

007952

自贡市地方志丛书之四十一

自贡市食品工业志

自贡市食品工业办公室 编

四川人民出版社

自贡市地方志丛书之四十一

自贡市食品工业志

自贡市食品工业办公室 编

四川人民出版社
自贡盐业出版编辑室

1994.8

《自贡市食品工业志》编纂领导小组

组 长 徐玉田

副组长 杨顺华

成 员 张培锡 李玉华 李本志 廖永忠
樊成志 吕朝霖

《自贡市食品工业志》编辑部

主 编 杨顺华

副主编 徐玉田

主 笔 周成扬

采 编 王云晖 周成扬 蒙永红 徐科华
罗 煜 李玉华 刘晓蓉

《自贡市食品工业志》编纂领导小组

组 长 徐玉田

副组长 杨顺华

成 员 张培锡 李玉华 李本志 廖永忠
樊成志 吕朝霖

《自贡市食品工业志》编辑部

主 编 杨顺华

副主编 徐玉田

主 笔 周成扬

采 编 王云晖 周成扬 蒙永红 徐科华
罗 煜 李玉华 刘晓蓉



自贡市干面厂“盐都牌”标准粉挂面荣获：省、部优质产品奖，国家优质食品银奖，首届中国食品博览会金奖，首届中国巴蜀食品节金奖



荣县酒厂“旭水牌”大曲荣获：省、部优质奖、93年新加坡国际金奖、首届中国食品博览会金奖、四川名酒



富顺县曲酒厂“戎春牌”特级贡酒荣获：四川省优质酒，四川名酒、首届巴蜀食品节金奖



荣县佛山茶厂“博宝牌”龙都香茗花茶荣获：全国星火成果展金奖、国际金奖



富顺县食品厂“恐龙牌”牛佛烘肘荣获首届巴蜀食品节银奖



富顺县食品厂“恐龙牌”富顺香辣酱荣获：省、部优质产品奖，首届巴蜀食品节金奖



自贡啤酒厂“月华牌”啤酒荣
获：首届中国食品博览会银奖，
1987 年省质量评比第一名，全
国优质保健食品银鹤杯奖

富顺县曲酒厂“戎春牌”戎春大
曲荣获：四川省优质酒、首届中
国巴蜀食品节银奖



自贡市光明食品厂“光明牌”雪
糕荣获：自贡市优秀食品奖、省
消费者喜爱食品



序 言

王家福

《自贡市食品工业志》历经4个春秋，现在与读者见面了。它的出版问世，是自贡市食品行业的一件大事，值得庆贺。

这是自贡市历史上的第一部食品工业专业志书。这部志书，坚持党的四项基本原则，坚持以邓小平建设有中国特色社会主义理论为指导，继承中国地方志“横排竖写，述而不议”的传统章法，以翔实的资料为基础，全面反映了自贡市食品工业发展的历史和现状的基本面貌。《自贡市食品工业志》是一部集思想性、科学性、资料性为一体的资料性著述，它对于了解过去，探索未来，加速自贡市食品工业现代化建设，都具有十分重要的意义。

常言道：“民以食为天”。食品生产，是关系国计民生的头等大事。在食品生产中，分天然食品和工业食品两大类。随着人类文明的发展，工业食品独领风骚。1978年党的十一届三中全会以来，在改革开放的洪流中，经济大发展，人民生活大提高。自贡市食品工业的发展，怎样顺乎改革开放的新形势，如何适应建立社会主义市场经济体制的新要求。这既是一个不容回避的新问题，又是一个不可失去的极好时机。今天是明天的前奏，未来是历史的继续。探索自贡市食品工业将来的发展，离不开对自贡市食品工业历史的全面了解和悉心研究。古人曰：以史为鉴，可知兴衰。不难想象，一个对本地区、本行业、本企业发展历史不熟知的人，又岂知自身的优势与劣势、长处与短处、成功与失败、经验与教训？没有自知之明，在激烈的市场竞争中岂有不吃败仗之理？一个精明的实业家，一般都具有渊博的知识，都熟读历史，博古通今。《自贡市食品工业志》的出版，为有志于自贡市食品工业现代化建设的人们提供了系统而翔实的研究资料。我深信，《自贡市食品工业志》从它步入社会的第一天开始，随着它对人们的忠实服务，必将越来越多地赢得有识之士的喜爱，成为人们的“良师益友”。

一九九四年二月于盐都

凡 例

一、本志坚持辩证唯物主义和历史唯物主义的立场、观点和方法，实事求是地记述自贡市食品工业发展的历史和现状的基本面貌，体现地方特色，提供翔实资料，为研究自贡市食品工业的发展和现代化建设服务。

二、本志上限力求追溯到事物的发端，下限一般记到1990年，个别内容延伸至1992年。

三、本志采用地方志传统体例，坚持“横分门类，纵述史实，述而不议”的基本章法。体裁上以志为主，记、述、志、图、表等诸体并用，取长补短。全志除序言、概述、大事记外，设有15个专章，即第一章盐、第二章粮油、第三章肉、第四章酒、第五章调味品、第六章茶、第七章糖、第八章饮料、第九章豆制品、第十章乳制品、第十一章罐头、第十二章名优产品、第十三章生产企业、第十四章行业结构、第十五章组织机构，共计42节。

四、本志资料主要来源于自贡市各工业主管局、四区两县食品部门、食品生产企业和自贡市食品工业办公室的文字档案资料。

五、本志中的统计数字以自贡市统计局公布的为准；市统计局未有者，则以市、区、县各行业主管部门提供的为准。

六、汉字简化、计量单位，分别按照1986年10月10日国家语言文字工作委员会颁发的《关于重新发表〈简化字总表〉的说明》和国务院1984年2月27日发布的《关于在我国统一实行法定计量单位的命令》执行。

七、本志内的产值计算，1990年前按“80价”计算；1990年起，按“90价”计算。

八、本志中的“解放前”、“解放后”的界定，以1949年12月5日自贡市解放日为准。

概 述

自贡市位于四川盆地南部，素有“盐都”之称，今又有“恐龙之乡”、“南国灯城”的美名。自贡又是国务院批准的对外开放城市和历史文化名城。自贡气候温暖，雨量丰沛，土地肥沃，物产丰富。自贡市所辖的荣县、富顺县是四川省著名的农业大县，是国家和省的商品粮、柑桔、瘦肉型猪、茶叶等生产基地。勤劳、智慧的盐都儿女，在这块美丽富饶的土地上，在长期的社会生产实践活动中，研制和生产出众多美味佳品，创造了光辉灿烂的饮食文化。

早在北周武帝时期已闻名的大公盐井，产出的食盐洁白、质纯，相传曾作为贡品奉献皇室。南宋，荣县酿制的琥珀红酒盛名远扬。明代，茶叶加工在荣县开始出现。明初，食醋生产传入自贡。清代中后期，自贡地区已掌握白酒生产技术。民国21年（1932），自流井同生元生产的口菜豆油、荣县和富顺县生产的花酒获四川省第11届劝业会甲等奖。民国23年（1934），在四川省第13届劝业会上，荣县玉露生生产的蜜饯又获甲等奖。解放后，自贡地区的美味佳品更是层出不穷。1964年，地方名土特产“自贡火边子牛肉”被列入《中国名菜谱》。1980年，荣县旭水牌60°旭水大曲获四川名酒称号；1985年又获国家商业部“金爵奖”，国务院副总理万里誉为“自贡的五粮液”。继1983年“盐都牌”无盐无碱标粉挂面获国家银质奖后，1986年、1987年，“鹤牌”食用小苏打、贡井盐厂生产的“自流井牌”精制盐，又夺国家银质奖。1988年，“康加美牌”盒装特级贡酒被评为“中国文化名酒”。1990年，在泰国曼谷中国实用新技术与成果展会上，“博宝牌”龙都香茗特种茉莉花茶获国际金奖。1992年，在首届巴蜀食品节上，自贡参赛的食品有24个获金奖、29个获银奖。真可谓食在自贡。

从东汉章帝年间富义井的开凿，到1949年自贡市解放，在长达1800多年的历史长河中，自贡地区食品工业主要是井矿盐生产，其它各业附属盐业而生存。自贡盐业在历史上出现过两次大发展：第一次是清咸丰、同治年间，自贡盐场进入鼎盛时期，年产食盐近20万吨，居全川之冠，“盐都”之称不胫而走。第二次是抗日战争时期。民国30年（1941），年产量增至26万多吨，民国34年（1945）四川食盐60%为自贡所产。然而，到了解放前夕，社会动荡，物价飞涨，盐场90%左右的井灶歇业，1949年食盐产量仅12万吨。

清康熙十年（1671），富顺县北沱江沿岸的牛佛等地开始种植甘蔗，制糖由此发展起来。清末民初，富顺有糖坊500余家，年产红、白糖10000吨，成为自贡地区仅次于盐的第二大宗产品。民国30年（1941），糖产量占全省总量的8%左右，仅次于内江、资中、简阳，列第4位。民国31年（1942），实行食糖专卖制度，糖坊锐减。民国38年（1949），富顺县尚存糖坊93户，荣县31户。屠宰业在清乾隆时期已有帮会，屠宰作坊遍布城乡，集中市区。民国23年（1934），市区屠商97户，民国28年（1939）猛升为156户，民国32年（1943）继续发展为250户，民国38年（1949）减少到215户。当时，生产的品种仅为白条肉，年产量也较小，仅供本地民食。调味品业解放前称酱园，是自贡食品业中比较兴旺的一个行业。其中，名气最大的是清嘉庆年间创办的荣县万春酱园。万春酱园占地100余亩，年产量1000余吨。抗日战争时期，沿海沦陷，资金、人才流向内地，又促进了自贡酱园业的大发展。当时，全市有酱园80余家，产品除售本地外，还远销重庆、成都等地。自贡地区酿酒历史悠久，早在南宋荣县已生产出优质琥珀红酒，著名爱国诗人陆游为官荣州时曾作诗赞曰：“鹅黄名酿何由得，且醉杯中琥珀红”。富顺以传统方式酿造的低度老酒，每年远销省外数十万斤，是本籍在京官员馈赠友朋之佳品。清代中后期，“蒸馏法”传入，开始生产白酒。民国元年（1912），荣县建立酿酒帮会，民国31年（1942）更名为制酒公会，民国38年（1949）共有会员182人。民国前期，仅富顺县就有大小槽坊500家，年产白酒3500吨左右。以后渐衰，民国38年（1949）只有槽坊200余家，产酒1150余吨。解放前，粮油加工业比较落后，碾米主要设备长期为土碓，大米品种只有糙米和中熟米。直到民国33年（1944），自流井太平街创办第一家电机米厂——清华米厂，生产工艺才开始逐步改进。解放前夕，自贡市有篦坊、米厂302户，其中机器生产的米厂22户，榨油坊276户。

解放初期，私营、联营、合营、国营各种经济成分并存，自贡市粮油加工、屠宰、制糖、酿酒、调味等各业逐渐复苏。1953年，国家对粮食实行统购统销政策后，私营食品加工工业减少。1955年，市区25家私营酱园共同组成市建新酿造厂，后由国家经营。其它各业私营企业也相继完成社会主义改造，以国营企业为主体的食品工业体系已基本形成。食品行业实现公私合营以后，国家逐年投资食品工业建设，生产规模不断扩大。1959年，投资386万

元新建富顺糖厂，当年产糖1400多吨。1960~1961年，遇严重自然灾害，食品工业原料紧短，使一批在建项目被迫下马，甚至有的生产企业也停产。1961年开始，实行国民经济调整，自贡经济出现好的起色，发展食品工业又提上议事日程。1963年，已停产多年的自贡地方土特产品——火边子牛肉，又重新恢复生产。1965年，新建荣县糖厂，年产红糖300~500吨。1966年7月，投资121万元，建成自贡市冷冻厂，生猪屠宰由手工操作改为机械化生产。同年，还建成试产挂面的专业厂——自贡市挂面厂。1967年5月开始，扩建自贡市面粉厂，至1970年建成，是自贡市第一家现代化面粉厂。1969年自贡市冷冻厂开始试产分割肉，1973年首次出口意大利。1973年、1975年，还分别在荣县和市区建成曲酒车间。

1978年党的十一届三中全会以后，随着改革开放的深入发展，给自贡市食品工业的发展带来了新的转机，自贡市食品工业进入了新的发展时期，是历史上最好的时期之一。为适应全市食品工业的大发展，1983年11月10日建立自贡市食品工业、副食品供应办公室，次年8月又成立了自贡市食品工业协会，加强了综合管理、组织协调和全面规划工作。在邓小平建设有中国特色社会主义理论指导下，为适应社会主义初级阶段生产力的发展，在管理体制上逐渐打破了“独家经营”的局面，实行以国有企业为主体，国家、集体、个人一起上，实行经济承包责任制；在分配体制上，实行工资与效益挂钩，推行“奖勤罚懒”，破“平均主义”。由此，进一步调动了食品工业广大职工的积极性，使食品工业出现了欣欣向荣的新气象：一是大力开拓地方传统产品。自贡火边子牛肉、牛佛烘肘、太源井晒醋等，都是久负盛名的地方传统美食佳品。对于这些名牌产品，除了进一步提高质量、改进包装外，主要注重了生产规模的扩大，更好地占领市场，满足群众生活的需要。二是建设新项目，开发新产品。自1978年以来，自贡市食品工业系统新建的企业有富顺县植物油厂、富顺县曲酒厂、自贡啤酒厂、自贡市光明食品厂、富顺县食品厂、荣县来牟茶厂、荣县佛山茶厂、荣县老君茶厂、富顺县美乐食品厂、自贡市清酒厂等。“七五”期间，非制盐食品工业独立核算企业新增固定资产6598万元，超过“七五”前固定资产总和，是自贡市食品工业建设发展最快的时期。开发了香辣酱、等级粉、雪糕、贡酒、调味盐、汤料、高级饼干、高级茶叶等100多个新产品。三是大搞技术改造，走内涵发展的道路。

1984年，自贡市挂面厂投资50多万元，对“盐都牌”挂面生产线进行技术改造。1985年，自贡市面粉厂投资400万元，建成先进的等级粉生产线和糯米粉生产线，每年新增产值400万元。1985~1986年，荣县酒厂投资320万元，新建两个年产500吨的曲酒车间，并新添了不锈钢甑和电动行车等技术设备。1986~1990年，自贡市肉类联合加工厂投资1744.76万元，新建冷冻库、屠宰和分割肉车间、精加工副产品车间等工程，冻储能力增至6100吨、年屠宰能力达50万头，能生产各类产品30000吨。四是实行联营，扩大横向经济合作。1985年开始，自贡市光明食品厂与上海益民食品一厂合作，引进对方的配方和生产技术，生产“光明牌”系列冰淇淋、雪糕、棒冰三大类数十多个品种；饮料类又与重庆天府可乐集团公司联营，生产“天府牌”、“青鸟牌”、“釜溪牌”系列饮料10余个品种。由此，生产规模不断扩大，产量、效益大幅度增长。1992年首届中国糖酒工业评价会上，该厂被评为中国冷饮品制造业“最大市场占有率百强之一”和“最佳经济效益百强之一”。1992年起，自贡市肉类联合加工厂又先后与台湾富翔实业有限公司、香港荣昌制罐厂、台湾汉杰实业有限公司、香港国际老百汇、珠海市珠丰集团、广东天贸（集团）股份有限公司、沈阳市食品公司等，开展了广泛的经济合作。五是积极引进先进技术和设备。1985年，自贡市糖果厂、荣县糖果酿造厂，先后从日本引进多功能糕点机，并购置远红外线单排烘烤电炉与此配套，形成流水作业生产线，生产出优质川花酥等系列产品。1988年，自贡市糖果厂又引进重庆侨联食品厂“哈哈乐”面包快速发酵新工艺，当年增加产量40.2吨，产值16.94万元。80年代后期，荣县佛山茶厂、荣县老君茶厂与科技力量雄厚的西南农业大学联合研制，引进该校的科研成果，生产出“博宝牌”龙都香茗系列茉莉花茶、“沫章牌”系列茉莉花茶和“中川牌”老君系列茉莉花茶，称雄巴蜀，誉满中华。1992年自贡市清酒厂建成后，引进四川省社会科学院微生物研制所通过长期潜心研制的科研成果，生产出“山露牌”清酒系列产品。同年9月，获’92乐山全国新产品新技术展金奖。六是上质量，创名优产品。自1978年实行改革开放以来，自贡市食品工业的发展有一个显著特点：抓产品质量，创名优产品。到1992年为止，自贡市食品工业先后有281个产品获国家、国家各部委、四川省和自贡市优质奖。其中，“自流井牌”精制盐、“鹤牌”食用小苏打、“盐都牌”无盐无碱标粉挂面荣获国家银

质奖。“旭水牌”60°旭水大曲多次被四川省、国家商业部分别评为“四川名酒”和“金爵奖”优质奖，“戎春牌”52°盒装特级贡酒被评为“中国文化名酒”。80年代后期突起的荣县茶更是受人青睐，1990年“博宝牌”龙都香茗特种茉莉花茶在泰国曼谷获国际金奖，1992年“中川牌”老君眉特种茉莉花茶又在首届巴蜀食品节上名列金榜。自贡地方名特产火边子牛肉、富顺香辣酱、牛佛烘肘、太源井晒醋等，在保持传统风味特色的基础上，又有新发展、新提高，倍受消费者欢迎。七是开拓市场，走上世界。市场促进生产，生产丰富市场。随着自贡市食品工业生产规模的扩大，设备技术的更新，花色品种的增多，产品质量的提高，名优产品的不断涌现，产品的销售市场也随之不断拓宽。自贡生产的食品，不仅供应本地，还覆盖巴蜀，不仅冲出四川盆地，跻身中华，而且开始走向世界。1982年，分割肉出口意大利、波兰、苏联；1985年，乌龙茶东出日本；1986年，绿片茶发往美国；1988年，“天车牌”香辣酱远销香港、台湾等地区。

回顾历史，展望未来。截止1990年，自贡市食品工业共分21个门类，444个企业（不含村办企业），占全市工业企业总数的26.32%，其中非制盐食品工业企业417个（不含村办企业）；独立核算企业职工42649人，其中非制盐食品工业职工11793人（不含村办企业）。1990年，完成产值58385万元（1980年不变价），比1985年净增11598万元，居全市各工业行业之首；其中，非制盐食品工业完成产值26002万元（不含村办企业），比1985年净增2399万元，年均递增1.95%，占全市工业总产值的10.12%，名列第4位。完成出口产品产值3341万元，其中非制盐食品工业完成出口产品产值2509万元，仅低于机械行业，居第2位。实现利税5664万元，其中非制盐食品工业实现利税1734万元，分别占全市独立核算工业企业利税总数的13.53%、4.14%。由于多方面的原因，自贡市食品工业在前进的路上仍然存在不少问题和困难；发展仍较缓慢。其主要问题：一是底子薄，基础差。小企业多，骨干企业少；技术设备陈旧、落后；真正懂行的专业技术人才缺少，企业管理水平较差。二是产业结构、产品结构不合理。食品工业生产与农业原料供给不协调；初级产品、中低档产品多，精加工、深加工能占领国内市场、走向世界的高档名牌产品少。三是资金不足，技术改造慢，新建项目少，后劲差。为了尽快改变自贡市食品工业的落后面貌，1991年5月自贡市人民政府

15

