目　　录

威远县酒厂简史
……魏鹏里（1）
威远县风物见闻录要
……雷启云　黄崇哲　陈　直（17）
国民党在威远县的组织活动见闻纪要
……黄崇哲　陈　直（25）
青年党在威远县的组织活动始末录要
……宫玉钦　宫玉勋（31）
民社党在威远县的组织活动始末纪实
……王森杰（35）
威远县刘从云搞“神仙法术”骗局始末见闻录
……罗维邦　叶汉维（42）
威远县静宁寺的神道骗局内幕
……黄师正　周歧圣　罗赞普（73）
威远县白牛寨三道教的兴废见闻录要
……王文锦（95）
傅韵莲先生遗作三则
……（99）
黄季陆来威远县鬻卖学额的铁证
……杨绍卿（114）

需要全本请访问 www.ertongbook.com

威远县酒厂简史

魏腾里

一、威远酒厂的发展变化的主要过程

解放前威远的酿酒作坊，大都分布在外四区和城区。其中龙会、镇西两个区比较多一些。在抗日战争时期，因需要酒精作燃料，发展得特别多，全县约有酿酒作坊１００家左右，共约１２０—１５０个发酵桶，年产白酒约１０００吨左右，其原料是以红粮（高粱）为主。另外，糖蜜（漏水）酒是大部分作饮料，余则供给作酒精。那时的酒精厂，在城区仅河东街(原曾家街)李柱光建有一座年产３００—５００吨的小型设备。在乡区仅龙会郭永福建了一个不合要求的小型酒精厂。一九四五年，抗日战争胜利后，两个酒精厂均停办，酿酒作坊也相应减少。年产白酒只有５００吨—７００吨。这些白酒除供县内作饮料外，其余都运销内江、白马庙和犍为等地。

威远解放以后，在一九五〇年三月份人民政府为了节约粮食以供军需民用，曾暂停酿酒。

至一九五〇年六月份，因人民政府收储的红粮较多，并已开始出蛀，每斗售价人民币四千元(每斗约45市斤，当时四千元合现在人民币０．４元），通知制酒商恢复生产。但有些制酒商，由于曾有受罚款处分的经过，对政府的政策有着疑

惧思想，大都不愿再搞酿酒业务。我为了消除那些制酒商的疑惧思想，一方面出面协助政府对那些人做思想工作；一方面又以实际行动带头购粮恢复酿酒生产。但从全县范围来说，当时始终只有40多家作坊、70多个伙伴、80多个桶窖才恢复了生产，其他都转向农业或其它行业去了。

一九五一年三月份，在中国共产党和人民政府的领导和关怀下，全县的酿酒业筹备组织制酒联营社。同年四月十三日，城区、龙会、新店、镇西组成四个制酒联营社。当时各社的经理是由股东大会推选产生，城区制酒联营社选出魏鹏里、龙会制酒联营社选出郭永福、新店制酒联营社选出李正常、镇西制酒联营社选出邓明书等任经理。在制酒联营社成立后，即与内江糖酒管理局加工酿酒，以黄谷、糖蜜为原料。可是镇西、新店两个制酒联营社，由于经营管理不善、亏损较大，尤其是新店制酒联营社负责人带头盗窃国家交来加工的糖蜜，情节恶劣。事发后本应受到处分，但内江糖酒管理局的领导同志恕其为初犯，只给予批评教育了事。讵料镇西、新店两社仍不吸取教训、不改善经营管理，终于一九五二年的下半年被淘汰而停止生产。当时，威远县税务局的王殿君局长，即动员城区制酒联营社、接替这两个社继续投产。因此，一九五三年城区制酒联营社就陆续将新店、镇西两社并入城区制酒联营社。

早在一九五一年下半年，威远烟酒专卖局成立时，即在城区河北街建立了国营酒厂一座。最初的设备为一排桶（六个桶），至一九五五年扩建为两排桶。这个厂，于一九五一年至一九五二年由祈腾权任厂长、一九五三年至一九五四年由谢玉泉任厂长。此后，由余文勋担任厂长，一直到一九六

三年，因余文勋调其他部门工作，改由徐质文担任厂长，一直到一九六五年公私合营酒厂与国营酒厂合并。

当一九五六年国家资本主义工商业进行到社会主义改造时，城区和龙会两个制酒联营社合并成为公私合营酒厂，公方代表是王德成（已故），私方代表是由县人民政府安排魏鹏里担任。一九五七年三月，因工作需要，调魏鹏里为县工商联副主任委员，遗缺由刘鑫华担任。

一九五六年十月，公私合营酒厂与国营酒厂合并为国营酒厂，厂长是王德成。综上所述，可见威远酒厂是由私营走向联营，由联营走向公私合营，再由公私合营走向了国营而发展变化过来的。

二、技术改革和工具改革

一九五一年——一九五五年，计有10排桶（包括国营酒厂）。年产量约600吨。但生产不太稳定。有时增桶，有时减桶。主要原因是按市场销售情况“量销定产”。从当时生产设备来看，由杂锡制造的“天锅锡件”改用纯锡制成的“冷却器”，既减轻了不少劳动力，又降低了酒温，提高了质量，排除了损伤人体的有害杂质和微量元素（铅）。再从工艺技术来看，也是一个较大的创新，即由煮粮改为泡粮生蒸，用潽水翻粉改为焖水不粉。既减轻劳力，又有利于安全生产并减少淀粉流失，提高出酒率。把过去长期用人力挑水、抬云盘等事逐渐地改为电力抽水、轨道推云盘。这从整个酿酒工人的体力劳动量来看，减轻了二分之一以上。而且，过去抬云盘、下河挑水常有工伤事故发生，技术改革以后，就可保证职工的安全生产了。

三、违反酿酒规律造成的浪费和损失

一九五六年——一九六八年，除国家遭受自然灾害这段时间不计算外，酒厂在生产上的具体情况是：

一九五六年至一九五八年的产量，每年都达到了６００—７００吨以上，一九五九年，国家需要酒精作燃料，就大量酿造鲜苕酒以作酒精原料。对提升酒精的设备，先在小东街酒厂试产未成功，后又迁到罗家坝（现在的储运公司）通过几次试产方获得成功。由于设备简易，所产酒精的最高浓度也只能达到８５度。假如设备稍健全，一般可达95—97度。

当时，酿鲜苕酒的单位，除国营酒厂和合营酒厂外，其他还有供销社和各生产大队分配有很大的任务，估计产酒量，约在７００吨以上，可是当时却盲目强调投料数量，忽视酿酒规律中的产酒率，结果，一九五九年的产酒量只不过５００—６００吨（包括供销社、生产大队在内）。平时酿酒的发酵桶，一般煮鲜苕２５００—３０００斤就要置出桶面，糊化时也要分做两甑来蒸，像这样投料也就足够了。若强调要煮到４０００—６０００斤就必须分做三甑来蒸。强调发酵期由五天缩减为３—４天，对糖化、糊化发酵的时间以及入桶温度的要求则相距太大，致使出酒率降低。这样地利用酒厂原套设备，每百市斤鲜苕只能出酒１２斤左右，与每百市斤鲜苕应产酒１７—１８斤相比，就减产了５—６市斤。更可惜的是，本来利用酒厂原套设备，增大投料量就显然有大的浪费了，但负责者还硬要利用糖厂的蔗渣池作为发酵池，一次就投料４—５万斤。对所需的生产人员除调用酿

需要全本请访问 www.ertongbook.com

率场、酱园厂的工人外，还从城区理发业、饮食业等行业调来几十人，大战了两个月。出酒率也只有4—5斤，从而造成了重大的浪费。有些生产队为了服从上级的命令，连留下的苕种也运来完成交售任务。这为来年的农业生产也带来不利的后果。

在酿鲜苕酒的高潮快要结束的时候，在新店区召集各酿酒单位进行总结评比大会，由周玉龙（原人民银行副行长）主持。在开会时，命令营酒厂厂王德成站起来总结汇报，由于产酒率低，平均只有9%左右，当然就受到严肃的批评。但在评比的结果，合营酒厂的出酒率竟名列第一名，获得了优胜红旗，还受到与会同志的鼓掌祝贺，当时各酒厂的出酒率之低，便可想见了。

一九五九年——一九六一年，也生产过花果酒，其品种有：五加皮酒、香蕉酒、玫瑰酒、薄荷酒、葡萄酒等五个品种。其质量优良，芳香醇甜，并受到有关领导的赞扬和消费者的好评。因国家遭受自然灾害，处于困难时期，原料来源缺乏，花酒生产也随之停下来了。在生产花果酒期间的产量情况是：一九五九年生产了约8吨，一九六〇年达到了100吨以上，一九六一年就只产了10吨多一点。

四、变废为宝，节约粮食

为了节约粮食，一九六九年便就地取材利用代用品（烂苕干、百斤芋、金刚藤头等）酿酒。修建了一座900平方米的半机械化的固体车间，每天约产白酒1.5吨，可是酿出的酒苦、臭、麻、辣味俱全，使消费者深为厌恶。当时虽使用了添加剂调味除臭，但效果不大，仍脱不了原有的怪

味。后经厂领导多次筹划改进，终于在一九七七年由半机械化的固体车间改造为全机械化的液体生产。由原来日产白酒1.5吨增加为8—10吨，由原来苦、臭、麻、辣的怪味酒一变而为色清味醇的白酒了，消费者的厌恶声也再听不到了。

利用代用品酿酒，可为国家节约大量粮食，促使农村广大社员能变废为宝，增加收入。代用品制酒车间，年产白酒1600—1800吨，需向农村购买烂苕干约900万—1000万斤，若每斤以0.05元计价收购，则农村社员卖烂苕干的收入就可达45—50万元，酒厂交纳国家的产品税也在30万元左右。如不利用代用品酿酒而用粮食（红粮、玉米、小麦）就需要600万—680万斤，以每斤平均价格0.12元计算，则可值人民币80万元左右。如按每人每月供粮30斤，就可供应二万人吃一年。由此可见，利用代用品酿酒，是酿酒战线上一件极大的革新，其经济效益，确实可观。

利用代用品酿酒，确实为国家节约了粮食，积累了建设资金，增加了农村社员的收入，是一件利国利民的大好事。可是液体生产又与人民带来了一些害处，比如每天要排放80—100立方米的废糟液。虽然建有能储1.5立方米的废糟液池（即污水池），待洪水期排放，但还有一万多立方米则无处可容，只得任其流泄污染河流。本来废糟液是无毒的水，但因它色带黄黑，有悬浮物和污染河水的害处。故为了保持环境卫生、消除污染、化害为利、保护人民的身心健康起见，酒厂又于一九七九年在县委的领导下，县环保部门的大力支持下，修筑了1000立方米的沼气池，总的投资

6.3万元。其资金来源由省环保局拨款4万元，自筹2.3万元，于一九八一年十月份建成投产，每天产沼气约800立方，全部使用于烧锅炉。从经济效益来看，还有研究改进的必要。根据荣县酒厂每立方沼气的发电量为0.78度，每度电耗煤为0.8kg（公斤），日产沼气800立方，可发电1000度。每度电以0.10元计算，一个月就有为3.000元的产值。如全部利用来烧锅炉，每月可节约煤炭24吨，每吨以30元计价，约值人民币720元。由此可见，如利用来发电，其经济效益，比烧锅炉的价值是更为显著。因此，厂领导曾作过一些筹划，但由于土地、资金和其他方面还有困难，一时还不能改革，只有待今后条件具备时，才能实现改革的打算。

产沼气的废槽液是较好的有机肥料。但我县农民从未使用过这类肥料，还保持着疑信参半的观望态度。酒厂为了支援农业生产使废槽液起到应有的作用，除将沼气池的废槽液送请农业局化验外（化验结果是：含有效氮0.0588%、有效磷0.0167%、有效钾0.085%、有机质4.23%、酸碱度7.35的中性肥料。而农家肥的猪屎粪含有效氮0.5%左右，为沼气肥的8.5倍），并请农技员刘永民同志来厂作一些肥效的宣传和试验，因此在大春生产季节就选择永乐公社竹椑大队二生产队社员毛林肖承包地内进行水稻和玉米试验，其结果，农家肥亩产水稻1090.6市斤，而沼气肥为1021.4市斤；从玉米来看，农家肥亩产659.2市斤，而沼气肥则为642.3市斤；两相对照，差距不大。农家肥的含氮量比沼气肥高到8.5倍，其产量又比较接近，这是什么原因呢？根据试验结果表明，沼气肥通过微生物的分解，完全腐熟，易使

作物的须根吸收，因而利用率较高，生产的效益较大。而农家肥虽是肥质高，但未通过分解腐熟，有很大部分不能被作物吸收利用，因而生产的效益不高，故沼气肥是一种速效的有机肥料。如混合农家肥使用，对收效就更大了。由于排放的废糟液多，而沼气肥的来源就比较充足为农村缺肥户提供了有利条件。尤其是酒厂汽车运肥，免收运费，采用无偿支援的办法，更使社员减轻劳力，少花肥料款的投资，又可得到农业增产丰收的好处。以此受益社员对此深表欢迎。有的社员说："酒糟是个宝，粮食增产少不了，多收粮食多贡献，好好利用这个宝"。

去年，酒厂又在双柏一队搞小麦试验，从每窝的分蘖情况看，情况良好，但在抽穗扬花后，进入灌浆期和还未结实的前后，因起风倒伏，结果沼气肥亩产632.5斤与未倒伏农家肥690斤比较，相差57.5斤，如无倒伏原因，也可能不低于用农家肥的产量，再一次说明沼气肥对农作物配效显著，故深受农民欢迎。

五、生产大曲酒

为了向优质名酒方面发展，酒厂将原有酿造代用品的固体车间改建为生产大曲酒车间，并聘请全国著名的酿酒学家四川省制糖发酵研究所工程师陈茂椿同志亲临指导；又承内江市酒厂的工程技术员邱修志同志等的示范操作；又承宜宾市五粮液酒厂支援五粮液酒的黄水、酒尾和发酵的母糟等，便于一九七八年十月十日开始投产。所用窖泥的培养基，就是以五粮液酒黄水、酒尾为主，另加入鲜苹果、蔬菜及其他化合物，促其产生已酸菌和共生菌。因此，它是已酸乙酯和

需要全本请访问 www.ertongbook.com

和乙酸乙酯酒主体香的浓香型，也是与五粮液酒和泸州老窖大曲酒同一香型。

一九七九年元旦前夕威远县大曲酒正式放酒了。其质量经省、地、县有关部门的鉴定，基本良好。它具有无色透明、醇香浓郁、柔和味甜、余香悠长的特点。于一九八〇年和一九八一年在内江地区酒类质量评比时均名列前茅，并分别受得物质、奖金各１００元，有力地鼓舞了厂里的职工群众提高质量更上一层楼的劲头。

威远酒厂所生产的大曲酒，是吸取泸州老窖大曲、宜宾五粮液的经验，采用“滴窖减水”、“加回减糖”、“质量摘酒”、“双轮底糟发酵”、“人工培窖”、“回沙罐酒”、“低温发酵”和延长为６０天等一系列的先进技术操作。

曲酒质量的好坏与产率的高低，关键在于掌握温度。如入窖温度高、升温猛、酸度大、使糖化发酵进度大大加快、酒化酶很快趋于衰老、活力提前终止，对有益微生物生长困难，有害微生物无法抑制，给杂菌造成适宜的环境，使糖化或变酸，影响酒质和出酒率。因此，对酵母适宜温度，一般在２８—３０℃范围内，如发酵温度提前超出这范围，则高沸点物质增多，不但影响粮耗和酒质，同时酒的活力大大提高，酵母大量繁殖，当窖内存在空气时，糖份被酵母呼吸作用分解，生成二氧化碳而损失。因而很多名曲酒在生产工艺的各个环节上，都十分重视生产规律。

根据射洪县大曲酒厂在寒流突然袭击的情况下，偶尔把进窖品温降低到１０℃以下，比平常温度低了２—３℃，封窖后三天才发吹，耽心减（短）产。但在发酵过程中，净升温

20度，持续了20天以上。这个窖发酵期为60天。出酒率达到59.99%，酒质香甜、醇净都很突出，创造出生产最高纪录。因此该厂对生产大曲酒的操作，就努力从低温方面探讨。探索到，地温15—30℃时，坚持做到低于地温1—3℃入窖；在8—10℃时，入窖品温掌握在与地温平衡的入窖温度规律。由于他们坚持了低温发酵的操作工艺，取得了旺季高产、热季稳产的成绩。而威远酒厂的职工也虚心向他们学习，认真摸索经验，在近几年的时间里，也取得了较好的效果。

威远酒厂一九八一年前仅有地窖18个，截至一九八二年底已发展为28个了，年产大曲酒约100吨。注册商标为"白塔牌清溪大曲"，俟经中央工商行政管理总局审批改为"蜀光牌蜀花大曲"（因商标牌号全国只能有一个，如有同牌号的情况，则按先后秩序更改）。产品销售，除在本县销售外，大部份是运销省内外，深受广大消费者的好评。由于优质名酒受到消费者喜爱，在市场上时有争购脱销现象，广大工人、农民因为买不到大曲酒，意见很大。厂方亦因核定的销售价格低于成本，实难于扭转亏折状态。为此，具实上报，于一九八一年十月份始由中央轻工部将全国的优质名酒，作了价格统一调整。我县酒厂所产"清溪大曲酒"即"蜀花大曲酒"每市斤瓶装原价1.8元调高为2.8元；每市斤散装原价1.45元调高为2.45元。在价格统一调整后，虽然解决了生产亏折和市场脱销的矛盾，满足了市场供应，但由于曲酒价格的提高，消费者又转向购买其他白酒了。因而优质名酒（各类大曲酒）在全国范围内又出现滞销现象，威远也不例外（不包括正式批准出口的名酒）。为此，中央有关

部门又于一九八二年十月再根据厂方生产与市场销售的实际情况，再作曲酒价格的调整。我县酒厂生产的“菊花大曲酒”由每市斤的瓶装2.8元调低为2.4元；每市斤2.45元的散装调低为1.77元，从此市场上的优质名酒产销情况，又逐渐活跃起来了。

六、代用品酒串香

一九八一年为使代用品上再度提高质量，经我厂精心研制，以独特的先进工艺，采用串蒸（即固态法增香）的科学方法酿制出“迎宾酒”。此酒质醇净、色透明、味甘美清爽，香味独特，在白酒香型中独成一型。酒度为57—60度，申报注册商标为“白塔牌迎宾酒”，于一九八一年全省酒质评比会议上，在代用品酒中受到上级的好评。

“白塔牌迎宾酒”的商标在全国范围内也先有同样的牌名，因此我厂经中央工商行政管理总局审批，又更改为“喜迎宾牌喜迎宾”。酿酒的原料主要是以薯干为主，并用科学培植的酶菌为糖化发酵剂，经独特的工艺加工而成。其操作方法是：以薯干酿制成95—99度的酒精后，再用大曲酒糟或小曲酒醅加入麦曲（即酿造大曲酒曲药）下入地窖，经过25—30天的发酵期后，则与薯干酒串蒸（亦称串香或翻烤）而得半成品，经鉴定合格后，再以大曲酒进行精心勾兑密封贮存2—3个月后即装瓶出厂。

本产品除在省内销售外，大部份是远销河北、吉林、山东、河南、安徽、广西、贵州、甘肃等省的市、县，深受广大消费者的喜爱和好评。

七、恢复花酒车间

早在一九五九年就开始生产了花果酒，技术上是我负责，所生产的品种，还是比较多的，其中主要有：五加皮酒、红茅烧酒、桔柑酒、番茄酒、玫瑰酒、薄荷酒、香蕉酒、葡萄酒等。在质量上都保持了各类酒的果香、酸、甘、微涩的风味，深受消费者和有关领导的好评和赞扬。旋因一九六一年中，国家尚遭自然灾害，原料来源缺乏，花酒车间曾经停产。

至一九八二年，在工农业生产的增长和城乡市场的繁荣，人民生活改善的大好形势下，对花酒的销售上也起了重大的变化，不但销量增大，而且低度酒比高度酒的销量也越来越大了，对花色品种的要求也越来越繁多了。这些品种都以花、果作配制原料而命其牌名，如以桂花作配制原料的称为桂花酒、用广柑作配制原料的称为广柑酒，又可将其花果生产汽酒等。

现在喝低度酒的人，为什么比喝高度酒的人逐渐增多呢？根据市场变化的分析有两点：一是从党的十一届三中全会以来，全国范围内实现了安定团结的政治局面，工农业生产持续增长，劳动收入相应增多，城乡市场繁荣兴旺，人民生活逐步改善。因此，在改善生活的同时，对饮酒来说，大都喜欢有多种维生素水果配制成的低度酒。二是对喝高度酒的人是因长期在生活习惯中的养成，如出生在一九二〇年前后的人，大都喜欢喝高度酒（５７—６０度），但这些人由于自然新陈代谢关系已逐渐老化，而一天一天的少起来了。因此高度酒销量也日益减少了。相反的出生于四十年代以后至六十年代的

青年们都喜欢喝低度酒（即花果酒和啤酒类，花果酒所含酒精浓度为16—17.5度、啤酒类所含酒精成分一般为3.4—3.8%）。因此酒厂领导虽在厂的生产地址紧凑的情况下，为满足市场的需要，发动职工群众献计献策，将停产二十多年来的花酒车间恢复起来了。从生产厂房来看，先利用十多个平方面积的连阶檐边的半屋架下面作为生产花果酒车间，后又扩大到80平方米，现在已增至到400平方面积了。由原来每月生产5—8吨现已达到35—40吨了。所生产品种的原料，都以就地取材为主，如广柑、桔柑、刺梨、五加皮药酒均能在我县境内自给自足。红苹烧酒也是以本厂生产红粮酒的糖化糟制成的，不需另行采购。但对广柑、桔柑两个品种，从目前的上市情况来看，还不能完全满足，但根据调查了解，种植面积是很广的，展望来年是能满足需要的。

刺梨酒是利用野生刺梨果的汁，以“果汁发酵，新酒陈酿”的科学方法而制成的。刺梨在我县境内的山间田边普遍生长，而以山区生长得多一些。是属落叶灌木，最高的单株可达2.5米以上，通常为一米左右。茎直立或上部发杈分枝，老枝皮灰色成片状剥落，茎上有成对皮刺。奇数羽状，复叶互生，托叶大都附着柄上。叶柄叶轴，及小叶中脉疏生小皮刺，小叶有7—15片，椭圆形或圆形，长1—2厘米、宽0.5—1厘米，前端急尖或钝尖，基部呈宽楔形，边缘有细锯齿，两面无毛，小叶无柄。四、五月开花，花1—2朵生于短枝上，有白、浅黄、褐、粉红等颜色，有芳香，直径4—6厘米，花瓣五片，萼裂片通常呈宽卵形，两面有绒毛，合生成管，密生皮刺，花托成酒杯形有嫩刺。

七、八月间果实逐渐成熟，形似小石榴，果体遍身生皮刺。果实每个一般重10—20克，最大的可达40克以上，最小的在5克以上。单株产量一般6市斤左右、少数可达20市斤以上。

果实的品种繁多。以外形分有：圆球形、扁球形、圆锥形等；以皮色分有：青皮、黄皮、花皮、红斑等；以皮刺分有：多刺、少刺、软刺、无刺等；以口味分有：浓涩味、轻涩味、无涩味、酸甘味等。

关于刺梨的化学成分及营养价值，早在四十年代初期，王成发教授等进行了许多研究和分析工作，证明刺梨中含有丰富的维生素C。据王成发教授测定结果为：成熟的黄色鲜刺梨含维C2435毫克／100克，未成熟的绿色刺梨为1793毫克／100克。著名的营养学家罗登义教授（贵州省农学院院长）对刺梨的营养成分在王成发教授研究的基础上，于一九四三年又作了进一步的研究分析，并在国内、外发表不少论文，肯定刺梨中含维生素C含量为柑橘类水果的数十倍，称它为水果中含维生素C之王。

又根据《中药大辞典》、《贵州民间草药汇编》、《四川野生经济植物志》等许多药书的记载，刺梨全株都是宝，它的根、茎、叶、花、果皆能入药。刺梨中所含的脂肪酶，能增进胃中酶的分泌，促进食物的消化，具有治食积饱胀、开胃健身、收敛止泻等疗效。全国胃癌流行病学、病因学综合考察团于一九七九年四月在贵州汉、苗、布依族集居的花溪进行综合考察，发现花溪属于胃癌低发区，胃癌死亡率仅为10万之7.38。考察团在寻找和分析胃癌低发现原因时，对该地区人民生活水平、习惯、饮食、水源、土壤、遗

传等因素作了深入的调查研究，发现当地居民每天普遍爱吃辣椒、刺梨、各种新鲜蔬菜，每天从这些食物中摄取维生素C超过正常需要量的几倍。例如正常成年男子每天需要维生素C量为75毫克，而从他们吃的食品中进行计算每天则超过150毫克。以我县来说，野生刺梨很多，应充分利用以加工成各种高维生素C的饮料或其他食品，供人民的饮用或食用。

目前威远酒厂由于存在着各方面原因（如厂房、设备、技术力量等等）仅利用刺梨生产刺梨酒。还难于如其他果酒厂一样利用刺梨来生产刺梨汽水、刺梨汽酒以及作儿童营养食品的刺梨汁（浓刺梨汁、鲜刺梨汁两种）。厂的党组织打算在今后尽量把我县的野生资源充分利用起来。

五加皮酒是用名贵的中药材浸泡高粱酒而制成的。它的处方是根据我国宋代和剂局十全大补汤的处方并综合各厂五加皮酒的特点，加以补充修改，精工制成。所选用的药材有：

刺五加皮、陈皮、杜仲、红花、大枣、良仁、独活、胡参、附片、青香、广香、贝母、杏仁、白合、小茴、泡通、木瓜、当归、生地、白芍、党参、伏苓、黄芪、白术、川芎、肉桂、甘草、牛夕、毛术、石斛、三七、三奈、八角、支子、桐皮、琥珀、桑生、千牛健、地榆、牛膝、羌活等四十余种。由于所含药材成分丰富，再加以恰当调味，故功效卓著。它具有安神补心、明目醒脑、舒筋活血、强身益气、祛风去湿等功效。如适量饮用对人体来说，是有很大的益处的。

最后为了说明威远酒厂的发展情况，特对历年来主要经

济指标的完成情况，列表以供参考，唯需得说明的是：

1．在一九六五年以前，从表内看，没有税金数字，这是因为替县专卖局或县烟酒糖公司食杂股加工，产品税是由委托加工单位交纳。

2．所写的发展时期，是从一九五一年起至一九八三年止。

一九八四年九月十五日

附：威远县酒厂历年主要经济指标完成情况表一份

需要全本请访问 www.ertongbook.com