

1308

連城文史資料

第十九輯



中国人民政治协商会议
福建省连城县委员会文史资料委员会编

连城文史资料

第十九辑

审 编:朱喜钦

主 编:林水梅

一九九四年九月

連城政协

冰心题



1994年春，著名女作家谢冰心
为连城政协题字



县委书记阙焕文在9月16日县政协为庆祝全国政协成立45周年举办的诗歌创作和书法绘画活动时，挥毫题写“弘扬人民政协的优良传统和作风，再创人民政协工作新局面！”图为阙焕文书记挥毫题词的情景。

（沈榕 摄）

目 录

经济建设

- 漫话连城红心地瓜干 林水梅(1)
- 我县食用菌发展史 黄国勇(6)
- 城关地区名优土特产品简介 罗 裕(11)
- 发展中的曲溪林业采育场 李家兴(14)
- 连城县木材公司发展史 江兴根(18)
- 邱家山林场发展史 沈显南(21)
- 连城烟草生产暨经营概况 李凤贵(27)
- 连城的根雕艺术..... 沈显南、谢济中(33)
- 姑田苦茶 沈显南(37)
- 吴坑陶器业 远传四个县
..... 林如中、林家声(39)
- 赖源奇洞正待开发..... 林海、元健(42)

教育文卫

- 黄沙小学勤工俭学简介 梅 树(44)

新泉乡推行合作医疗制度简况	林 海(46)
童庆鸣先生一家五代从教	童文俦等(48)
谢氏父子进士	谢桂犀(51)
芷溪杨德庵一脉七代出秀才	恬 园(54)
连城最早的喜剧和活报剧	谢济中(58)

名人轶事

文天祥在连城的足迹和传说	李兰芳(61)
文天祥在隔川轶事	陈良声(65)
“卓家演”考	黄善辉(69)
怀念著名书法家罗丹先生	李兰芳(71)
难忘的良师罗丹	华钦进(76)
回忆罗丹先生	罗明烈(84)
江连钦先生传略	江瑞琼(88)

宗教文化

我县已登记的宗教活动场所	林水梅(90)
连城道教之见闻	林 海(92)
建国前后的连城道教活动	陈百流 (95)

客家研究

连城客家话的特色	罗 滔(98)
上江坊“游大粽”之由来	黄善辉(122)
新泉游春牛	张瑞云(124)

隔川陈姓源流考 陈基明、陈毓洪(128)

期颐寿星的养生奥秘 李国达等(132)

“三胞”史料

“三胞”乡亲热心支持我县办学

..... 李莲凤、张华柱(135)

钟情故乡的罗泉开先生 罗克坤(140)

我县旅台乡亲二三代获学士以上

学位情况一览表 张华柱(143)

罗国昌及其亲眷 罗 裕(146)

罗列与我父亲的交往 张展文(148)

文史采撷

建国后党政军部军级以上领导

到我县视察的情况 马传湖(152)

连城县光荣院简介 林水梅(155)

女扮男妆廿八年的张庆梅 邱家训(158)

我县张家试馆在福州 张荣涛(166)

连城的戒鸦片活动 谢济中(169)

庙前至连城的古道 张榜城(172)

连城至汀州驿道 陈长源(176)

四堡曾一度改名“四宝” 马汉伊(179)

名匾回归 文史办(180)

巧联妙对集..... 谢志文(181)

读者来信

文亨罗姓开基始祖是翁源公

..... 李兰芳、谢济中(184)

后 附

县政协大事记(1994 年 1—9 月)

..... 文史办(185)

漫话连城红心地瓜干

林 水 梅

连城红心地瓜干是闽西著名的“八大干”之一。如今，连城红心地瓜干已远销欧、美和东南亚各国，是连城县出口创汇的拳头产品之一。

(一)

据连城县志记载，连城引入地瓜（原名蕃薯）种植始于明朝万历年间（约公元 1610 年），迄今已有 380 多年的历史。

明末清初，连城人就已经懂得将地瓜加工成丝状、片状、块状晒干储藏的方法，并分别称之为“蕃薯丝”、“蕃薯片”、“蕃薯头子”。相传，到了清代顺治年间，连城已有人从实践中总结了一套比较完整的利用煮熟的地瓜加工成地瓜干的技术。笔者到民间采访，一些老人传说：清初，连城城郊隔

口田(今为隔川乡隔田村)有一妇女偶尔发现经蒸熟、去皮的地瓜让太阳晒干后,味道更甜,颜色更艳,又好储藏。于是,她便悟出了制作熟地瓜干的技术,独自在家里生产起来。不久,她的技术一传十、十传百,很快在村里、在城郊传开。后来人们不断实践,不断改进,在用料上选用最好的红心地瓜,又试验成功用炭火炉子烘烤,连城红心地瓜干便逐渐形成了批量生产。

顺治七年(公元1650年)设在县城郊外的农贸集市迁入城内。开墟那天,四乡民众都来城里赶集。不久,朝廷一位钦差从汀州府前来连城巡视。知县领他上街。那位钦差发现那金灿灿的连城红心地瓜干上市,便跟卖主交谈起来。他边尝边说:“这东西要是再加点油,加点糖和其他佐料,准是一种美味佳肴。”知县高兴万分,立即掏钱买了几包,对钦差说:“顺便捎点回去,请御师试试。”钦差照办。不日皇上南巡浙闽等地,钦差便将连城地瓜干交与御师加工,赐名“金如片”。福临世祖亲口尝后,连声赞道:“此物色鲜味美,多吃不腻!”接着问:“此乃何方名产?”钦差曰:“闽西连城,地属汀州。”

(二)

连城红心地瓜干味道甜美,保持地瓜色泽,经皇上一夸,便成了闽西八大干之一。但是,开始产量很少,销路也很小。初探其因有三条:一是产量少,二是销路不多,三是知名度低。

到了康熙年间,连城的造纸业逐渐发达起来,连南的水运交通也可由朋口直通上杭矾头,再由矾头抵达潮州。从此,广东人陆续进入连城经商,兼做纸品、木材生意。广东商人的进入,赣南、闽西各县商人也纷纷前来连城朋口等地转运商品、物资。这样,连城红心地瓜干的销路也就逐渐扩大。有的纸品商人还把连城红心地瓜干当作馈赠东南亚各国纸行老板的礼品。但在清代,连城这一特产毕竟鲜为人知。

抗日战争爆发后,国民党福建省府迁至永安,省党部迁至连城。不少外籍官员把连城红心地瓜干当作调节胃口的一种美味佳肴。离开连城时,有的也捎上这一特产馈赠亲友。于是,连城红心地瓜干便在省内外驰名。但是,在建国前,连城红心地瓜干产量大约只有 50 吨。

(三)

建国后,连城红心地瓜干生产随着国民经济的发展,对外经贸渠道的拓展而发展,并逐步形成出口创汇的拳头产品之一。到80年代初,连城红心地瓜干产量已超过100吨。80年代以后,我国推行对内搞活、对外开放的政策,连城农民生产加工地瓜干的积极性越来越高。近年,连城红心地瓜干产量已猛增至1万吨。最近20年,由于世界上一些经济发达国家率先讲究食品营养。香港一家报纸宣传地瓜含有维生素A、B、C,营养丰富,是长寿食品。日本营养学家还发现地瓜含有丰富的粘液蛋白,对人体有特殊的保护作用,可以提高人体免疫力。美国一位科学家发现地瓜中含有一种脱氢表雄酮的化合物,可以防治肠癌和乳腺癌,对保护皮肤、延缓衰老也有很好作用。这些营养学专家的发现和宣传,无疑对连城红心地瓜干的推销起了很好的广告作用。因此,在80年代后期,连城红心地瓜干便正式打入了“广交会”。

随着连城红心地瓜干市场的不断扩大,红心地瓜干加工新技术也不断引进。如今,红心地瓜干

产品已由单一型转向多种系列,从 80 年代至今,已开发出地瓜果脯、地瓜条状蜜饯、低糖地瓜蜜饯、地瓜软糖、金枣等 10 多个品种。其中县山珍开发公司研制的地瓜干果脯、地瓜蜜饯,1987 年参加全国食品博览会,双双获得铜牌奖。县冷冻厂生产的地瓜干软糖,近几年在香港市场也很受消费者青睐。1992 年,连城有 30 多家企业生产地瓜干,总产达 3000 余吨。1993 年,县里组建了连城红心地瓜干集团公司,对地瓜干产品实行统一商标,统一质量标准。因此,全县地瓜种植面积由上年的 3 万亩扩大到 5 万亩,加工、销售厂家达 50 多家。地瓜干产量近万吨,产值近亿元,形成了良好的“地瓜干效应。”

我县食用菌发展史

黄 国 勇

食用菌俗称菇或蕈,是指能供人们食用的高等真菌。它味道鲜美,营养丰富,不仅含高蛋白、低脂肪,而且富含多种维生素和微量元素,同时具有很高的药用价值。它是菜中佳品,被人们誉为“山珍”。

清代以前,我县群众对食用菌的认识只能通过观察、尝试等办法,然后区分可食或不可食。食用菌来源主要靠野生采集。

到了清朝后期,浙江菇民陆续进入我县,择地伐木,搞“原木砍花”栽培香菇。他们采用祖传的种菇技术,即严格选择具备长菇条件的山场和树木,入冬将树伐倒,让原木在山间阴干;春季在原木上用斧头“砍花”,让自然界中野生香菇散发的孢子掉入经“砍花”的原木上繁殖,长出香菇。这种靠自

然接种生长香菇的办法，生产周期长，产量和质量都受自然环境和气候影响比较大。但是，比采摘野生香菇进步。因此，建国后，我县人民政府和外贸部门积极支持浙江菇民到我县栽培香菇。我县赖源、姑田、曲溪、李屋、文亨、朋口、宣和、莒溪、新泉、庙前、罗坊、北团、塘前等 13 个乡镇都曾引进浙江菇民进山栽培香菇。人数最多时达 400 多人，产量最高年份产干香菇 20 多吨。从此，香菇成了我县重要出口创汇产品。为保证香菇出口任务完成，在 60 年代，我县还成立了浙江菇民委员会，协调菇民的香菇生产。

从自然接种栽培到人工接种栽培，在我县经历了四个过程：

一是食用菌段木纯菌种栽培的发展。

1970 年，文亨乡富塘村农民邱利权从外地引进银耳菌种进行段木栽培取得成功。

1973—1975 年隔田职业中学教师陈学宠从三明真菌研究所引进香菇纯菌种，在学校进行香菇段木栽培取得成功。他还采集茯苓菌核，分离成功茯苓纯菌种，在本县大面积推广。

与此同时，宣和乡培田村建立了菌种厂，聘请

三明真菌研究所的食用菌专家黄年来到该厂传授茯苓等食用菌的制种和栽培技术。这些创举极大地推进了我县段木栽培食用菌的发展。

1984年是我县香菇、木耳段木纯菌种栽培飞跃发展的一年。这一年，县委、县府将发展食用菌生产当作促进我县山区经济发展的重要举措来抓，由县科委负责组织食用菌项目开发。县科委选聘曹占熏和我担任食用菌生产技术指导教师，决定在连城一中、隔田职业中学等单位生产香菇、木耳等食用菌菌种，供应全县，并以赖源、姑田、曲溪、莒溪等4个乡镇为重点，推广段木栽培香菇、木耳等新技术。还在隔田职业中学建立食用菌栽培技术培训中心和小规模教学实验基地。1984年至1986年，共举办39期菇、耳栽培技术培训班，印发技术资料4000多份，培训3360多人次，投入资金26.16万元，投入生产用材29715立方米，生产菇耳120.85吨，产值284.6万元。创造了我县段木栽培食用菌数量和产量的历史最高水平。

二是蘑菇人工栽培的发展。

我县蘑菇人工栽培最早始于1958年，由县外贸部门从我省沿海地区引进菌种和技术，示范栽

培 300 平方尺。以后 10 多年没有推广发展。1979 年至 1983 年,县供销社成立蘑菇生产办公室,积极推广人工栽培蘑菇技术,使全县蘑菇人工栽培面积跃上几十万平方尺,鲜蘑菇产量达到 100 多吨。产区分布在林坊、揭乐、莲峰、北团、罗坊、四堡、文亨、朋口、宣和等乡镇。1983 年以后,由于市场制约等因素,我县蘑菇生产逐年滑坡。

三是食用菌杂木屑袋栽的发展。

1983 年,曲溪乡在全省第一家首先开展以杂木屑为主要原料,用袋栽方式栽培香菇的研究,并喜获成功。同年,隔田职业中学在全县首先从三明真菌研究所引进杂木屑袋栽毛木耳的技术。从此,利用杂木屑袋栽食用菌技术便逐步在我县推开。1986 年,我县成立食用菌生产领导小组,下设办公室,指定由县科委具体抓全县食用菌生产,聘请福建农业大学副教授、食用菌专家林占禧当顾问,抽调我和隔田职业中学食用菌专业班毕业的 30 多名学员担任食用菌技术辅导员,因而使此项技术在全县得到迅速普及。1988 年,我县袋栽食用菌数量达 100 多万袋,创产值 200 多万元。许多农户依靠袋栽食用菌脱贫致富。