

蔗 糖

资中是全省蔗糖的主要产地之一，种蔗面积和蔗糖量占全省的15%左右。甘蔗可说“全身是宝”，糖浆除制成各类糖和糕点食品等外，其他附属产品是酒精和造纸的高贵原料。以现在亩产甘蔗3吨计算，一亩土的甘蔗总产值将是700元左右。

就我县来说，甘蔗不仅是农民经济收入的主要来源，也是财政税收的重要一环。例如1981年农民种蔗收入1039万元，占全县农副业总收入的7.5%。从1964至1981年每年平均县财政总收入2055万元，而糖厂上交税利占37.7%。这说明甘蔗在我县具有极其重要的经济地位。

一、甘蔗的由来和发展

根据植物学家和历史学家的考查，甘蔗原为热带和亚热带的植物，它的原产地是中国和印度。据历史资料记载，约在2200年前，四川人就开始种甘蔗了。四川地处祖国南方，具备了种甘蔗的优越自然条件，土壤适宜，气候温暖，雨量充沛。到了唐朝，种蔗有了进一步的发展。如孟洗著的《食物本草》记载：“唐时吴、蜀产沙糖……沙糖自蜀中。”说明当时的蔗糖生产技术已经发展到一定水平。到明末清初，四川遭到了历史上空前的战乱，兵连祸接，农业生产受到了极大破坏，致使甘蔗几告绝种。

甘蔗在资中种植相传已有三百多年。据传说清康熙十年间，有福建省汀州人曾达一来四川一带经商（贩卖珠宝），深感此地土壤、气候与福建略同，探知亦有种蔗基础，渐萌在此发展甘蔗之念。数年后，他迎亲入川，遂顺便带来蔗种在内江的龙门镇试种繁殖推广。资中与内江接壤，很快便引进到资中的球溪河一带种植，以后逐步发展到全县。

资中种蔗面积最大时是1939年，全县共种甘蔗173,500亩，产糖27,500吨。甘蔗产量最高是1940年，面积140,388亩，甘蔗总产量402,858吨，亩产2.8吨，产红糖近五万吨。但在1940年后全县蔗糖生产开始衰落。当时蔗农由于深受国民党反动派和官僚资本的双重压榨剥削，其惨痛状况，不堪想象，所受压榨剥削，直接在蔗糖方面的大体有“两难、七卡、五痛”：

两难：蔗农种了甘蔗要柶进糖房搞，是两种办法，一叫“搭搞”，一叫“包搞”。“搭搞”要管烧缴伙食费，照样另付“坐棚”搞租费。“包搞”就是把烧缴、伙食等折算在搞租费内一笔收清。象这样“包搞、搭搞”，任你选择哪个办法，都只有蔗农吃亏。

七卡：1、甘蔗办在土里不讲人情不给你柶，任其日晒风吹，后来糖凝不起，成牛皮糖，大受损失；2、甘蔗柶进糖房搁起，十天半月搞不到你轮子上来；3、甘蔗到了搞盘上过搞匠不把蔗皮压干，蔗皮还拧得出水就不压了；4、糖灶房烧火匠烧大火，多燃烧，少糖份，名之曰烧“火炭狗儿”，意思是把你烧干，烧穷；5、糖灶上，熬糖匠烧老火色，熬到你“油干灯草尽”叫你遭不住；6、吊大称，糖量少报，皮就重除；7、低作价，甘蔗压完熬成糖后作价，坐棚老板总是踩倒踩倒地作价，一般都要比当时价低10—20%。

五痛心：1、卖青山甘蔗，土里交货，低价一半，以后不管价再涨多高，没有你的事了。2、卖借糖，借两桶（1000斤），还三桶（1500斤），约半年时间，利就有这样大，有借红糖

还白糖的，即是借红糖1500斤，还漏钵糖2000斤（折白糖1500斤），一斤白糖变换红糖将是2.5斤。3、卖预糖（即空仓糖价低五分之二）要找坐棚老板担保，比如卖预糖2000斤，就须要有4000斤糖的甘蔗坐棚才信得过。4、卖班期糖，距开搞只半月或20天左右要紧钱用，如办甘蔗须要很大一笔开支，逼倒卖。5、卖现糖，只能低价10—20%卖给坐棚，坐棚一转手卖给糖商就赚10—20%的利润，一般是上午买，晚上卖，这叫做恨倒买，你不卖，二年就不要你搭搞。当时一般价是七、八石米一千糖，而坐棚一般的只给六、七石米一千糖，买过手后就赚一石把米。这都是“坑价估买”，蔗农是非常痛心的，辛苦一年到头，利益得不到手，便宜坐棚来捡，此外蔗农还要受高利贷和地租剥削。当时一般佃耕农佃地主的地方，安底、称租都讲糖，总之田土的收入一般是50—60%交地主，最多的达70%，剩下30—40%是不够缴庄稼的，所以只有靠借贷或卖青山甘蔗和预糖等才能维持再生产。逼得只有背子孙账，挨敲敲过日子，利息由月息10—20%改为场期（三天）计算一次（比如借100元一个月还110—120元改为一场算一次利息），这样蔗农受不了，直至倾家荡产，做不起庄稼，流离失所，逃亡求生。据球溪公社一位七十多岁的老蔗农林经杨说：“我在1948年就交不起租，付不起利，还不清账，种不起庄稼，地主喊搬迁，好得拖到第二年就解放了，才没有逃难。”象这样的悲惨例子那时多得很多。

由于以上原因，以致种蔗面积逐年下降，到1949年只有64,000多亩，产糖仅14,000多吨。建国后在党和政府的领导扶持下，改良了品种，并推行了比较先进的栽培技术，因此，种蔗面积又逐步回升。1957年甘蔗面积恢复到128,000多亩，平均亩产达2.5吨，产糖为3万吨。1958年至1963年，由于自然灾害和三高五风的影响，甘蔗面积单产、总产和产糖量都急剧下降，种蔗面积降至48,000多亩，单产降到1.56吨，产糖仅3100多吨，为1957年的十分之一。1964年后，政府采取贷款、奖售等一系列有效措施，甘蔗面积又逐步回升。1973年到1976年由于“四人帮”横行，破坏严重，政策不稳定，甘蔗价格又偏低，农民反映种甘蔗不如栽柴草（当时麦秆价每斤2分钱，而甘蔗每斤仅1.7分），加之霜雪为害，芽子冻坏，面积又下降到1977年的62,000多亩，总产甘蔗99,000多吨，产糖不上一万吨。1978年贯彻党的三中全会精神以来，认真落实了党在农村的各项经济政策（价外补贴，利润分成等政策）。甘蔗价格，从1978年以前每吨35.6元，提高到43.3元，1981年榨季起，每收购一吨甘蔗，价外补贴6.7元，实际每吨甘蔗价格为50元，按计划面积计算，亩平交售甘蔗一吨半为粮蔗挂钩基数，超过基数，多交一吨甘蔗，奖售粮食200斤，每超产一吨甘蔗，利润分成2元，基本调动了群众种甘蔗的积极性，面积和产量都有所扩大和增加。1978年总产甘蔗18万多吨，单产2.25吨，总产比1977年接近翻一番。1981年总产189,000多吨，单产2.63吨，高于1957年。但是面积和产量还是处于时起时落的不稳定状态。面积总是七、八万亩上下，单产仍然徘徊在2吨左右。

二、制糖工业的发展

建国前多年制糖工业是分散落后状态，全县没有机制糖厂。资本家只晓得在落后的生产技术、工艺的现况基础上压榨剥削农民以获厚利，不思改进经营发展蔗糖业。他们操纵甘蔗价格，可贵可贱。那时农民对甘蔗有“金条子、跨秆草”之称。糖房漏棚坑卡甘蔗价格，蔗农被逼得忍无可忍和处于走告无门的地步。1947年元月八日，由于糖清价格太不合理，激起公愤，酿成蔗农袭击伪县府、警察局事件，当时死一人，伤数十人。事后伪县府竟逮捕蔗农

数十人丢进监狱。无辜被牵连的不计其数。经此一场风波，糖清价格仍未变更，结果还是以蔗农失败而告终。

大 家

在接近解放时，由台湾省运来一套日榨三百吨的旧制糖机，大部分甘蔗都由“土糖房”加工处理。那时有“土糖房”500个（用两个石滚子，三条牛拉滚），漏棚475个。漏棚用土法漏白糖。先将糖浆（原名糖清）熬炼装入漏钵凝结，然后于漏钵上盖一草纸再铺泥浆压榨，七天后揭去泥块，刨出一层层白糖，漏下罐的为泥水糖；把泥水糖再提炼为桔糖（又名“黄沙糖”），桔糖再压，泥浆漏下的为漏水糖，便不再提炼了。那时年产白糖320多万斤，红糖500多万斤（包括桶子糖、免免糖、片糖又名“砖糖”），桔糖300多万斤，漏水糖1320多万斤。白糖再提炼为冰糖。资中白糖、红糖、桔糖（还可混合应用，精制各种瓜果蜜饯）等，用途颇多，销路很广，除本省需用外，还远销云南、贵州、西藏、青海、甘肃、陕西、山西、山东、河南、河北、湖南、湖北、上海和东北等省市。据传说，这些糖和蜜饯一出川境就甜香扑鼻，尤其红糖、片糖、桔糖带热性，有药用，特为产妇所必需。

建国后，制糖工业随着甘蔗生产的发展有很大的改进和创建。五十年代初，开始将“土糖房”的石滚木轴改为钢轴，以提高压榨量和出糖率。继后又逐步由半机制的小糖厂所代替，“土糖房”的历史使命便宣告完成，其模型即将进入博物馆了。其时将银山糖厂由日榨300吨改建为500吨，并新建了龙山糖厂（1965年迁合川县）和球溪糖厂，日榨量均为500吨。还逐步发展机制红糖厂15个，日榨量为700吨。为了适应甘蔗生产的发展，1975年球溪糖厂又改为日榨量1000吨的中型糖厂。至1981年全县共有大小糖厂17个，日榨量为2500吨，每个榨季以120天计算，可压榨甘蔗30万吨左右。

现代化的机制糖，大大加速了制糖流程。原土法制糖，甘蔗进糖房出漏钵糖，漏钵糖进漏棚出白糖，一般需要15—20天。现在甘蔗进糖厂成白糖只需七个小时。又由于机压后的蔗渣比石滚“挤压过”的蔗渣更干燥，因此，出糖率也约高10%左右。比如1000斤甘蔗交原“土糖房”搞，只得100斤糖左右，而机制压榨则是110多斤糖。

三、甘蔗品种和栽培技术

甘蔗的经济价值比一般作物高得多，也是一种比较易生的高产作物。它适应性很强，品种较多。我县先后种过已被淘汰的计有18种之多。建国前以芦蔗为主，开始有少数爪哇蔗、美洲蔗、印度蔗等良种。芦蔗亩产一般要低30—50%。建国后芦蔗逐步被淘汰尽，为其它良种蔗所代替。而良种蔗具备了产量高、技术简易，又能多季节种植，除春季栽种外，秋冬季都可栽，还可截节蔗芽移栽，撒籽育苗移栽，挖老免移栽，宿根3—5年等等优点。这些优点是芦蔗种所不及的。种植良种蔗既可增长生长期，提高成糖率，又可节约用工、用种、投资等等费用，栽培技术也容易掌握。现在种的良种蔗一般行距2.8—3尺，禾沟为8寸，放种2.5—3个头。这样施足肥粪，搞好中耕管理，一般亩产即可达到3—4吨或5吨以上。

蔗糖的经济价值在我县所居的经济地位，蔗糖所能凭籍的有利优势，都说明有发展前途，也必须发展。

（县农业局和工业局供稿）

冬 尖

王志康

一、冬尖的由来

冬尖最早出于广大农村人民之手，在常年的生活实践中，他们总是制作一些农副产品（冬尖、榨菜、大头菜、盐菜、泡菜、酱油、麸醋、豆豉、豆腐乳等），贮备待用，使长期不致缺菜。冬尖就是当时制作的腌菜之一。据民间传说，在后周盘石县（即今资中）城郊，有一对勤劳夫妇，在其住宅旁的菜园地里，播下青菜种，长出的青菜，其叶则似地边枇杷树叶，因而取名枇杷叶青菜，冬初收割后，将其盐腌装坛，密封埋土中，第二年取出，竞芳香扑鼻，即今冬尖制作之始。

农民们在反复制作、不断实践中，摸索了一些规律，积累了一些经验，使冬尖质量逐步提高。有时他们把多余的产品，运往集市出售，从中获得了一些收益，从而激发了他们的积极性，于是家庭手工业开始形成。资中附城的芭蕉湾、香炉山一带有李少彬、张××等几家。在这几家的影响下，场镇作坊及城市酱园便相应出现了。

清道光年间（十七世纪初），苏家湾有陈泽甫的“天福兴”酱园，张明良的“贞记”酱园；资中城区有袁昭绪的“道盛元”、“道盛玉”酱园，随后有陈瑞文的“德丰亨”酱园，陈子珩、陈子厚的“兴盛永”酱园。“德丰亨”、“兴盛永”两家虽是后起之秀，却各自拥有师傅、帮工、学徒等达七、八十人之多，冬天繁忙季节，还要雇临工几十人。其作坊规模之大，可以想见。当时的师傅有郑大师、陈大廷、李光廷，以后有朱华章、彭绍龄等。这些酱园，除在冬季收购大批青菜外，还在市场收购一些半成品进行加工，使酱园生产逐渐扩大，并在石桥铺、泸州、重庆、成都、宜昌、武汉、北京及上海等地置货栈，设分店，转销全国各地，仅此两家每年内销外运之数，竟达六千余坛。从此资中冬尖誉满巴蜀，名扬江淮，销至港、澳，也深受侨胞及国际友人的喜爱。据直隶《资州州志》记载：资中酱园制造冬菜，旧闻驰名，远销至湖北、上海、北京，近则川东、川西各县，标名曰：“资中冬菜”。又据民国三十年（1941年）编写的《资中县概况》记载：冬菜年产3万市斤，输出县外2万市斤，运销本省各县及湖南、湖北等省。这都说明，我县特产“冬尖”早已驰名久远。

二、冬尖的特征

冬尖的原料是青菜，它含有丰富的维生素，经加工制作后，又形成不少的氨基酸，其质嫩脆，入口化渣，有开胃、健脾、生血之功，其味之鲜，可与味精媲美。

冬尖散发出的香味甚浓，置家中香溢屋外，带至途中，香馥清远，凡存放之处，余香不绝。

冬尖用刀剁碎，可作蒸饺、水饺、馄饨、包子的馅儿，蒸肉、烧白的底菜；冬尖肉丝，誉为佳肴，余汤肉、余汤丸子中丢下数片，别具风味。

冬尖实佐食之佳品，宴客之珍馐，馈赠之嘉礼，能与宜宾芽菜、涪陵榨菜，齐名争胜。

三、冬尖生产的工艺简介

青菜品种繁多，但以枇杷叶青菜为好。这种青菜的播种时间，以处暑节前后为宜。阴历十、冬、腊月，是最好收割期，所以称为冬菜。

冬尖是青菜的尖梢，包括毛尖及精选梢，冬尖就是精选尖。精选尖选好后置晾架上晾干，晾时不可堆砌积压，严防发烧沤烂。

把晾干后的冬尖收集起来，经过拌盐，翻炒，放置，揉搓，装坛等工序后，再将装好后的冬尖置日光下曝晒，堆放，追坛，再堆放等过程，便成“冬尖”了。但这次堆放时间越长越好，至少放三至五年才能出售，方为名副其实的“陈年冬尖”。

解放后，在中国共产党和人民政府的领导下，资中冬尖一直保持了原有的特点，做到了“古为今用”、“推陈出新”。三十多年来，无论在生产技术上、产品质量上，都得到了提高与发展，1976年出口外贸量达三十余吨，远销香港、澳门及东南亚等地。毛主席曾指出：“……手工业中许多好东西，不能搞掉了。王麻子、张小泉的刀剪……也不要搞掉。我们民族好的东西，搞掉了的，一定要来一个恢复，而且要搞得更好些”。“还有烤鸭子可以技术出口”。（《毛泽东选集》第五卷第265页）由此可见，资中冬尖这个历史悠久的土特产是大有前途的。它不仅可以更大量的供给全国人民的生活需要，对争取外汇和积累四化资金也能作出贡献。

冰 糖

王志康

冰糖的历史

冰糖的生产是随着蔗糖(白糖)的生产之后而出现的，据《古今图书集成·糖部汇考》：“赤糖再炼而成霜(白糖)再炼而凝则为冰(冰糖)”。又据民间传说：很久很久以前，某封建官僚家中的一使女王亚君，一次赶制各种糖果年货，无意将一碗糖水置于糠壳堆中，十余日后取出，竟发现糖碗内已成为斜方晶体，色黄透明，芳香可口之物了。此即冰糖。此后制糖工匠便沿用此法制作冰糖。并把王亚君视为冰糖生产的鼻祖，甚至塑像、写牌位供奉。

据现有口碑材料追述，我县冰糖生产，在清末时，金李井率先试制成功，当时的师傅是吴先贵，徒弟陈学洪。继而甘露乡“两义生”漏棚也起而效尤，师傅陈学洪，徒弟左明万。不久又传至资中城内的“孙家漏棚”，东门外的“林承武漏棚”。因生产冰糖利润大，于是“生冰”之风，盛极一时。城区的彭积光、陈瑞三漏棚，水南镇的陈全夫、马益民、李叔玉、

钟习之等漏棚都生产冰糖了。资中城内的京果糖食店“永和公”、“品新”、“四维长”等也作了供应门市的小型生产。较为大量生产的漏棚每天投入白糖约二千斤，出冰糖约一千六百斤；京果糖食店每天投入白糖三、四百斤，出冰糖二三百斤。当时从事生冰技术的工人，在资中总计约有五、六十人，经了解有吴先贵、陈学洪、王友康、王友儒、左明万、查占云、张少清、田庆云、邓质彬、黄绍余等。

资中冰糖内销北京、天津、中原各地，长江下游各省和西北云贵等地；外销欧美，深受欢迎。

冰糖的特点：

冰糖晶体透明，呈金黄或淡黄色，晶莹耀目，无杂质。味清香蜜甜，为馈赠之佳品，席筵中最好的调味剂。在红烧肉、清蒸肘子、卤肉中加进冰糖少许，色泽光润悦目。烧鳊鱼加进冰糖，则易脱骨。

冰糖有润肺止咳之功，常为气管道病食物疗法中的重要引剂，如萝卜藕梨冰糖蜂蜜合剂和冰糖蜂蜜核桃占等。

冰糖磨成粉，可压制成“方糖”，有遇水即溶的特点，为冷饮店、牛奶间、咖啡馆所必需，远销国外，备受赞赏。

冰 糖 生 产 流 程

一、建国前的冰糖生产

建国前的冰糖生产全系土法，俗称“生冰”。当时设备简陋，工序繁杂，耗费人工多，操作上墨守成规，技术上极端保守，关键环节不轻易传授，致使生产停滞不前。

(一) 原料、辅助材料及主要设备

冰糖生产的原料为白糖。辅助材料有豆浆、石灰水及油脚子。主要设备有冰钵（土陶大炉缸），大木桶、谷糠壳、麻袋、炼糖锅、生冰锅（浓缩锅）等。

(二) 生产流程，主要有溶糖、过滤、浓缩、保温等工序

溶糖：又名炼糖或煮嫩糖。将白糖倒入盛有热水的大锅内，逐渐加热、搅拌、沸腾、检渣，直至糖水呈黄色透明为止。

过滤：过滤前先查浓度。查浓度用眼睛看。其次，查酸碱度则用鼻子闻，到符合要求时，便将糖液舀入过滤的大筲箕内，将沉淀物滤出。

浓缩：将已经过滤的糖水，舀入浓缩锅内，这是冰糖生产最关键的一个工序，也是老师傅施展技术的场所。老师傅积多年的经验，反复摸索了一个秘诀叫“掌火”。火色掌得好，结晶率高又不生砂。

“掌火”是由“摸砣砣”来决定。摸砣砣要分春夏秋冬四季气候，凭手指触觉来判断其“火候”大小。对这点保守的师傅是不会轻易传授给徒弟的。

保温：这是“生冰”过程中比较重要的一环，因冰糖生产的结晶过程，是经过逐步降温来完成的，保温便是使其自然降温达到结晶的方法。一般需二十天左右。然后以两人用夹绳把冰糖一钵一钵地抬出，交下一工序“蒸钵”。

此后，再经过出窝、蒸钵取糖两工序，便可包装销售和外运了。

二、1957年后冰糖生产的改进

在党和政府的领导下，1953年资中冰糖厂成立了。1957年后对冰糖生产大力进行了改进，并取得成功。

(一) 在炉灶布局上，利用地形的高低，把炼糖灶与浓缩灶结合起来，炼糖灶居于高处，装糖的木桶又低于灶，这样，用涧槽把糖水涧入装糖桶上的笕箕内过滤。装糖桶又高于浓缩锅，桶底侧穿一孔，安上一带有凡耳(开关)的铁管，使嫩糖通过铁管放入浓缩锅，这两个管道安好后，每天节约人工四个。

(二) 土法与科学结合：糖水浓度改用查锤度的办法，掌握酸碱度，采用比色法来测定。

浓缩锅煮糖时，用摸砣砣与温度计相结合的办法，反复对比实验，找出了可靠数据。脱色用脱色剂。这些方法都比过去的土法科学、可靠，冰钵用白铁皮桶代替土陶钵，消除了土法生产中箍钵、槽钵、蒸钵三个工序，每天可节约人工六十余个。

修建保温室代替土法保温，使冰糖出窝时间比土法保温提前五至六天，占用面积比土法保温占的面积少五分之四。

增设吊水室及烘干室，使残余冰水流干、不耗费。冰糖24小时即可烘干，每天有糖可出。这些改进，既减少了人工消耗，降低了成本，又提高了质量。

三、冰塔、冰宝的制成是冰糖生产上的空前奇迹

1958年资中冰糖厂曾以大胆的尝试，制成了直径一公尺重六百公斤的冰宝和一个底座一公尺重一千二百公斤的冰塔一对(见附图)。这是冰糖生产上的空前奇迹。

过去最大的冰宝也只有直径二十公分重十公斤。至于冰塔，从来也没有设想过。

制作这对冰塔和这个冰宝，是不简单的，首先是容器，其次是同时供应几百挑糖液，动员人力物力不小，技术上也较为复杂，的确是史无前例。

约十天时间，冰塔、冰宝结晶圆满，色泽透明，牙板大，芳香扑鼻，曾摄影留念。

这冰塔、冰宝是专门为运往成都参加“全川工业展览”而创作的，在运往火车站及上火车时，前后三抬，每抬由十二人小心抬运，装箱质量好，在成都展出时完美无缺。

展览期中，“内江馆”尤为热闹，冰塔冰宝最吸引人，观者赞不绝口，尤其是围观的小朋友们，被色香所诱，神往如醉，垂涎欲滴，久久不忍离去！



辣 椒 (注)

资中县供销社志编写组

海椒营养丰富，含有大量胡萝卜素和抗坏血酸，能增进食欲、增加热量、促进血液循环，有灭虫、杀菌、散寒、除湿的功效；价廉物美，为四川人民日常喜爱的食品及调料，并被广泛用于加工酿造辣酱和做豆瓣等酱制品的佐料；也是我省出口外贸产品中的俏货之一。

据食品化验分析，每市斤（500克）干海椒含有：蛋白质70克，脂肪38.5克，糖287克，维生素0.26克，矿物质2.27克，热量1,777卡。

《资州直隶州志》记载：“海椒，非椒也，小而朝天生者极辣，大而肥厚者次之，北人谓之秦椒。”《州志》始修于康熙廿五年（1686年），足见海椒在我县至少已有三百年历史。

关于海椒的来历，乐山城有个民间故事：相传，上古嘉州凌云山大佛岩下的大佛沱可通东海。北宋朝嘉裕年间的进士苏东坡在凌云山东坡楼设馆教书时很有名气。东海龙王命三太子前来求学，三年有成。龙王为谢太子恩师，邀请苏东坡从大佛沱下海入龙宫赴宴。席上珍馐美味无数，苏东坡却特别喜食那种形状尖长、红绿如翡翠、清香而味辣的佳肴，经请教龙王后知其名为“辣椒”。苏东坡临行时向龙王爷要了些“辣椒”种子并借了一块土地，从此世上才有了嘉州这个地方和出产了“海椒”。根据这个民间故事推算，四川约在九百多年前已经出了海椒。当时资州与嘉州地属连界，可能不久即已传入我县。但令人有“从外国传入”的说法。

新中国建立后，从1952年至1971年的20年间，我县供销社系统累计收购干海椒112万斤，每年平均仅5千多斤，通常年份要从外县调进6、7万斤干椒来解决市场供应问题。

1972年以来，供销社从外地引进了“二金条”、“大金条”等海椒优良品种，以龙江、太平、双龙三个区为重点建立了商品生产基地，调整了生产布局。通过搞点进行科研试验，总结经验成果后向面上推广了一系列先进技术措施。1974年，全县海椒种植面积达到3,939亩，总产干海椒758,500斤，亩产154斤。到1977年，全县种植海椒面积扩大到8,603亩，总产干海椒393万斤，亩产增至457斤。供销社当年收购干海椒255万斤，亩平收购量298斤（最高年份）。盛产海椒的龙江区，3,200亩面积，产干海椒201万斤，亩平627斤（产值422元），总收入135万元，全区人平15.83元，每亩交售量达491斤，得奖售化肥52.6斤。农民说：“种一亩椒，好一亩地，肥两亩麦”。该区蔡家公社金田三队，亩产干海椒2,013斤，产值1,308.45元。1978年出席省科技大会获奖后，他们于1980年实行海椒、花生套种，2亩地共产干椒2,042斤，花生461斤。省里在此地召开了现场会议，省内外有36个单位、1600多人参观。1981年夏季四川电视台派记者专程来拍片，冬季上了电视。

金田三队的干海椒，连续几年亩产超过双千斤，创全省最高纪录。他们的主要措施是：
1、选用“二金条”良种，适应性广、抗逆力强；
2、冬季育苗，春季移栽，精耕细作，施足底肥，薄膜覆盖，保持15~25℃温度；
3、实行海椒与花生、海椒与红苕穿厢套种，合理

密植；4、巧施花期肥，加强中耕管理；5、重施翻秋肥，确保秋椒高产；6、防治病虫害，边熟边采边干制。

蔡家公社1981年有4个生产队学习金田三队经验后，干海椒亩产超过双千斤，其中有6亩的单产高达2,273斤，产值亩平1,500元（纯收益1,263元）。

我县海椒生产，经过十年努力，已从3个区发展到9个区的34个公社；从调入县变成了调出县；并被列为全省主产区之一，通常年份收购量占全省百分之十左右。截至1981年度，全县海椒种植面积已达13,716亩，当年总产干海椒453万斤，亩平362斤，总产值294万元。同年全县供销社收购干海椒156万斤，出口外贸30万斤，比1978年多出口百分之五十；远销香港、澳门、新加坡、马来西亚及斯里兰卡等地，质量深受好评。

近年来，龙江、太平等主产区供销社，建起了一批无烟尘污染的烘干仓，基本解决了阴雨烂椒问题。供销社还帮助社队培训了一大批技术骨干力量，为海椒生产的发展打下了基础。

县土产公司廖正洪同志在红花公社四大队搞了1亩地海椒提早产新季节的科研试验，去年冬季育苗，今年三月八日实行“地膜移栽”，即整地施肥后盖上0.015毫米地膜，按规定窝行距在地膜面上打眼，然后将海椒苗移栽入地膜眼内。这样可以提高地温，保水保肥，保持土壤疏松，促使海椒早开花，早着果，提高产量，今年“立夏”后即吃上了青椒。传统的海椒保鲜法，是在秋末海椒应扯杆时，将整窝海椒连莞带泥扯起后并入另块土内，用谷草或薄膜覆盖保温，避免霜冻侵害，椒杆上的青椒可以渐次变红，延到春节还有鲜椒可吃。

1982年以前，干海椒是省管二类产品。四川每年约需干海椒40万担，收购量在25万担上下，差15万担左右，即全省尚有37%的供求差距。省里每年安排我县调出干海椒1万担左右；县内外酿造加工年需鲜椒约600万斤（4.5斤折1斤干椒）；本县消费年需鲜椒约800万斤；三项合计我县年需鲜椒1,900万斤上下。量需定产，今后我县海椒种植面积可稳定在1.5万亩至2万亩之间（参照亩产300斤干椒推算）。

我县海椒生产布局，仍宜以龙江、太平等基础好的区为主，其他区应“适当集中”以求实效。主攻方向是：科学种椒，狠抓单产，提高质量，扩充干制设备，增强营销能力。

注：根据杜茂衡同志原稿改编。

菜 坛

李天玉

资中双河场是全县土陶器皿商品生产基地。特别是双河场古坛寺出产的泡菜坛，原本是用“五色香粘泥”和“绿豆色细岩泥”制坯烧成的。它具有陶质紧密、性绵不脆、扎实耐用、泡菜不喝风等特点。“双河古坛寺菜坛”泡制的咸菜，色佳气香，味美可口；出坛后的泡菜，能保持三天内色味不变，故尔远近闻名。

“资中双河菜坛”，历来畅销上下江及安岳、乐至等地，并曾远销首都，深受用户好评。

《资州直隶州志》记载：“州西毗连威远地面，多产松树，木商购取除材料外，剖片成捆、名曰陶柴，业陶冶者用之，故名。”根据实地调查：双河场古坛寺陶窑，过去有座窑王庙（祀尧皇塑像），庙门前有块石碑（1958年尚在），碑上刻有“明洪武元年”（公元1368年）建窑的记事。这是我县较早的一个土陶窑遗迹。

县文物管理所至今还保存着一个古陶瓶，瓶肚上塑有龙虎形象，瓶底刻有唐朝开元年号的印记，距今已有1200多年历史，这是我县迄今保存的最古陶器之一。此外，县存文物中还有万佛、谷田等公社搞农田基建时先后出土的一批陶俑，出土地墓碑上刻有宋代乾道年间记事；县土产、日杂公司建房时出土了几个釉陶碗，经鉴定为宋代仿唐彩陶。……这些现存的出土古陶器可以证明，我县早在唐、宋朝代，土陶器皿的生产已较发达。

在我国“仰韶遗址”出土的新石器时代古遗物中，已发现大量陶器，还有彩陶，所以“仰韶文化”又称“彩陶文化”，这就证明：我国早在五千年前的原始社会末期，已能制作陶器。

新中国建立后，随着农业合作化运动的发展，土陶生产也从个体经营逐步组织起了合作社，后又改组成了集体所有的副业陶厂。

1960年农村大办“五厂”，我县手工业联合社在双河场办了个“资中县土陶厂”，原双龙区供销社副主任孙先忠同志调任厂长。从此，资中土陶生产，在党政重视支持下迅速恢复发展了起来。1962年，在“三高五风”和极左路线影响下，孙先忠（人称“陶器行家”已故），被撤销了职务，此后土陶产销一度下降，春节期间，农民买不到缸钵罐儿装汤盛菜。1964年3月，资中县土陶厂”停办。

“陶器，淘气，真淘气！”这是六十年代前期一些商业职工形容组织土陶产销工作麻烦、棘手的一种说法。资中县供销社的职工，在扶持土陶生产和扩大土陶经营中，明知“淘气”，但他们为了解决人民群众生活需要的问题，还是深入实际调查研究，积极发展本地土陶生产，以保证市场供应。

“资中县土陶厂”停办后，双河场附近的社队办起了四个副业土陶厂。由于经营管理混乱，成品率低，报废率高，产品质次价高，陶厂时产时停，群众对陶器的需求得不到满足。县日杂经理部和公民区供销社，于1965年派了孙先忠等两名干部，采取蹲下来、帮到底的办法，具体帮助副业土陶厂一个一个地解决生产中的实际问题，促进了土陶生产的恢复和发展。

通过供销社职工坚持蹲点一段时间的帮助，双河场附近的副业土陶厂由四个发展到六个，产量增加一倍多，出厂价格下降近一半，产品质量显著提高，甲、乙级品达到70%以

上。适销的花色品种也由十多种增加到四十多种。因而，双河陶器发生了由滞转俏的突变。

到七十年代，县日杂经理部推广了公民区双河场组建土陶商品生产的经验，新桥区的白庙公社、龙结区的睢家公社都相继发展了副业土陶厂。于是，我县土陶产销量迅速上升，集体和社员都增加了收入，同时推动了土陶的经营。全县各区供销社及大小场镇的分社或合作商店，都逐步经营起了土陶，除满足当地群众需要外，还供应了邻近几个县市。

1974年，省日杂公司在我县召开了土陶产销工作现场会议，推广了资中经验。

到1981年底，全县共有土陶窑19个，其中“拉风式”18个，平窑1个，计有装烧仓口154个，制坯车盘216个，生产人员313名。生产能力：每年可烧300窑左右，能产土陶器皿约50万件，产值在40万元上下，外销量占30~50%。

随着农业体制的调整，原社队办土陶厂已经改变为集体办厂、独家包干和几户联合承包三种形式。我县19个陶厂中，现有集体办的1个，独家包干的12个，联办的6个。

从土陶生产的成本和收益分配看：工匠的工资占产值40%左右（人平月工资60~100元），燃料费占25%上下，杂支约5%；税金12%；经营利润有10~20%，其中上交包干利润一般规定为8%。

我县每年出产的土陶，冬菜罐约占20~30%，其余为缸、钵、坛、罐等生活用品以及部分陶水管和杂件。冬菜坛除供本县腌装冬尖外，其余主销内江史家区酿造厂装大头菜。

北京市于1965年曾向我县订购两个火车厢的“资中双河泡菜坛”。据省供销社的同志说，那批泡菜坛运抵北京上市后，被四川老乡争购一空，某些高级人士用这种菜坛自做的泡菜在家庭便宴中招待华侨，曾被誉为佐餐美味。

资中县供销社志编写组

李 天 玉1983年6月10日

近百年来资中书法人物简介（一）

周 叔 平

邱正达：清咸丰辛亥科举人。出生于资中城北门外方家沟一个农民家庭。幼年从塾师读甚发愤，尤喜书法，临颜真卿正楷、行书字帖，努力不懈。因家贫，只好用劣质羊毫笔在瓦钵中蘸上劣质墨水在粗草纸壳上练字。练字时，必以带束腰，立正站稳八字脚，运用指、腕、肘以至全身之力。因此对颜体庄严雄健之笔，横扫千军之势，无不得心应手，跃然纸上。

清代北京琉璃厂有三年一次的书法选拔赛，邱正达适以赴京会试不售，参加比赛。经当时主其事者和群众于千百幅对联中，选拔邱行书大字对联为第一名，挂在琉璃厂中堂凡三年。

骆成驥：舒家桥七里沟人。在光绪乙未年殿试对策初列前十名。正考官为相国徐桐，认为骆（姓名密封）试策写得不够“光”不应列一甲一名点元。原来清朝殿试选拔翰林学士，特别是状元、榜眼、探花“三鼎甲”以“字”为主，而“文章”反是次要的。“字”的艺术标准是乌、光、方三者缺一不可，即所谓大卷体。在当时十个副考官中有一李若农侍郎，却反对徐桐的看法，认为这本试策的“字”写得力透纸背，起码苦练过三千本朝卷，应点状元。徐不从，置第三名点探花。次日德宗临朝，亲览前十名试策，至第三名时笑问徐桐道：“联想以第三名点元，可不可以？”徐登时面红耳赤答道：“任便圣上。”这便是骆点状元时在书法艺术上的小小风波。至于骆平时给人写楷、行大字则用墨如惜金而瘦硬有力，大概是受古人“书贵瘦硬方通神”这有名诗句的影响吧。



包弼臣：字汝谐，四川南溪人。在清光绪时考中举人后，任资州教谕凡三十年。他自认为资州是第二故乡。资州人亲切地叫他“包老师”，称他字曰“包字”，一时仿效的书法人士如雨后春笋。包曾长期遍临魏碑各帖，但变魏碑方笔为方圆并用笔的楷书。特别是用方圆笔写的行书，既方整，又圆润，结构巧妙，形态飘逸。包在资州所写匾、对的楷书石刻、木刻甚多，尤其所写行书的对联、横推、单条不胜枚举，无不超逸，皆为资州人所宝贵，大有“家无船山字，便是俗人家”这老话的流风遗韵。学习“包字”最有成就的资州人中要算周汝汉，若以包与周的字对比，形神酷似，很难辨谁高谁低，其实对书法有研究的，却看得出包字笔力比周字笔力总要深厚一些。

邓佛向：字宜贤，资中球溪河翠流滩人。少年时家贫务农，从塾师读书，在不断勤学下，于光绪末年入学，即所谓“打瓜秀才”。历任成都国学院、重庆川东师范、资中公私立各中学语文教席将近五十年。课余之暇，就是为人写字，无论匾、对、单条的楷书、行书都认真写，一笔不苟。

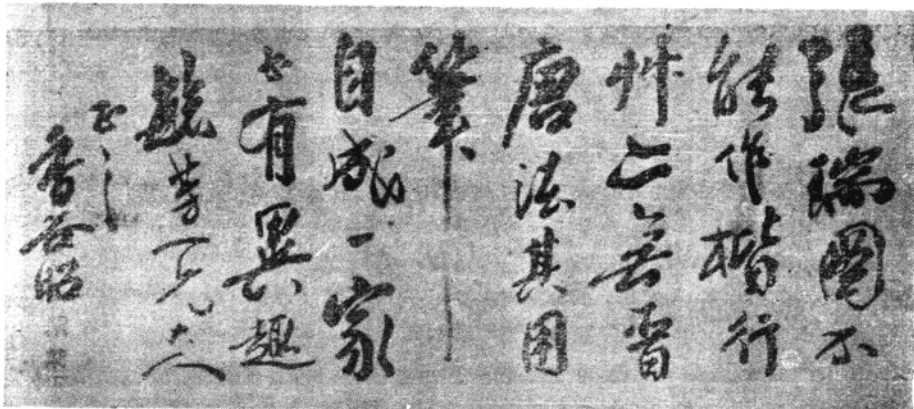
邓通临汉、魏碑帖，尤其临摹《急就章》最有心得。但能推陈出新，一变《急就章》草书浑圆朴厚之神形而为珠圆玉润，遒健秀丽之笔法，风格别致，从核桃大字到蝇头小字行书，无不佳妙。求邓写字的人颇多，但有求必应。课余之暇写字，写余之暇只慢慢饮一盏清茶，吸一只旱菸而已。

不羨人法交任天愈相款自然粗粲不
 些小真花共淡白香淡花嫩苦花秋
 不羨嘆花亦真味人盡當日城東沈家舍
 崇熹弟身體序 休向那官笑

陈凤池：清光绪丁酉科拔贡。大卷字写得乌、光、方，三者俱佳，知名一时。学习魏碑用方笔、露锋角，所写楷书无论上纸上石俱遒健有力，与包弼臣方圆并用之笔学习魏碑，各异其趣，但皆为资中爱好书法人士所称赞。

於唐乘輿所在必有文詞經學之士以備見聞
入侍從得參謀議時時召以草制然猶未有名號也或於
北門候進止遂稱北門學士亦殿內相固未定其高秩耳
宋時廣置館若宏文集賢之類地望清切非若屬員夙
望者不得處其中或曰翰林待詔或曰翰林供奉或曰翰
林學士選用之制益重而禮遇益隆此翰林之制也六曹
昉自周禮六官秦漢隋唐互有沿革遂各有異同分謂漢
官多用秦制也即舉一端言之漢置列曹尚書其一曰常
侍曹時改為吏部又曰選部又後曰天官曰文部之類在
司徒之職漢置尚書郎又曰度支尚書又曰戶部又曰司
元大常伯又改為地官此其互異也隋置侍郎各部皆同
斟酌損益可以類推縣令為親民之官晉置大縣令高

刘香谷：在行书艺术上的功夫到佳，运笔最为生动活泼，浓墨枯墨，无不精妙。一般书法家写行书对联要量好尺寸，使上下联字数排列整齐才好看。刘写行书对联却不划格子，提起笔就写，尽管大小、长短、肥瘦的字上下联不对称，但行气贯，笔姿奇，挥洒自如，在资中近百年来书法人物中，别有风格，可算一枝生花之笔。



黄清亮：归德乡人，清光绪时岁贡生。民国十八年资中县续修资州志任总纂。

黄对唐代欧阳询正楷字帖摹临认真，做到一点一画，一丝不苟。所书《文昌帝君遇狄文》的中楷字帖，笔锋秀健，风姿洒落，这部字帖在资中流传甚广，作为初学欧字者的入门，为书法爱好者所欣赏。与黄同时在资中全县闻名的，如以苍劲之笔写颜体行书的周伯庸，以圆润之笔写颜体楷书的吴宝录，虽用笔不同，体态各殊，但有“异曲同工”之妙。（待续）

重 龙 山

王志行 胡清友

在资中县城的东北隅，有一山飞峙，雄踞全城。据《方輿胜览》记载，其山：“嵩萃（注一）盘屈，隐若龙转，有亭阁梵刹踞其上，江山城市，历历可数。”这便是资中著名的游览胜地——重龙山。山上名胜古迹甚多，有永庆寺、来鹤亭等古代建筑。重龙山和北岩君子泉连在一起，自古以来就为骚人墨客游集之地，是省文物重点保护单位。

山原在资中城内。它的正面，从前是原荷花池（现交道路卫生局和冰糕厂之间）的一条巷道。循石级而上，历老君庙、奎星阁（注二），行二百多级，直达山顶。上面是一片开阔平坦的土台，突兀在城厢间。民国十七年（1928年），王瓚绪（当时任川军16师师长）修建重龙公园时，在这里建造了一所大厅堂，名曰“议事厅”。同年七月，21军军长刘湘、24军军长刘文辉、28军军长邓锡侯、29军军长田頌尧连翩来资中，就在这里集会，讨论川局。翌年，资内战争爆发时，刘文辉亲临资中督战，又曾以此地作为他的总指挥所，部署战事。但后来被人拆毁，移修县政府钟楼，这里就成了一片土台。现辟为花园，改植花草。春夏之交，百花盛开，万紫千红，鲜艳悦目，置身其间，芳香袭人，使人顿觉胸怀开朗，心旷神怡，遽兴江山多丽之感。

登上平台，迎面是一道高耸的石刻牌坊。坊前左右两侧各有一座多角形的石塔。左面一

座是“七佛如来塔”，上面镌有七个如来佛的名字。右面一座叫“寒林塔”，是永庆寺为超度贫苦无依的孤魂，以示佛家慈悲为本的宗旨的地方。从前两侧还有一对镇山石狮，左雄右雌。雄狮左脚踏着一个圆球，意为“雄狮滚绣球”。它含笑侧首，似在招呼母狮右脚下偎依着的一只狮崽快来玩球。母狮含笑侧首相应，显示出了它们之间的“天伦乐趣”。这充分体现了古代劳动人民丰富的想象力和深邃的思想感情。

石刻牌坊巍峨壮观，正中镌有“重龙古迹”四个正楷大字，笔力雄浑，系出名家之手。两旁石柱刻着两副对联：一联是“双鹤横江，緇仙吏遗踪，百尺楼头寻鹤架；重龙绕郭，踵名贤旧趾，三台渡口望龙门”。相传王子乔为周灵王太子。他遨游于伊洛之间时，遇浮丘公引往嵩山修炼，后驾鹤飞去，不知所终，上联就取自这个传说。下联则是指宋赵遵曾在此读书，后来得中状元，一跃而登上龙门的故事。另一联是“镜影远从天上落，岚光晴向日边开”。“重龙晴岚”是古资中八景之一。此处是“晴岚”所在，故出此联。牌坊右侧两联之间，有块石碑，是清嘉庆六年（公元1801年）永庆寺住持僧通胜，寺中僧众通昭、通玉所立。碑上刻有碑文：“……唐、宋年间以来，建立碑牌年久……执筹募化，修竖牌坊，培修路道山门，功果浩大……”其余文字已经风化，无法辨认。牌坊左右两边各有四块浮雕石刻，镌有龟鳖麒麟等兽像图案，雕工细腻，形像生动。这八块石刻原在北门外谷田公社四大队一古坟内，1975年大战谷田坝时，此坟要铲平，在一些厂矿单位的支援下，移立于此。

牌坊背面，正中镌“西蜀名刹”四字，两旁石柱也有一副对联：“倚汉凌云，洵是西方法界；闻香掬水，分明胜地曹溪”。“法界”，是佛教用语，意为西方净土。“曹溪”是古代禅宗六世祖慧能住地，这里用来表明寺庙所在。闻香掬水，据《传灯录》云：梁天监元年，有僧智荣泛舶至洺州曹溪水口，闻其香，尝其味，曰此水上流有胜地，遂在此开山立寺，至唐时，慧能果在此大兴佛法，这里用来表明寺庙所在。

进入牌坊，紺（注三）殿崇宏，房舍罗列，这就是闻名西蜀的永庆寺。据《资中县续修资州志》记载，寺建于明嘉靖三十八年（公元1559年），清康熙六十年（公元1721年）重修。但从寺前牌坊间通胜、通昭、通玉所立石碑来看，则自唐、宋以来，山上就有了庙亭碑牌。考之《明重龙山悟云禅师重修行迹铭》（注四），是明奉直大夫工部致仕员外郎资中人张鉴所撰，明代宗景泰七年（公元1456年）由悟云禅师的嗣法弟子广泐（注五）等立的碑刻。此碑铭详细记载了明洪武年间，悟云化缘重修永庆寺的情况。悟云，俗家姓张，陕西扶风人，自幼聪明，但体弱多病，十九岁出家为僧，有文才。元末至正年间到四川，先居内江挂钟寺。资中耆老闻其名，因请来重龙山住持修理永庆寺。铭文说：“盖上人宿有因缘，住持以后，四方往来官民商贾人等喜舍布施，绵绵不已。不数年，殿廊俱备，龙像重新。”铭文最后还说：“故述碑铭传永庆。”由此可见，早在明代以前，永庆寺就已经存在，距今至少已有六、七百年历史。但以后由于年久废圮，几经重修。现在的建筑保持了嘉靖三十八年修建的面貌。

进入牌坊，首先赫然入目的是一座木结构四柱如意拱牌楼，中间匾额红底蓝字，文曰“文命诞敷”。《史记·夏本记》：“夏禹名曰文命”；《书·大禹谟》：“文命敷于四海”。诞，大也；敷，施布也。《大禹谟》是后人伪托的《古文尚书》篇名，传是虞舜因夏禹辅政有功而作。可见匾额上四字意在颂扬大禹的德政。此牌楼原系大东街禹王宫大门（现人民东路小学正门）。公元1911年辛亥革命爆发后，四川革命党人联络了湖北新军中的同志，将当时奉着清政府谕旨入川，妄图镇压革命的“粤汉、川汉铁路督办大臣”、“署理四川总督”端方和其弟端锦杀死在天上宫内。当时天上宫、禹王宫、万寿宫、文昌宫紧连在一起，后因资中县立女子中学校扩充校舍，将它们打通。当时的文物已荡然无存，今惟留此牌楼而已。