

编 者 的 话

我组自开展文史资料征集工作以来，受到各界人士和文史爱好者的大力支持，并收到不少来稿。为了交流撰写经验，达到不断提高资料质量的目的，选择了部份稿件印在《文史资料选辑》上。至现在共印《选辑》三辑，载稿十九篇。并在《选辑》第二辑附印了《文史资料征稿目录》。我们希望各界人士和有关方面的同志阅读之后，对资料的内容提出批评，以利进一步核实史事，纠正讹误。并请对我组的工作提出意见和建议，便于切实改进，推动文史资料研究工作更好地开展。

政协江油县委员会

文史资料研究组

一九八三年五月卅一日

《文史资料选集》第三辑目录

- 1、江油地方名产 —— 中坝口菜酱油……………崔熙民、张国宣…… 1.
- 2、解放前江油一次抗税斗争……………王昌炽…… 12.
- 3、解放前国民党在江油的苛捐杂税……………姚叔平…… 16.
- 4、解放前江油田赋一瞥……………张维同…… 23.
- 5、中坝烟馆^瑛谈……………王昌炽…… 33.
- 6、江油竞选“国大代表”的丑剧……………王锡嘉…… 40.
- 7、从山货药材看中坝商场的发展……………高宾域、王昌炽…… 43.
- 8、十八味中药材的鉴别……………张祥云…… 46.

一九八三年五月卅一日

江油地方名产

—— 中坝口磨酱油

我县地方名产品 —— 中坝口磨酱油的生产，已有七十多年的历史。纯系黄豆、名贵中药香料、食盐、饴糖（习称麦芽糖、清糖）、口外蘑菇等精工酿制而成。滋味鲜美、营养丰富，在菜餚或食品中加入少量这种酱油，能起到着色与调味的作用。在传统工艺的基础上，经多年不断发展，形成色、香、味俱佳，有独特风格的调味上品，畅销省内外，久享盛誉，一九八〇年开始出口加拿大。

一、历史传闻

据有关资料记载：我国民间酿制酱油，早在汉朝已出现在黄河中下游一带，当时称“清酱”；后来魏、晋时期称“豉汁”；南北朝称“酱汁”；唐、宋两朝称“酱油”、“豉油”、“豆油”；至明、清两朝仍称“酱油”或“淋油”、“晒油”、“抽油”诸名。现今山东、东北称“清酱”；江苏称“母油”；福建称“豉油”、“豆汁”；江西称“酱清”等。食用调味品的酱油，国内称呼各不相同，原料和制法也不相同，但按其性能和用途，均属酱油类。

中坝口磨酱油始于何时？因年湮代远，无文字记载，难于稽考。据年长者回忆，传闻是清末江油人韩铎在京供职，官至道台（海关道），

一次给皇室宗亲治好病后，皇上嘉勉，恩赐北京《六必居》酱园所产酱油一罈。后韩饒由京城带回中坝，经族中人品尝后，味美可口，传闻于市。中坝几处古老落后的手工酱园作坊，始仿制应市。这种仿制的酱油初创品，在色、香、味方面都存在不少缺点，与现今中坝口磨酱油相比较，差距很大，不可同日而语。

另一传闻是清朝末年，中坝火神庙街为道教之家庙，管辖灵官楼（中坝胜利下街）、火焚山（现江油石岭公社三大队）、大乘寺（现中坝大乘寺巷）等数处。道侣众多，常以中坝火神庙后山门为会聚点。当时该地又系鸡、鸭、禽蛋市场，厢房左右两侧，由外地药商租用。因此，商贾云集、贩夫走卒、农夫和市民，熙来攘往，异常热闹。道首宋××（人称宋道人）鉴于该处市井繁荣，开设酱园业务，可获利益。始于火神庙后山门开创酱园手工作坊一所，招牌为《清香园》。

口磨酱油是中坝酱油的发展，清末民初之际，中坝仅有《清香园》、《正昌和》、《德义长》、《鸿发昌》、《广生和》等五家手工作坊生产。但名列前茅的还是《清香园》。该园宋道首擅长医术，与韩饒颇有交往，且亲口品尝过御赐北京《六必居》酱油。特别是对中药香料作过研究，熟悉性能和功用。所以，《清香园》酱油虽属仿制品，仍受群众的欢迎，成为生活中的必需品。当时民间流传着：“中坝酱油味道好，火神庙后山门宋老道”。这样的赞美语。宋道首自开创《清香园》后，苦心钻研酱油的酿造技术，在配料上下功夫。一个春

天的下午，宋道首到灵官楼去访道友不迂，独自漫步到北门外小场口，迎面一队骡帮挨身而过，驮子上驮的是口外蘑菇，香气四溢，异香扑鼻，异外的发现，引起了宋道首的深思，若将异香的蘑菇用于酱油之中作为香料，其味可能更佳，中坝酱油从此便加添了蘑菇，如锦上添花，后来酿制工艺的不断改革而发展成现今的“中坝口蘑酱油”。

一九二九年来道首去世后，《清香园》更换业主，因经营管理不善，负债累累，生产奄奄一息，后经三台县《长发鸿》酱园冯姓全部承买，更名为《熏香园》。一九三三年后，相继开业经营酱园的有业主崔习之开办的《精诚》、梁汉泽开办的《玉顺和》、仇长生开办的《长生祥》等三户，一九四三年又新增《鼎亨》等七户酱园，其中资金雄厚，设备完善，营业兴旺，行销外地者，首推《熏香园》、《精诚》二户，一九五六年公私合营后，该项业务主要由江油县蔬菜公司酿造厂经营至今。

二、发展历程

清末民初，中坝火神庙后山门《清香园》是中坝最早一家手工作坊酿制酱油的酱园，因当时历史条件限制，资金短缺，设备简陋，生产工艺落后，市镇消费人口少等原因，故销售不旺，《熏香园》和其他几家酱园当时酿制酱油是用黄豆，经蒸煮发酵加盐、入罈，自然成熟，提取液汁，既不熬制，也不加饴糖染色，当时市场供应的称为“

白酱油”。

一九二五年，正值四川军阀混战之际，各自扩充实力，划分防区，川军二十九军第一师师长董长安部进驻江油中坝，迫令乡民拆房退街，改修市镇后，南门外王爷庙一带（现今中坝南街）相继开设大小餐馆，茶房酒肆如雨后春笋，王爷庙内台子常有成都《万春茶园》、《祥仙茶园》、《悦来》等川剧团，全川驰名演员天赖、贾培之、周慕莲、黄佩莲、肖楷臣、翠侠等来中坝演出，中坝又新设公路局，汽车每日直开成都，市场空前繁荣。盛极一时。社会购买力不断上升，为中坝口蘑酱油向外推销创造了有利条件。

中坝酱油经过不断的改进酿制工艺，并增添名贵中药香料。口外蘑菇和饴糖炒汁染色浸泡后，不仅滋味鲜美，而且色泽更佳，酱油的鲜味一般是以谷氨酸作为其主要呈味成份，而黄豆作为酿制酱油的主要蛋白原料，其谷氨酸含量较高，比之小麦和其他豆类更为适合，经多次实践，品质优良，口蘑酱油始成批生产，一经应市，深受消费者欢迎，县境内各造食行业与城乡消费者争相购买，并开始向外地销售。实为佐餐馈赠之佳品。

一九三三年至一九三七年中坝酱园业先后在重庆三牌坊水井巷开设《求精》中坝口蘑酱油推销点，由江彰旅省同学会部份人集资在成都祠堂街开设《华西特产商行》推销。一九四五年中坝《精诚酱园》在成都上西顺城街设立分号。一九三九至一九五〇年江油人唐祖章、

王綉秋、张自忠、钟光武、郭巨川等人分别相继在成都市皮房街、西御西街、樊草湖街、鼓楼街、梓潼正街等处开设了五处门市部，专业经销中坝口磨酱油。一九四五年前后，中坝酱油业张利生、梁俊樵二人，在成都批发推销，在此时期中坝口磨酱油兴旺发达，盛极一时，誉满蓉城，全年销售总额约八十万斤左右。省内外各地经营副食品的商号，纷纷来人来函购买者，日渐增多。当时中坝酱油业每年购进主要原料黄豆约一千五百石（每石约合现衡制三百市斤）。

解放前夕，由于国民党反动统治政治腐朽，经济崩溃，物价暴涨，货币贬值，人民处于饥寒交迫、水深火热之中。中坝酱油业各业主，濒于倒闭破产的境地，中坝名产品口磨酱油质量大大下降，销售市场不断缩小，生产一蹶不振。

解放后，党和政府大力扶持，即将凋蔽的酱油生产得到了新生和发展。一九五六年公私合营后，中坝酱油由江油县蔬菜公司酿造厂生产经营至今。现该厂已由原来的旧法手工操作小作坊，发展为半机械化成批生产。一九八一年各种酱油的年产量约二千七百五十八吨，（其中精制特级口磨酱油仍保持独特的传统工艺生产约七十七吨，调出省外、县外约四十五吨左右）。并且采取技术革新，沿用自然发酵，对黄豆的原料处理，在于使其蛋白质变性，变成适合于曲霉等微生物繁殖的状态。发酵后所产生的酶系，直接影响酱油的主体味并采用水育保温，消毒器密闭消毒，缩短蒸煮时间和冷却工艺，不仅能提高黄

豆蛋白的水解率，而且还由于谷氨酸生成率的提高增加了酱油的鲜味，保持了酱油的清洁卫生。该厂所生产的酱油浓度已达到四川省标准浓度（30度），达到了合格率。经科学化验产品质量已符合国家规定的观感指标、理化指标和微生物指标。近年来产品畅销省内外，并远销海外，曾多次在省内评比展销，评为省内名特产品。一九七九年十月在绵阳地区庆祝国庆三十周年展销会上，评为优质产品。

三、口蘑酱油生产工艺流程

国内酿制酱油一般有发酵酱油和豆鲜汁两种，发酵酱油是用酱坯通过发酵制成。豆鲜汁（或称鲜汁酱油）是用面筋、豆饼加盐酸再加热，使豆饼分解，最后加碱，用以综合盐酸，再加香料、色素、糖等做成。

中坝口蘑酱油的酿制，保持了独特的传统工艺和富有地方色彩的酿制方法，与上述两种制法不同。首先是酿制酱油的主要蛋白原料纯系黄豆，它是一种以多种氨基酸和肽混合调熟的滋味，所以用其它蛋白原料制成的酱油，滋味就不如黄豆的鲜美。而且色泽红褐有光泽。小麦和其它豆类中的蛋白水解物滋味和色泽都不及黄豆蛋白的水解物。

口蘑酱油的酿制，在生产过程中，季节性强，工艺复杂，一般称为“秋油伏酱”。酱油取汁于^半制成成品“冻豆豉”。冻豆豉于每年冬季酿制，质量甚优。酿制冻豆豉需经蒸煮黄豆、发酵、下料、入罐等工

艺，酿制时间需经八至十二个月之久，为自然成熟阶段。半制成品冻豆豉的酿制尤为重要，直接影响到酱油的质量和色、香、味。总之装罐时间不宜太短，冻豆豉装罐时间越陈越好。

1、备料、进料、选料必须严格。黄豆是酿制酱油的主要蛋白原料，进料、选料严格与否，直接关系到半制成品冻豆豉的质量，冻豆豉的质量优劣，又直接关系到酱油的色香味。它们之间起着连锁反应的作用。放进料必须做到严格认真，黄豆的选择应以粒大、灰渣少、无虫蛀霉烂为佳，因具有浆水足、油脂重、含蛋白质高等特点。食盐应配备自贡市所产水花盐，因其咸度适中，杂质少。不能用锅巴盐、方颧海盐，因咸度太大，会影响酱油的自然鲜味，其他配料如蘑菇则需选购内蒙古、张家口等地所产的口外蘑菇，此种蘑菇是生长在陈腐的牛羊骨堆上的一种菌类，因其产地在内蒙古，张家口故称之为“口外蘑菇”。蘑菇一般以肉厚、个圆、蘑菇顶呈伞状、尚未开放、色泽白黄、气味芳香、无虫蛀霉烂为佳。解放前，口外蘑菇价值较贵，伪法币要数万元一斤，虽然价格高昂，也在所不惜，不能以其它菌类代替。该厂现用长城以北甘肃、青海等地所产的蘑菇，其香味仍能保持。口蘑酱油中所用的配料，名贵中药香料，尚有温中理气、健脾暖胃、消食化积、食滞呕吐、宽胸止痛的作用，对人体健康大有裨益。配方中有砂头、老叩、白胡椒、老山广香、越南安桂、广合香、广皮、排草、灵草（亦名陵香草、熏香）、条甘松、小茴香、八角、山奈、芳香（

亦名白芷）、大花公丁、母丁香、毕拔、草果壳、肉豆蔻等二十余味。在进料选配时，更应严格认真，不能苟且，以带壳砂仁、软白蔻、黑胡椒、云木香、朴桂、陈皮、市丁香等次劣品代替。否则会减低口蘑酱油的香味。酱油中炒汁着色的饴糖，更不能以白糖、红糖或冰糖代替，因饴糖除了广泛用于制作糖果、糕点及其他甜食外，还有它独特的药用价值。中医常把饴糖用作补虚寒、健脾胃、润肺止咳、滋养缓中的强壮药，近年来研究表明，饴糖可以在体内缺少胰岛素的情况下，也能被身体吸收，而不会使血糖上升。因此，饴糖用作酱油的着色配料，是很好的营养剂。

2、制作冻豆豉，采用自然发酵、自然成熟之法。制作冻豆豉要通过培养微生物，利用微生物，达到最后消灭微生物的目的。每年冬季将上等黄豆放入木黄桶或水池内，用冷水浸泡十二小时，水位高出黄豆约二至三寸，直至黄豆外皮泡起皱纹，粒粒过心后为宜，捞出滤干，再将滤干的黄豆放入蒸甑桶内，渗足靛脚水，用急火蒸煮，待蒸气直冒后，加上蒸桶盖严闭继续蒸二小时，然后上下对翻，再加盖蒸二小时，使蒸甑桶内黄豆粒粒蒸透过心后，火候减小，再焖二至三小时方可出甑散热、冷却。第二道工序是发酵、冷冻将蒸好的黄豆送进发酵室，拉布于木架晒帘上用薄草席掩盖，以保持湿度，任其发酵，通常室内温度应保持在摄氏五至七度之间，室内应通气避风，太阳照射不到以利发酵为宜。经过十五天至二十天后，视发酵豆豉的茸毛长稳，并有香气时，

即可将发酵豆豉下架。发酵时间不宜过长或过短。时间长了就要“烧架”（发酵豆豉温度未减，拌料时所用之水份烧干。豆豉就无丝口）。日后提取酱油则其味变苦，不堪入口。第三道工序是拌冻豆豉、装罈、翻罈和存放。将发酵冷冻后的豆豉从发酵室中取出，放于拌盘之中，用手揉散粘结在一起成团成块的豆豉（每百斤黄豆煮成发酵豆豉约一百五十余斤），以此为标准，先用粳糟三斤、白酒一斤，在拌盘中拌均匀，使其起到制霉作用（习称倒霉），再用花盐十八斤至二十斤，用开水六斤，溶化冷却后拌于发酵豆豉内，反复搅拌均匀后再装入带罈缘的罈内，罈口用油纸封闭，加上罈盖，罈缘加上清水，以隔绝空气。并应经常查看罈缘，注意不使罈缘水干枯，不使罈缘水进入罈内。否则日后冻豆豉出罈就会产生白色小霉点或有“喝风”气味。豆豉罈应存放于室内通风、阴凉、干燥处，经常洗刷罈缘。冻豆豉的装罈自然成熟期为六个月至一年。第二年夏秋季还应逐个翻罈，直至第三年就成为提取口蘑酱油的主要原料——陈年冻豆豉。质量要求达到冻豆豉颗粒大，粒粒滋润，味香且微甜，并有酱油味，咸淡适口，乌黑发亮、有光泽。

3、提取口蘑酱油，必须事前作好一切准备工作，趁晴天先将陈年冻豆豉从罈内挖出，置于蔑晒筛上铺匀晒干后待用（最好在提取酱油的数天前进行），再将饴糖放置于铁锅内用文火徐徐炒成糖汁待用（急火炒糖汁则易焦糊，就会影响酱油鲜味），中药香料必须加水煎

熬成汁，一剂香料可煎熬三次，每次煎熬一小时，取汁后添水再熬，最后一次须滤净药渣。将香料汁与炒糖汁混合在一起，习称“泡水”，以一个火为生产计量，需干冻豆豉三百二十斤，口外麝菇一斤五两，花盐五十五斤，饴糖（炒糖汁）七十斤，中药香料适量。冻豆豉未上滤缸之前，应先用清水浸泡，滤缸内安放好靛脚架、靛笆，再铺上棕片，务求既无空隙又能透气为宜。冻豆豉装入滤缸后，滤缸下面的小孔插好木塞，就将烧沸后的“泡水”倾入滤缸中浸泡湿冻豆豉，第二日抽去木塞，换上细竹签，酱油就从滤缸^徐流入脚缸，再从脚缸中取出加香料煮沸，倒入晒场贮存酱油的缸里，然后再放入中药香料和口外麝菇浸泡，日晒夜露，数日后方成为成品——“中坝口麝酱油”。

酱油一次取之不尽，第二次（即第二天），尚需继续取酱油，还需烧两次“穿水”，第二天从滤缸里取出的酱油称“甲级酱油”，第三天继续“穿水”，取出的酱油称“乙级酱油”，这两种“穿水”酱油与第一天放“泡水”所取的“特级口麝酱油”相比，色、香、味差别很大，后者不及前者质优。

中坝口麝酱油具有色泽红褐，有光泽，并且有酱香，酯香浓郁，也有麝菇香味，滋味鲜美，咸淡适口，体态汁^稠，无浮游杂质或沉淀，无浑浊，无焦臭，不生虫，不发酸变质，不含有害色素或有害防腐剂，不含重金属等特点。

四、食 用 方 法

中坝口蘑酱油为营养丰富的调味佳品，凡烧、炒、凉、卤、炖、蒸肉、面食均宜，但用法一般要根据食用者口味适量为宜，不宜多用，如烧、炒、凉、蒸等肉即熟肉二两加放酱油四分之一两为宜（即家用调羹一调羹），但炒菜用时必须将菜煎熟离锅前再放酱油操匀即可，切勿先下，因内含糖质红锅烧炒则会发生焦糊味，影响本品及炒菜质量，作其他面食、凉菜的调味品尤佳。

夏天气候炎热，酱油表面常常发霉。习称白花，解决这个问题的根本办法是在生产过程中，提高酱油中食盐的浓度，使含盐量恒定在百分之十八至二十之间，也可以加些防腐剂，如维生素K（Q 0025——Q 0075%）。

酱油的防霉方法有以下几点：

1. 盛放酱油的器皿切勿混入生水。
2. 酱油经过煮沸冷却后，密封起来，可以存放较长时间不发霉。
3. 在盛酱油的器皿内，加入少许香油，使表面覆盖一层薄薄的油膜，可以防止酱油发霉变质。
4. 酱油瓶内放一段（节）葱白和几个蒜瓣或加一点烧酒，也可以防霉变质。
5. 已开始发霉而未变质的酱油，可以过滤后除去菌膜，放在锅内煮十五分钟杀菌，然后滴入香油密封保存，仍可食用。

崔 熙 民 张 国 宣 供 稿

解放前江油一次抗税风暴

抗日战争第四年（一九四一年），国民党政府为发动全面内战开辟更多的财源，在税收方面，又变换花样，新设了一个机构，加强对人民的搜刮，——伪川康直接税局就是这样成立的。同年秋季，江油成立了分局，地址在中坝青龙街（现在的解放下街医药公司），它所征收的税目有营业税、所得税、利得税、印花税、遗产税等。第一任伪局长是朱冠霖，同来者有其弟朱勤和亲信张慎言等人。这些人认为税收是肥缺，不抓紧时机大捞一把“错过此渡无好舟”，将难再望有发财的机会。因而在执行任务时，不择手段，举凡无中生有，挑剔帐目、明暗搜索、收受贿赂，无所不用其极。现举两例：其一是一九四一年十月一天，朱勤在《永丰金号》（经理傅介臣）借查帐为名，百般挑剔，说这有漏洞，那有漏洞，非罚款不可，经傅介臣再三恳求，不往上报，结果赠送黄金二两了事。同年十二月一天，朱的亲信张慎言前往刘长民的铜货铺查帐，（商店在现今新华书店），也以同样手段恐吓刘长民，刘请赵福德私下说情，后通过赵手给张慎言送了一件黑羊皮袍子才算了结。类似此种情况，在中坝商界层见迭出，因而激起广大商民的不满。中坝伪商会接受这类反映太多，不得不代表全体商民向伪省直税局进行揭控。一九四二年夏天朱冠霖被调走，另调陈家龙接任伪局长，同时伪直接税局由青龙街迁移报恩寺内（现江油人武部）。

陈就任后，吸取了前任教训，对城内座商，不敢明目张胆地进行搜索，采取了在街要地段设立验卡，以对大小^行商货担需索税款的办法。一九四四年二月廿六日傍晚，三个从三台来的线贩子，运来三挑土线，途经太平场厘金卡子，被伪直接税局设在该卡的卡员陈某挡获。陈某明以收税，暗中意在索贿，如三个线贩子舍得花钱，仍可平安无事地渡过关卡，但他们没有这样做，因而发生争执，互相扭扯。到达鱼市口后，看热闹的人越拥越多。其时正值商店关门以后，各行各业的商民都上街闲逛。陈某见势不妙，只得将三个线挑连人带货挡至衙门口中坝伪区署解决，他本人也可得到庇护。殊愤怒群众（约三、四百人）仍尾随其后，一拥而入伪区署，要求惩戒陈某。当时由伪区长门宸威、伪区员曾承烈出面向群众解释。一个经营百货的小商叫杨德成的（他曾受过刁难、搜索）挺身而出向门提出质询，揭发陈某已往种种不法行为，要求给予惩办，（杨正谈话时，有人从背后把杨的肩膀拍了一下，要他快走，杨立即从人丛中挤出回家。次晨杨在灵官楼下茶铺吃茶，百货业商人唐汉卿对杨说：“你赶快躲避一下，可能要逮你”。杨不得已逃往南坝躲避。）门宸威说：“你们大家回去吧，我一定通知直接税局惩办他”。话音刚落，陈某即乘机从人缝中挤出，拉开大步就跑。几百愤怒群众跟着后面追，一直追到报恩寺，已没见陈某踪影。于是蜂拥入办公室，一面搜寻伪局长陈家龙（陈早已闻讯躲避）一面由《茂祥银楼》（经理汤翰若）的学徒田德章带领一伙人将办公

室所有文件卷箱柜搬出局外，在报恩寺山门外点火焚烧，霎时火光冲天，照耀如同白昼。在焚毁文卷票证中，说话口吃的陶克昌（《同德中商店》的店员，当众说：“我……先说哇，只准……烧毁……不准拿走……一针一线”。因而陶克昌成了被抓走的明显目标。等到伪中坝警察所派队赶到现场抢救时，所有被烧的文卷箱柜，业已化为灰烬，群众四散逃跑。未跑掉而被抓获的只有陶克昌和田德章两人。

原来田德章在未入《茂祥银楼》学徒前，曾做挑担小买卖，经常运些草纸、香蜡等商品到贯山、义兴各地赶跑跑场，每次经过三合查验卡时，即使是草纸，也要抽出一刀，因而对验卡的卡员，早已恨之入骨。这次带领群众哄入伪直接税局，并焚烧文卷箱柜，不过是满腔怒火的倾泻！

当伪警察队驱散群众，并将田德章、陶克昌两人挡进中坝伪区署后的第二天，即连同三个线贩子（其中一个姓叶、一个姓丁、其余一个不知姓名）等五名“要犯”转解江油伪县府（现武都）。

一周后，即一九四四年三月五日，又有手工业钟表修理工人王继兴（现在钟表修配厂工作）和蒲海清百货店店员张含春（现在机砖厂工作）两人被押送到伪区署，随即转解江油伪县府关进监狱，罪名是：“参加抗税暴动”。至此，先后被关进监狱的共计七人。审询中，王、张两人否认“参加抗税暴动”，伪江油军法处刑庭书记任家庆说：“据陶克昌供称：当天晚上他仿佛看见有王继兴、张含春二人在内，因

此才逮捕你们的”，王、张二人又力辨没有参加，并可找人证明。但在国民党反动派统治下，老百姓那有置喙的余地。后经伪军法处裁定：三个线贩子被各判有期徒刑二年（他们的三批线子已被无形没收），田德章被判三年，陶克昌被判五年，王继兴被判二年，七个月后出了狱，张春含被判刑二年。由于他的老师蒲海清设法打通关节，五个月后就出狱了。

据闻，以后伪省^接直税局派人调查此案，认为陈家龙当时处理不当，才招致这场重大事件。此后不久，就把陈调走了。这次轰轰烈烈的抗税行动，给予国民党反动统治以巨大冲击，这在江油历史上，还算是空前的。

王 昌 炽 供 稿

一九八三年四月二日