卖扎汤，所得收入加入次日小费分配，或集中一月再分。二是三大节日期间，长期往来的售货单位大都有馈赠，在节日前集中分配。分配方法，与分小费基本相同。

3、惩罚：凡在受雇期间，如有徇私舞弊或盗窃情事，一经拿获，轻则赔偿损失，重则斥退解雇。严重的，则在晚上行帮吃茶的会上，向帮众打响遍，经行帮负责人同意，即可挂“围腰”（俗称断衣饭碗），今后不得再在本帮帮人。有的表示了悔改，经过疏通，取得帮首同意和店主的谅解，可以改变原决定，继续受雇。

（三）店铺公认的规约

1、一般食品的价格，帮内统一议定，但不规定质量和份量。如某些品种，一时因原料提价而需涨价时，经本行业负责人互相知会一下，即可进行调整，不受通帮调价的约束。

2、帮内差务和捐税，由帮首将应缴数目开会时交帮众讨论，议定各户应缴多少，然后由帮董会同各帮首事共同收缴。筹集数目比上缴数可多1—2%，作为经办人员工作期间的费用。剩余部份则交帮上作经常费开支，一年报销一次。

3、不允许未到三大节日，中途雇用他店的雇工，拆人家的台。违者在帮内评理。造成损失时，要赔偿损失。

三、经营概况

1、饮食行业经历着民国初期的军阀混战，县城驻军及来往军旅，对本行业的差务十分繁重，在极端困难的条件下

下，惨淡经营。军队一到，不是借锅灶，就是借桌凳。更有甚者，干脆在店铺门口，插下一杆旗子，将店堂桌凳收拢做床铺，锅灶做伙房。此时不但不能违抗，还要笑脸相迎，帮忙煮饭，以免撤退时拉店内伙计去当伙夫。当时为了求生存，适应环境，用石头做桌凳，固定下来，但还是免不了借锅灶，不过比前稍好了一点。

2、川军二十八军第三师师长陈书农，民国十二年至二十年驻扎合川。他把合川视为他的基地，比较重视工商业的发展。市场交易较前活跃，饮食店铺有所增加，经营品种和地方特色都有了显著变化。高一级的餐馆，餐厅，陆续开设起来。著名的如余复光经营的瑞山餐厅，小南街醉霞楼和宜园，丁市街的醉贤村等都有名菜出售。此时多数餐馆和店铺都有盈余，颇极一时之盛。

3、民国二十二年至二十五年，境况日非，旱灾涝灾，接踵而来，广大农村，哀鸿遍野，满目凄凉。大批农民，逃荒离境，有的甚至丧失了生命。当时饮食行业，也受到影响。倒闭、停业者比比皆是，幸存下来的，也挣扎在困境之中。

4、民国二十七年，雨水调匀，农业丰收，市场又繁荣起来，饮食行业也有了生气。可是好景不常，民国二十九年（一九四〇年）七月二十二日，敌机在我县狂轰烂炸，全城精华，毁于一旦，很多同业家破人亡。如省外内迁的排骨大王全家罹难。莱羹香店主数人，死于碗豆桥下。其状悲惨，不忍卒睹。腴轩饭店，弯馆，两建两毁，城内商业，大受摧残。但当时为了抗战，各行各业克服重重困难，在废墟上修便房，搭篾棚，惨淡经营，终于迎来了抗战胜利。

5、抗日战争胜利后，国民党政府不顾全国人民的反