

1309

連城文史資料

第二十二輯



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

第二十二辑

审编：朱喜钦

主编：林水梅

编辑：曹 暉

廖荣富

林艺芳

一九九六年元月

目 录

经济建设

- 连城啤酒厂发展概况 林水梅(1)
- 莒溪镇的柑桔发展概述 罗克坤(8)
- 文坊酱油史话 李秉弘(10)
- 庙前镇丰图村藤、竹器发展迅速..... 林 海(12)
- 新泉乡乐江村建筑力量雄厚 林水梅(13)

水利建设

- 石门岩水库建设概况 李奎芳(14)
- 大石岩水库建设概况 李奎芳(19)

热土春秋

- 连城抗战点滴见闻 谢济中(26)
- 罗仲若平潭抗日记 陈国俊(29)
- 塘前乡的土地改革概况..... 冯林彬、邓明湖(42)

旧事难忘

- 杨成武将军不忘芷溪乡亲情 黄 森(53)
- 我去瞻仰毛主席遗容的经过
..... 李金海口述 林水梅整理(57)

记倡议和参与修建冠豸山的老人们

..... 李兰芳 罗德和(60)

屏山地区的自然灾害 邱美铨(66)

旅台连城同乡会大事简介 谢志文(68)

教育史话

隔川校董会史略 陈长源(72)

莒溪卯余局 罗克坤(76)

怀母校 念师恩 李恒生(78)

人物掌故

造纸专家詹伯维 傅文科(85)

怀念黄存义先生 李兰芳(89)

邓礼宸的一生 邓志生(94)

名儒张鹏翼 谢桂犀(97)

林秀庭简介 林太光(99)

名山胜景

迷人的竹安寨..... 谢桂犀(101)

反面教员周文其人

..... 罗 裕 周兴栋(104)

附:

政协连城县五届委员会大事记..... 林水梅(110)

连城啤酒厂发展概况

林 水 梅

连城啤酒厂的前身是“公私合营连城酒厂”“地方国营连城酒厂”……从办厂至今已有 40 个年头,经历了许多风风雨雨的洗礼,走过了一段坎坷曲折的发展过程。

酒厂的诞生与沿革

早在建国之前,连城城关及乡下许多集镇都有从事酒业生产的个体工商户。新中国成立后,于 1952 年开始颁布和贯彻烟酒专卖制度。当年县政府把所有私营的酒店、豆腐店分集镇组成几个酒业合作小组,由商业局专卖事业公司统一领导管理。1956 年 4 月,县里派出工作队组织开展私营工商业改造,把城关、北团、姑田、朋口、新泉 5 个酒业合作小组及城区江道本的制曲作坊统一组织起来,成立“公私合营连城酒厂”。厂址选在城关南门大桥下,厂房 520 平方米,工人 25 名。派沈立权任厂长,黄远常为政工干部。

1958年12月，县人民政府决定将“公私合营连城酒厂”改制为“地方国营连城酒厂”。派潘加荣任书记，陈炜任厂长。

1961年4月，县人民政府决定连城酒厂与连城食品厂合并，成立“地方国营连城综合食品厂”，书记权庆福，厂长陈家钦。次年4月，连城酒厂又与连城食品厂分开，派刘富元任书记，邹恒用任厂长。

1969年9月，连城酒厂与连城食品厂第二次合并，更名“连城酿酒食品厂”，成立厂革命委员会。李根锁任厂革委会主任。1971年1月由华元发接任主任。

1973年7月，连城酒厂又与连城食品厂第二次分开，派刘富元任酒厂厂长兼书记。1977年冬，连城酒厂厂址搬迁至城关西台（即今厂址）。

1987年6月，连城酒厂改名为“国营福建省连城啤酒厂”。当时厂长是张显标，后由杨仁嘉接任。1989年任命邱积寿为厂长兼书记，1990年7月派吴大权接任厂长。1992年7月，连城啤酒厂执行县政府决定兼并了濒于倒闭的县食品厂。厂名未改，沿袭至今。

产品的换代与技改

连城酒厂的发展以其产品换代划分,可分为三个阶段。

第一阶段:从1956年建厂到1962年初,以生产米黄酒为主,亦称“米黄酒生产时期”。

这一阶段,酿酒的主要原料是糯米和少量大米,产品主要是水酒(又称食酒)、老酒,因酒色皆呈土黄色,故统称“米黄酒”。

这个阶段曾先后进行两次技改:第一次是1958年冬至1959年春,投资48万元购买蒸汽锅蒸米,提高出酒率20%,同时减轻工人劳动强度,使米酒产量从原来300多吨提高至700吨。第二次是1959年引进食用酒精生产设备,可年产酒精500吨,增加年产值54.8万元。因此,到1960年连城酒厂的产值已由建厂初期的几万元提高到64.79万元。

第二阶段:从1962年至1986年,以生产各类白酒为主,亦称“白酒生产时期”。

这一阶段,米黄酒生产无法上去,主要是国家遇上“三年困难时期”,粮食供应十分紧张。接着,从1966年开始又搞“文化大革命”,生产很不正

常。在国家困难时期，连城酒厂为了求得生存和发展，发动职工献计献策，采用蕉芋渣、地瓜、南瓜等许多代用品酿成白酒，加上食用酒精，配制成高粱酒、桔子酒、竹叶青酒、文川白酒等系列产品。“文革”后，由于粮食生产逐年好转，社会上一些代用食品逐年减少，连城酒厂也曾一度想恢复“米黄酒”生产，但由于群众普遍恢复自酿米酒习惯，酒业专卖难以执行，市场销路难以打开，1985年又决定引进上海药物研究所的研究成果和生产技术，开发生产“五加参酒”。

这个阶段曾先后进行过四次技改：第一次是1962年大搞采用代用品生产白酒的技术实验，不仅获得成功，而且出酒率由原来70%逐步提高至93.6%。当年造酒234吨，完成产值89.7万元。第二次是1976年，厂里组织人员改进“土甜酒”（水酒）生产技术，使成本降低了6.3%，但由于销路没有打开，难以产生经济效益。第三次是1977年，发动职工自己制作和安装白酒液体发酵设备，虽然提高了白酒生产能力和质量，但也因市场没有拓开，也未产生经济效益。第四次是1985年引进“五加参酒”生产技术，后被龙岩地区列为开发产品，第二年产值才开始回升。

第三阶段：从 1986 年至今，以生产啤酒为主，亦称“啤酒生产时期”。

随着改革开放形势的不断发展，啤酒市场也在国内逐渐打开。1986 年，连城酒厂果断决定引进啤酒生产线，企业改革迈出了六大步。第一步：1986 年 6 月，投资 80 多万元引进年产 2000 吨的啤酒生产线，当年 7 月就生产“莲花牌”啤酒 300 多吨。第二步：1987 年又投资 150 万元改造啤酒生产设备，使啤酒生产能力达到年产 3000 吨，改生产“金星啤酒”。这一年产值达 88 万元，接近建厂以来最高水平。第三步：1989 年大抓企业内部管理，建立和完善有关规章制度，提高了产品质量，产值达到 93 万元，刷新历史最高纪录。第四步：1990 年 7 月至 1991 年，大抓企业内部改革，推行企业现代化管理制度，层层建立质量监督岗位等等，经济效益成倍增长，到 1991 年啤酒产量达 2688 吨，产值达 326.8 万元，摘掉了多年的亏损帽。第五步：1992 年再投资 340 万元引进年产 7000 吨啤酒生产线，并邀请北京啤酒厂联营，研制出“北京啤酒”、“连兴啤酒”两大系列 7 个品种，酒厂的声誉显著提高。第六步：1993 年再投资 900 万元改造生产设备，断购置每小时 2 万瓶的生产

设备,使年生产能力提高至万吨。

企业的效益与辉煌

从连城酒厂的诞生到连城啤酒厂的今天,“连酒”工人经历了严峻的考验,战胜了重重困难。今天,连城啤酒厂用地面积已有 2.72 万平方米,建筑用地有 2.08 万平方米,是建厂初期的 40 倍;拥有面定资产 1900 多万元,相当于建厂初期的 100 倍。经济效益从 1991 年摘掉多年亏损帽之后,又连续三年增幅达 50% 左右。1992 年,产量达 3472 吨,产值达 436.1 万元,创税利达 183 万元;1993 年产量达 6028 吨,产值达 736.7 万元,创税利达 253.16 万元;1994 年产量达 9090 吨,严值达 110.1 万元,创税利达 357.25 万元。今年产量可达 1.2 万吨,严值可达 1400 万元,税利可达 500 万元。

从 1992 年以来,连城啤酒厂连续 3 年被县委、县府评为“双文明先进单位”;1993、1994 连续两年被龙岩地区评为轻工“思想政治工作先进单位”;1994 年被龙岩地区行署评为“转机制、抓管理、练内功、增效益先进国有企业”;1995 年 5 月,被龙岩地区行署批准授予“连续四年重合同、守信

用先进企业”称号。厂里生产的“北京啤酒”，1993年复检除一项达国家二级指标外，其余均达国优指标；“连兴啤酒”1993年获第三届“中国科技之光博览会”国家金奖；1994年6月又送杭州参评，获“中国保健精品”金奖；从1993—1995年连年被福建省消费者协会定为推荐产品。

风雨凝意志，坎坷铸酒魂。“连酒”人着眼于21世纪，决心继续放胆改革、开拓奋进。我们深信：“连酒”的未未一定会更加光辉灿烂！

莒溪镇的柑桔发展概述

罗 克 坤

昔日的莒溪，被世人誉称“银莒溪”，靠的是纸业发达；今天的莒溪镇成为“亿元乡镇”，主要靠盛产柑桔。

莒溪过去没种过柑桔。1968年，莒溪公社璧洲大队在全县第一个办起集体柑桔场。经过几年的努力，璧洲村柑桔场80亩柑桔全部投产。以后莒莲、莒市、小莒、詹坑、隔口、溪源、吴坑等村接连办起了柑桔场。1980年在农村全面推行生产承包责任制后，各村村民广泛开垦荒山、荒坡、荒滩、荒沟，发展柑桔种植。经过几年的努力，至1987年，全镇已有各种形式的柑桔场29个，其中由世界银行贷款办的就有小莒、詹坑、墩坑、吴坑、隔口、溪源等六个村的柑桔场，共计3000亩。从1988年至1995年间则以年增1600亩的速度发展。其中，发展最快为璧洲、莒莲、莒市等11个村。

1993年和1994年，莒溪镇柑桔总产量都达5600吨以上。全镇还出现了一支有200人以上的

推销队伍，把分散的果品集中起来搞联合经营，运往北京、西安、包头、乌鲁木齐、哈尔滨、天津、上海、银川、武汉、南京、山东、广东等省市销售。每年柑桔总产值都在1100万元以上。全镇单柑桔一项人均收入就达604元，11个主产村人均达800元，其中莒莲和小莒两村人均超过千元，璧洲村则超过1500元。1989年有150户果农年产量超万斤，至1994年超万斤的已达320户。莒溪镇发展柑桔，不仅重视面积产量，更重视选育良种，追求质量。由璧洲村柑桔场选送的芦桔，在“福建省首届柑桔果品评选展览会”上被评为“优质奖”。近几年，莒溪镇的柑桔一直受到外界的好评。如今，莒溪已成为闽西有名的柑桔生产乡镇。

文坊酱油史话

李 秉 弘

文坊酱油产于我县朋口镇文坊村。文坊村民姓项，郡称辽西堂。其开基祖于公元1276年（宋端宗赵昰，景炎元年）迁至文坊，至今已有719年历史，传至24代。

文坊酱油原名文坊原丝酱油。创始人御选公为文坊项姓16代祖。御选公赴湖南洪江学习技术，回来后便开始生产，尔后逐渐在本村传开，很快成了本村的特产。从17世开始，文坊酱油的产量就达600多缸，每缸80斤左右。至今已有240多年历史。

文坊原丝酱油主要原料有黄豆、西粉、食盐。经过煮熟、发酵，酿制而成色、香、味俱全佳的优质酱油。所谓“原丝”是它取用原料生产出来的酱油能拉成丝，故西得名。

文坊原丝酱油的发展有起有落。尤其在民国以后，产量一直徘徊在200~500缸。新中国成立后也一度发展缓慢，直到1994年，产量才提高到

1200多缸。

文坊原丝酱油曾于建国前夕由本村赴台同胞带有到台湾、新加坡等地，博得品尝者一致好评。1958年中共连城县委副书记郑树兰还特地带去北京参加展销会，得到展销会好评。最近，文坊酱油又开发霸王牌等产品，年产量可达3000缸。1995年元月，霸王牌酱油被评为“第五届福建省农村名、特、优、新产品展销会”金奖。

庙前镇丰图村藤、竹器发展迅速

林 海

庙前镇丰图村现有 3600 多人。近 20 年来,该村藤器、竹筷、竹席等特色产业发展迅速。全村 90% 的劳力会编织各种藤器产品和加工各种竹筷。1994 年,全村仅这两项特色产业的产值就达 2400 多万元,农民实得收入 360 万元,人均约 1000 元。1993 年,该村又引进竹凉席加工技术,至今年春已发展竹凉席厂 11 家。该村生产的藤器主要销往 319 和 205 国道沿线各地;竹筷主要销往武汉、北京、福州、浙江、广东等地;竹凉席主要销往闽西、闽南和粤东。

新泉乡乐江村建筑力量雄厚

林 水 梅

新泉乡乐江村(现分为乐江、乐联两村)有1000余户、5800多人。其中泥水匠有1200多人、木匠师傅有300多人。该村公民近1000多年来就以从事建筑业为主要谋生手段。现有建筑设计和施工的工程师3名、助理工程师6名、技术人员近100人。此外还有会搞古式典雅建筑的有李太阳、杨炎生等古稀老人,会雕花的杨炳荣师傅等人。县内许多优质工程都由他们负责设计、施工;中华山性海寺、冠豸山法云寺等庵堂寺庙也请他们参加设计和施工。