



传承红色基因 凝聚复兴力量

——纪念中国人民抗日战争暨世界反法西斯战争胜利80周年特别报道

抗日英雄廖海涛：舍家取义 血战塘马

新华社福州6月26日电 阳光明媚，青山如黛。巍巍双髻山脚下，闽西上杭县溪口镇大岭下自然村里，矗立着一座庄严的革命纪念亭。这座亭子纪念的是当地走出的抗日名将廖海涛。

1941年，在江苏溧阳塘马战斗中，廖海涛为掩护新四军十六旅旅部机关和苏南抗日根据地干部突围转移，率部与日伪军浴血奋战，最终因伤势过重壮烈牺牲，年仅32岁。

大岭下村是革命基点村。1929年4月，当地就成立了农会，刚入党不久的廖海涛是主要组织者之一。廖海涛出身贫苦家

庭，参加革命后，根据组织安排参与策划多次暴动；发展赤卫队、少先队、儿童团、妇女会等，吸收超八成村民；建立乡、区苏维埃政府并任领导职务等。

随着革命形势发展，1931年，闽西红军兵工厂迁到大岭下村。1933年9月至1934年7月间，廖海涛先后任新成立的中共代英县委领导和中国工农红军代英独立营营长等职务，持续在上杭开展革命斗争。

1934年10月，中央红军长征后，留下的各级党政干部和红军指战员，在大岭下村旁的双髻山等据点建立根据地，开展艰苦

卓绝的游击战。廖海涛领导的队伍也长期活跃于此。

“在此期间，反动势力采取各种毒辣手段，对根据地军民疯狂报复。”上杭县党史和地方志研究室副主任李金昌说，廖海涛付出母亲、妻儿被杀的代价，但他始终坚定“只有铁骨铮铮的共产党员，没有屈膝投降的布尔什维克”的信念。

全民族抗战爆发后，廖海涛于1938年3月随新四军二支队北上苏皖抗日前线并担任四团政治部主任，在恢复、建立苏南抗日根据地斗争中，先后参与和指挥战斗数十次。

1941年11月28日，苏南抗日根据地党政机关、十六旅旅部驻地江苏溧阳塘马村突遭敌袭。廖海涛毅然拒绝先行突围，率500多名战士阻击7倍于己的日伪军，从28日凌晨激战至上午十时许，后遭敌军火力覆盖，中弹牺牲。

廖海涛牺牲后，新四军军部通电全军，高度评价廖海涛“为我党我军之优秀老干部，为党为革命奋斗十余年，忠实、坚定、勇敢、负责，艰苦缔造苏南根据地，卓著功绩”。

2003年来，当地先后在大岭下村原有革命

纪念设施基础上，修建了革命纪念亭、抗日英烈廖海涛生平事迹展馆等，并提升改造为“忠诚”教育基地。每年清明节、烈士纪念日，当地中小学生、干部职工都会前来开展祭扫、学习活动。

“近年来，我们还组织编写了《红色溪口》等红色历史教育丛书，并深挖红色资源，发展研学游、乡村游，学好党的历史，传承先辈精神，走好未来的路。”溪口镇党委书记王如永说。

铭记历史 缅怀先烈

柳城县古砦仫佬族乡龙美村八旬老人腌酸有一手

经验丰富 味道独特

〇〇全媒体记者 李书厚 黄蕊

在柳城县古砦仫佬族乡龙美村覃村屯，家家都会腌酸。今年86岁的覃新鸾阿婆，就是其中一位腌酸高手。她腌的酸酸脆爽口，有一种独特的味道，每年都有人找她帮腌各种酸。6月25日，是她最近刚腌的蒜头酸开坛的日子，记者到现场品尝了一把“酸滋味”。

覃阿婆说，她成家后就学会了腌酸，蒜头酸、豆角酸、芋蒙酸等样样在行。最近她腌了几坛蒜头酸，所用的蒜头是自己种的。

说着，覃阿婆从房屋的一个角落，抱出两坛腌了9天的蒜头酸。当盖子被打开的一瞬间，蒜头酸的香气扑鼻而来，让人垂涎欲滴。记者拿起一个蒜头咬了一口，那独特的酸爽味，让人回味无穷。

“不用放水。”覃阿婆说，她腌的蒜头酸脆口的“秘籍”是，在腌制的时候，先将蒜头清洗干净晾干，接着用盐腌上3个小时再装坛；如果喜欢吃辣，在腌制的时候还可以放入适量的辣椒；在装坛的时候，再洒入少许米酒，“放米酒发酵时才会散发香气。”至于米酒和盐的配比，全凭覃阿婆几十年腌酸经验练就的“手感”。

蒜头装好坛密封之后，接下来就交给时间了。随着发酵时间的延续，腌制的蒜头酸会



↑覃阿婆和家人分装蒜头酸。



←酸脆爽口的蒜头酸。

老手艺

呈现出不同的味道，“腌一个星期左右，口感比较脆爽，还有丝丝甜味；腌的时间越长就越酸，也多了一种老坛酸独有的味道。”

除了腌的酸好吃，覃阿婆还有一个秘密“武器”：老坛酸水。

覃阿婆说，蒜头酸、豆角酸或芋蒙酸腌好后，可以直接拿来配白粥，那特有的酸爽味能让人胃口大开。用来烹饪鱼时，则能增加鱼的鲜味；而吸收了鱼的鲜味的各种酸，味道则变得更加浓郁，两者相得益彰。

晚熟的甜蜜藏不住

柳州本地荔枝预计7月中旬上市



个头饱满的“玉荷包”。

〇〇全媒体记者 黎双

晚报讯 6月25日，在城中区柳东村的山上，荔枝林郁郁葱葱，果农们正为即将成熟的荔枝做管护工作。“这些果子现在还泛着青，还得再‘养’上一段时间。”果园种植户黄海德热情地介绍道。

记者看到，在这片7亩的荔科技园里，连片的荔枝树上，“玉荷包”“白糖罂”等品种的果实，青绿表皮间已晕开淡淡的红色，进入成熟倒计时。黄海德介绍，今年通过科学管护与品种改良，单棵荔枝树产量较往年会提升15%，预计7月中旬上市。

“现在政府不仅免费发放优质荔枝种苗，还派技术员手把手教我们嫁接、修

枝，用有机肥改良土壤，‘玉荷包’的甜度能达到20度。”黄海德说。

据悉，这样的种植升级在柳州全域铺开。我市不少荔科技园通过标准化改造，实现错峰上市与品质升级。例如，柳城县东泉镇大樟村刘家屯依托“合作社+农户”模式，种植面积从300亩拓展至1200多亩；鹿寨县古亭山片区引入水肥一体化系统，让荔枝更能适应市场需求。

广西乡村科技特派员、高级农艺师龚志宏介绍，我市凭借柳江河谷温润的气候与高接换种等先进技术，培育出“情人荔”“仙进奉”“玉荷包”等多样品种，下一步将打造“荔枝+”农文旅融合新模式，让传统荔枝产业焕发新生机。