

PENGXI WENSHI
ZILIAO

（第二十二卷）



蓬溪文史資料

四川省蓬溪縣政協文史資料委員會編

蓬溪文史资料

第 二十二 辑

政协四川省蓬溪县第四届委员会文史资料委员会 编

一九九二年十二月印

封面设计:蒙绍成

蓬溪文史资料 第二十二辑

四川省蓬溪县政协文史资料委员会 编
四川省蓬溪县印刷厂 印制
787×1092 毫米 1/32 字数 154 千字
印数 800 册

内部资料 蓬文准(89)第 012 号

一九九二年十二月印

上图、右下图：四川省蓬溪县蓬莱油脂化工厂
厂区外貌，以及从日本日清制油株式会社引进的全
连续精炼设备车间一角。



左下图：精炼车间一角。



上图：四川省蓬溪县蓬萊油脂化工厂的新产品
魁山牌高级烹调油，含丰富的不饱和脂肪，不含黄曲
霉素和胆固醇，烹饪时不冒黑烟。熟用生吃皆宜。



下图：左三瓶从左至右为四调营养油、精制菜籽油、芝麻油。

奖给：蓬溪县蓬菜油脂化工厂
 牌名：菜油



遂宁市人民政府
 一九九一年度

奖给：蓬溪县蓬菜油脂化工厂
 牌名：菜油



四川省人民政府
 一九八九年

四川省蓬溪县蓬菜油脂化工厂的产品近年荣获的“名牌产品”、“优秀新产品”奖以及“金奖产品”、“银奖产品”称号。



評價證書

蓬溪縣蓬萊油脂化工廠

在首屆巴蜀食品工業企業評價中，你廠被評為
巴蜀食品工業企業有強之一，特授此証。



一九九二年九月十七日

四川省有關單位和省委領導同志，對蓬萊油脂化工廠及其產品的評價、題詞。



目 录

蓬莱油脂化工厂及其高级烹调油	周鸿儒 (1)
一段历史的回顾	刘志青 (16)
蓬溪县有色金属加工厂	申群梁 (24)
星光油毡厂	廖清轩 (30)
蓬莱轻化厂的建立与发展	刘德顺 (33)
蓬溪县丝绸厂1985年至1987年扭亏为盈始末	
.....	王国玺 (37)
亲历大炼钢铁八百天	梁尚吉 (40)
粮食统购统销的回顾	罗正洲 (50)
记蓬溪县商品瘦肉型猪基地建设	欧朝宗 (56)
扶持农村发展多种经营三十年	徐友中 (65)
农用化肥、农药	钟云集 (73)
忆我县农业生产三次严重病虫害的防治	杨贤镛 (76)
黄土岭村	漆伯良 (79)
任隆镇种植芦笋	猪永忠 (81)
杨尚昆主席旧居的蓬溪何家坝柚子	(89)
蓬溪何家坝柚子今胜昔	唐泽彭科然 (90)
三亩“卫星”小麦	陈裕武 (94)
保棉花“增产”的群众运动	王惠益 (100)
蓬溪县第一口“社会主义大猪”	王家铭 (102)

赤城湖.....刘庆光(104)
开凿星花水库挂田沟引水隧洞.....胡 水(112)

庙会·百货会·物资交流.....钟 云(119)
蓬溪商业见闻.....刘新尧(122)
建华药房的咀片加工.....邓家源(130)
万福堂中药铺.....朱进修(135)
“敬包子”的诀窍.....谢必成(137)
盐客.....周允海(139)
茶馆里的评书.....川 页(144)
高峰山道观“以庙养庙”.....苏玉堂(149)
经商七十二法.....陈洪伦(151)
市场“摸价”.....纪洪培(153)
买猪牛相术.....陈 牧(154)

大石桥.....张遇春(155)
天福镇.....陈祖德 陈章言(157)

五十年代的明月中心小学

.....杨明德 王学文 谢能胜(163)
回忆村小学教育工作.....刘安澜(166)
我的一段教学生活.....薛正顺(170)
别具一格的私塾.....纶 文(178)
建国初期的河边区卫协会.....朱承尧(181)

大英乡卓筒井列为省级文物的缘由.....徐朝鑫(183)

大英卓筒井的木竹·····	周华清(189)
蓬溪县文印工艺轶事·····	庄济华(191)
一箱马列著作的遭遇·····	梁兆民(196)
一株古老高大的黄荆树·····	吴子牛(198)
郭有守先生轶事·····	李全民(201)
怀念文倍真校长·····	辛 正(205)
良师益友——苏 文·····	杨大钊(207)
《蓬溪文史资料》受欢迎·····	周 敏(211)
浅谈《蓬溪文史资料》的作用·····	胡传淮(212)
读《蓬溪文史资料》第二十辑后·····	唐 衡(215)

蓬莱油脂化工厂及其高级烹调油

周鸿儒

建置沿革

1956年3月，四川省轻工业厅，委托省城市建设设计院，以5113工程为代号，设计蓬莱榨油厂，地址选在蓬莱镇田坝子。1957年5月建成投产，全称“四川省地方国营蓬莱榨油厂”，隶属省轻工厅。设备有克虏伯式榨油机2台，用蒸气作动力。全厂职工26人，固定资产20万元，年产植物油134吨，产值20万元，利润近5千元，全员劳动生产率0.5万元，是省内最早十家油脂加工机械化企业之一。

1958年6月，省轻工厅按国家政策规定，为发展和扶持地方财政，将该厂下放给蓬溪县商业局管理（当时县供销社和商业局合并）与蓬莱打包厂合并，更名为“蓬溪县地方国营蓬莱油棉厂”，原厂改为榨油车间。

1962年10月，榨油车间划归县粮食局管理，更名为“蓬溪县粮食局蓬莱机榨油厂”。

1966年6月，蓬莱机榨油厂下放给红旗人民公社管理，工人亦下放当社员，更名为“蓬溪县红旗人民公社榨油厂”。到1967年2月，省有关文件认为，这是一种“倒退”行为，遂又归县粮食局管理，恢复“蓬溪县粮食局蓬莱机榨油厂”的名称，

1969年2月，县革委决定，蓬莱油厂再次与蓬莱打包厂合并，成立“蓬溪县蓬莱油棉厂”，同时成立厂的“革命委员会”，原机榨油厂改为榨油车间，其油料加工仍属粮食局主管。

1973年11月，蓬莱油棉厂再度分设，成立“蓬溪县蓬莱机榨油厂”，仍属粮食局主管。当时，平转式浸出制油车间建成投产，日浸油饼能力20吨，各项指标均优于罐煮式和履带式浸出设备，为省内推广平转式设备起了示范作用（四川科技出版社出版的《四川粮食工作大事记》126页594条记载）。

1978年12月，省委（1978）76号文件规定：“县城以下的粮、棉、油等加工工业，要有计划地下放给社、队经营，跨公社的企业可联办或由社队企业局代管”。据此，绵阳地委在我县蓬莱区试点，将蓬莱机榨油厂改为国社联营，社队企业局按厂总收入的1%收取管理费，厂所实现的纯利润，按来料区、社50%、厂留15%、统筹金15%、县粮食局15%、油厂所在地区5%的份额进行分配。1984年县政府作出决定，将利润分配比例作了调整：来料区、社30%，油厂所在地区5%取消，厂留40%，县财政和县粮食局各15%。

厂留比例增大，技改有了资金，1984年经绵阳行署经委批准，投资人民币126万元，将原浸出车间迁址扩建，使日浸饼粕增至80吨，又扩建了废水处理池，增建了储油设备，添置了一台202型预榨机，均在1985年8月投产，实现了预榨——浸出——精炼一条龙生产新工艺。

国、社联办油厂，调动了地方的积极性，解决了分散加工的矛盾，国家收购的油菜籽，完全用200型和202型榨

机加工、浸出。充分发挥了先进机具的优势，产品90%以上合乎国标一级。当时，百斤油菜籽工业利润4.64元，为小型油厂的3—6倍；吨油加工成本降到69元，为小厂的三分之一。四川科学技术出版社出版的《四川粮食工作大事记》152页，714条记载：“当年(1980年)，蓬溪县政府决定，将全县的油菜籽全部集中到三个技术设备先进的油厂加工，对出油率低，产品质量差的95型榨油机和土榨油坊一律不安排原料，全部予以淘汰。在择优安排油料加工方面起了示范作用”。

四川省社科院主办的《国内外经济管理》内刊1984年第36期刊登省食品工业协会文章，肯定了蓬溪县国、社联办、统一加工和广汉县油脂副产物综合利用两项改革经验。四川省省长杨析综批示：“纯夫、学思、兴玉同志及粮食局、食品工业协会负责同志：这份材料对关系我省农村经济发展的一个重要项目提出，是值得重视的意见。请纯夫、学思负责与有关部门认真研究，提出一个切实可行的规划。主要依靠各地、各部门的力量，省上尽可能给予支持和帮助，把油菜籽加工和综合利用搞上去。杨析综1984年6月4日。”

1984年9月，国家经委在北京召开的全国食品工业会议，邀请了蓬溪县派代表参加。由县粮食局副局长、县政府调研员杨先明出席会议，并在会上作了题为《勇敢改革，开拓油脂加工新路子》的发言。与会人员，受到党中央、国务院领导同志的接见，并合影留念。1984年10月5日，《中国食品报》第40期第一版登载了一篇报导：《改革加工管理体制，发挥社队、粮食部门各自优势——蓬溪县油菜籽加工取得显著经济效益》。1985年9月9日经遂宁市科委、粮食局、蓬溪县人民政府、县科委等单位的科技人员和行政领导共同

鉴定认可：“下放油厂改为国、社（乡）联营的管理体制，利用先进加工机具，集中统一加工，提高制油技术水平，获得较好经济效益”，评为遂宁市技术进步二等奖。蓬溪县粮食局获得遂宁市人民政府奖状。组织实施的袁代昌、杨先明、周一清获得荣誉证书和奖金500元。

1987年，蓬莱机榨油厂引进设备，增加品种，大搞综合利用，由单一的生产加工型转变为生产经营型企业，故易名为“蓬溪县蓬莱油脂化工厂”。

1991年蓬溪县人民政府根据县人民代表提出的议案，批准国、乡联营的蓬莱油脂化工厂改为地方国营蓬莱油脂化工厂，由县粮食局主管，接受国家计划经济的指导和对口的渠道流通。

高级烹调油的产生

1985年，四川省经济技术洽谈会与日本国日清制油株式会社，签订引进50吨/日全连续精炼菜籽油设备、10吨/日油渣分离设备的意向协议。对此，我方作为一项“星火”计划列入项目。

1986年4月下旬，由县粮食局副局长李元义带队，组织蓬莱油脂化工厂厂长胡祥云、工程师谢兴德，遂宁市粮食局工业公司经理、工程师周一清，西南租赁公司业务主办张坤生和周庆铃两女士，去日本国日清制油株式会社考察。考察结果认为：设备先进，性能良好，引进可行，正式签订了合同。10月，该厂派分管技术的副厂长韩乐康带队，组织技术人员何世顺、梁强、李小强、陈长清赴日本，进行一个月的技术学习。11月下旬引进的两套设备陆续到厂。12月8日上午，日方代表开始对设备进行了验收。在开箱验收前，遂宁

市粮食局局长许永立，蓬溪县县长张绪根和县粮食局局长袁代昌等会见了日方代表菊池广光等。随后，经过五个月的安装，到1987年5月，50吨/日全连续精炼菜籽油设备调试完成，正式投产，共投资800万元人民币。投产后，各项考核指标均达到合同要求。全厂职工兴高采烈，干劲倍增。同时引进的另一套油渣分解设备，却不能分解出脂肪酸。对此，日方先后派出菊池广光、山田敏夫、井上吉、广松真人、铃木等高级专家及技术、商务负责人到厂调试，均未生产出成品。为解决技术难题，日清制油株式会社增派了技术权威次长根本允之等人到厂调试，但仍以失败告终。经双方协议，由日清降价1400万日元，另外提供部分器材（总价值约47万人民币，降价率达80%）。嗣后，蓬菜油脂化工厂的工程技术人员，用了一个多月时间研制改造，分解出了脂肪酸。当日方得知这一情况后，根本允之、菊池广光等人先后多次给该厂工程技术人员来信，称赞蓬菜油脂化工厂的技师“技术令人折服”。1990年评为遂宁市科技进步二等奖。

这套全连续精炼设备，针对菜籽油的缺陷，配置有脱胶、脱酸、脱臭、脱色的连续脱色干燥塔、脱臭塔，全自动过滤机，自清式离心分离机、板式热交换器和油脂加热介质炉等设备。其产品经四川省粮油监测中心和省卫生防疫站检验，均达到或超过国家标准。例如，国家规定过氧化值含量不超过0.12%，实际只含0.09%；烟点比部颁标准高20度；酸价含量比标准低0.211%；水份及挥发物含量比标准低0.0845%。省粮食厅的领导同志说，今后要逐步推广食用高级烹调油，二级菜籽油（即普通菜籽油）今后将不再列为评优项目。

高级烹调油(也有人称“色拉油”)的销售

第一批高级烹调油，中商部直接调拨香港转销波兰、捷克、奥地利、罗马尼亚、新加坡、泰国、菲律宾等国。可是，国内市场销售异常萧条。例如，在工厂所在地的蓬莱镇，购买高级烹调油的有教师、工人、居民、也有农民。但大多数是买了第一次不买第二次。他们说：“炒菜是好吃，但吃不到菜油的那股香味，还是原来的菜油好！”又有人说，菜籽油就应该是“黄亮亮”的液体，一下锅，青烟弥漫，油泡沸腾，油旺菜味鲜嘛，吃了几千年的菜油，谁说菜油不好？有人还怀疑油厂把菜油中的高级东西提取了，卖的是没有香味的假菜油。厂里的领导和生产、销售的职工，听了这些又气又恼，全厂陷入苦闷之中。

到了1991年9月，享有科学城之称的绵阳市，举办西部物资交流会。此时，焦急不安的蓬莱油脂化工厂的厂长们想，在科学城里总该有人相信科学，于是决定运高级烹调油到绵阳展销。展销中，一位身着工人服的顾客来到展摊，听了介绍，二话没说，就买下两壶提走了。当天下午，他和一位干部模样的顾客又来到展摊前，开口就要求批量订购高级烹调油。经过交谈，才知道那位工人是长虹机器厂的一级厨师，那位干部模样的人是该厂的后勤科长，当即签订了25吨的期货合同。接着，132厂、九院、302厂、长城钢铁厂、江油火电厂等企业，先后共计买去180多吨。省粮食局、绵阳市粮食局和云南、陕西、广州、湖南、河北等省市粮食局的议购议销公司也先后与该厂签订了长期购销合同。

在绵阳展销结束后，遂宁市举办首届纺织食品节，又抓住这个机遇展销。展前，运用报纸、电视、广播等宣传工

具，实事求是地全面地介绍高级烹调油的性质、营养以及它和普通菜籽油的差别等基本知识。展棚刚刚搭好，遂宁市区的居民便将高级烹调油桶围了个水泄不通，购买者空前踊跃。撤展时，不少群众还一再询问今后何处可以买到这种油。省内外客商对高级烹调油的质量和价格表示赞赏，订货高达300多万元。

两次展销的事实说明，货好也得吆喝，你不吆喝，别人就不知道你的货好价实。

1992年10—11月，蓬莱油脂化工厂生产的高级烹调油，精制油销售量，出现了2000吨的纪录。这个数字是该厂1987年引进设备投产后五年销售总量的8倍多。供销人员已由3人增加到25人，省内外销售网点已由两个增加到100个，和70个大专院校、大企业建立了固定的供销关系，又与解放军总后勤部取得联系，已有几个大军区后勤部愿销高级烹调油。

宣传高级烹调油

1992年，是蓬莱油脂化工厂宣传高潮年，以报刊宣传更为突出，笔者所见部分报刊，记其月日及题目如下。

1月26日，《四川日报》第一版登载了王作本、丁时平写的《调整经营策略，开发适销产品——蓬莱油脂化工厂面向市场，参与竞争》。

2月1日，《粮食经济通讯》第二期登载了王作本、丁时平写的《蓬莱油脂化工厂系列报导》，全面介绍了该厂设备、技术、产品等情况。

2月11日至20日，《四川经济报》第二版，分五篇文章报导蓬莱油脂化工厂，即《四川有了自己的优质色拉油》，