

被毛主席接见的女英雄走了 “海霞精神”永不褪色



1960年,汪月霞(中)从北京全国首届先进民兵代表大会归来。

潮新闻 记者 李攀 周琳子 章慧聪 王艳琼

她是趴在战壕,肘部磨出血也毫无怨言的士兵,她是放下针线拿起钢枪,自发组织保卫海岛的老连长。她是《海岛女民兵》和电影《海霞》的原型——汪月霞。

3月22日上午,洞头先锋女子民兵连首任连长汪月霞在洞头家中逝世。但这一缕绚烂霞光,将永远映照这座海岛。

渔家姑娘建起民兵连

1937年,汪月霞出生在洞头县(现洞头区)一户普通渔家。当时海岛上土匪、渔霸横行,岛民苦不堪言。童年的汪月霞餐不饱饭,却从十多岁起就给解放军烧饭送水、护理伤员。

“海岛解放迎来希望,我不参与贡献一份力量怎么行?”汪月霞生前回忆道,过去岛上男儿英勇从军,妇女常守家中,但爱岛尚武的精神深刻在海岛人心中,不少妇女自愿投身到保卫家园中。汪月霞更是主动冲锋在前,带领女民兵一边承担种地、养猪等生产劳动,一边参加军事训练。

1958年,洞头北沙公社女子民兵排命名成立,汪月霞受命排长。1960年,排扩编为连,称为洞头县北沙公社女子民兵连。同年4月26日,汪月霞等一批全国民兵代表受到毛泽东等党和国家领导人的亲切接见。1978年连队被授予“洞头先锋女子民兵连”称号。在汪月霞的带领下,海岛上留下了许多洞头儿女奋战一线的感人故事:当知道部队种植海带缺少棕绳时,汪月霞发动一大批妇女剪下头发,送给部队

结成绳子,供部队养海带夹苗。当听说前锋部队的战士断水好几天,汪月霞带着几个女民兵,顶着海上大风,驾着小船,给荒岛上的战士送淡水。为了配合驻军部队,汪月霞带领女子民兵连奋战118个昼夜,挖下了4500米的战壕……连队的女民兵们和汪月霞在一起,日夜生产训练、政治学习、文艺演出、夜校扫盲、国防施工,“十八般武艺”样样不落。

汪月霞自己更是苦练技艺,带头表率。洞头先锋女子民兵连纪念馆的墙上,留着汪月霞射击的照片。她为了练习枪法,在训练场一趴就是一整天。她还曾用重机枪、轻机枪、冲锋枪、步枪等一口气表演7个射击项目,弹不虚发,连续打了100多发子弹,被省军区命名为“神枪手”。

1982年,当了女民兵们24年“带头人”的汪月霞离开连队,此后当选温州市人大常委会副主任。虽然离开了连队,但是她仍旧每年不定期地到连队给新战士讲海霞故事、讲连史,关心着连队的发展。

“海霞精神”永不消逝

“风吹榕树沙沙响,渔家姑娘在海边哎,织呀织渔网……”20世纪70年代,一部以洞头女子民兵连为原型创作的电影《海霞》出世,成为一代人的经典记忆。电影主题曲《渔家姑娘在海边》,至今仍在老一代人的记忆中。

1964年,著名作家黎汝清被洞头海岛女民兵的英模事迹所感动,慕名先后两次来到洞头,对这个连队的发展历程以及她们工作、生活情况作了全面深入的了解。他以汪月霞为主要人物原型,创作了一部反映海防女民兵成长历程的长篇小说《海岛女民兵》。1972年,北京电影制片厂导演谢铁骊将《海岛女民兵》改编成电影剧本并拍摄成电影《海霞》。1977年10月,电影《海霞》在第十九届巴塞罗那国际电影周和第三十届洛迦诺国际电影节放映时获得好评,产生了良好的国际影响。

1990年,建连30周年之际,时任南京军区政委傅奎清题词:“发扬洞头先锋女子民兵连革命精神,继续在海防事业中谱写新的篇章。”此时,“先锋女子民兵连革命精神”作为一个独立的精神概念被单独提出。2000年,建连40周年时,时任中央军委副主席、国防部部长迟浩田接见了首任连长

汪月霞,充分肯定了女子民兵连40年来所取得的建设成就,并强调指出:“要把女子连的旗帜举下去,把‘海霞精神’传下去。”

至此,以“爱岛尚武,励志奉献”为内核的“海霞精神”被正式提出,并快速地传播、推广和发展。

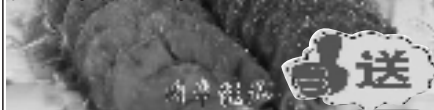
一个人就是一面旗帜,如今“海霞”已经在洞头的各个领域成为最强精神IP。近年来,连队屡次参加应急救援、海上演练等重大活动,在抗台抢险、山林防火、事故救援、突发事件等急难险重任务中冲锋在前,被称为新时代“海岛女卫士”。“从驻守海岛、保卫家园,到如今投身海岛经济建设,新时代的女子民兵连有了新的任务,但是老连长身上的海霞精神,值得我们代代相传。”洞头先锋女子民兵连指导员杨燕辉说道。

就像杨燕辉说的一样,如今在洞头的街头巷尾,随处可见海霞慈善义工队、红十字海霞应急救援队、海霞电力女子服务队等以“海霞”命名的志愿队伍,数量200余支,志愿者人数超过2.3万人。只要有需要的地方,就有“海霞”的身影。

再见“海霞”,但“海霞精神”仍在,永不褪色。

金牌珍膳 秘制佳肴 肉中佳品

前50名来电 再免费送 2袋
买5袋送5袋



谁说大厨男的好 做肉还得马大嫂

咱们国人饮食,讲究色香味俱全,不但要吃出美味,还要吃得健康。马大嫂五香牛肉,牛犊、老牛都不用,只用草原散养2-3年的健硕黄牛;只有上等的食材,加上祖传的手艺和秘制的配料,才能做出健康好吃的肉食。

马大嫂五香牛肉是完整的大肉块,没有汤汤水水,没有肥肉膘子,实实在在的大块肉。非常嫩,满满都是牛肉的香味。鲜嫩软烂,牙口不好的老人,吃起来也没有任何负担。

五香牛肉,从选材到包装,要经过“相、屠、腌、卤、修”五大工艺流程。

相:即相看牛型,在吃牧草、饮山泉散养的成年黄牛中,选择一年出栏的健康黄牛。

屠:讲究眼明手快,杀牛去杂,只留肉,均匀饱满、瘦肉多、口感嫩的腱子肉,确保肉质鲜嫩。

腌:将牛肉分割好后,立刻撒盐腌制。
卤:以独有的祖传配方,结合南北口味

精心调制出的祖传配料,再以老汤炖足9个小时入味。

修:通过整修,去糟粕、留精华、整成形,最后方可打包出售,不但让你吃出美味,还要吃出健康。

独特的烹饪技术造就美味佳肴

最重要的是工艺、做法,要用几十种中草药的祖传配料秘方。冷水放料,还是温水、开水放料,都有讲究,牛棒骨炖汤,3小时武火,6小时文火慢炖,一斤生牛肉能炖出来半斤熟牛肉来,已属不易。所以肉烂汤鲜、味道独特,每一口都是一种享受!五香牛肉,这味道、这口碑也不是一年半载形成的,而是几十年、几代人才形成的。

马大嫂掌勺 肉嫩汁香胜御肴

好消息!好消息!金牌珍膳,肉中佳品,马大嫂五香牛肉,为了让中老年读者朋友吃到纯正的马大嫂五香牛肉,不计成本,不要利润,199元买5袋送5袋,前50名打进电话者,再免费送2袋!整整12袋,只要199元!一道大菜只要十几块,赶紧打进电话抢购吧!

订购电话:
400-135-9119
遇占线请拨打大客户专线 131 6157 1116
限时特惠 免费发放 货到付款(优惠码:869)