

七旬老党员唐维珍——

奉献一生无怨无悔的“铁姑娘”

□郭开国 蒋雯杰 记者 陆荣春 文/图

近日,射阳县2023年度“最美射阳人”评选结果揭晓,曾与全国劳动模范、五届全国人大常委会委员巴一恺一起奋斗拼搏过的“铁姑娘”队长——新坍镇新潮村唐维珍光荣当选。



唐维珍奶奶和村民们忆往昔感党恩。

大战长滩干在前

1953年秋,唐维珍出生在远离县城的一个名叫潮通港畔的长滩里,即现在的新坍镇新潮村九组(当地村民也称新潮村九队)一户普通的农家。由于长滩里土碱地薄,加之那年先旱后涝,田里的庄稼几乎绝收。因而,从出生之日起,唐维珍就饱尝了饥饿的滋味。

长大后的唐维珍,既庆幸自己生在了让穷人当家做主的新中国,又遇上了一心想改变家乡面貌的好党员、好干部巴一恺。更重要的是让她懂得了,导致家乡贫穷的真正原因是土碱地薄、水系不畅。1969年,当老队长巴一恺动员组织干群自力更生平整荒滩“长滩”时,年刚16岁辍学在家照应弟妹的唐维珍,认准这

是一件值得参加的事情。她找来队里10多名姐妹商量,决定成立“铁姑娘”队。

也就从那时起,唐维珍以身作则带领“铁姑娘”队,全身心地投入到了大战长滩和改变家乡面貌的热潮之中。在平整长滩、开挖水系那几年里,唐维珍及“铁姑娘”队成员们团结拼搏,和大家一起,把长滩里过去因烧盐晒盐留下的37个高墩子、188条小沟子和36个柴塘,平整出近400亩的标准条田。

土地及水系虽然成形,可土壤贫瘠依然难以种出粮食。对此,唐维珍带领“铁姑娘”们配合巴一恺搞了许多试验……终将那边土地培肥盘活。

带民致富有办法

同时,她们还积极参与队里发展副业、兴办工业的活动,先后办起千头猪场、万只兔场,成猪、兔毛卖钱增加了集体积累,畜食粪便培肥了地力。当队里计划兴办窑场烧制砖瓦兴建集体农庄时,“铁姑娘”们主动挑起挖土、搅拌、脱坯、翻晒等制坯重担。人工制坯,活重累人,唐维珍为能发挥带头示范作用,每天起早带晚在小窑里忙着。这些由“铁姑娘”们制坯烧成的砖瓦,为新潮村九队新建集体农庄,让全队68户人家住进楼房和砖瓦房奠定了基础。

农工副三业并进,新农村欣欣向荣,新潮村九队成了闻名大

江南北的先进典型,外地前来参观学习的人流不断。老队长巴一恺,先后当选为五届全国人大代表、常委会委员,获评“全国劳动模范”。为此作出贡献的“铁姑娘”队队长唐维珍,不仅光荣地加入党组织,而且还被任命为新潮大队(后改名新潮村)的妇女主任。

实行家庭联产承包制后,她一边努力适应变化,一边探索着新形势下农村妇女工作开展的好方法。为此,唐维珍走村串户深入妇女之中调查了解,建立起新潮村妇女档案,并根据不同家庭及其妇女特长能力作了分类,有针对性地开展工作。

银发辉映党旗红

讲奉献,比贡献。在妇女主岗位上,唐维珍一干就是几十年。她曾连续几届当选为县、市妇代会代表,多次受到表彰。

初心不变,信仰始终,银发辉映党旗红。退休后,她一如既往地履行着一名共产党员的职责。“只要心里想着群众,脚踏实地抓好工作,就没有干不成的事情……”在“新潮村红色文化传承馆”里,作为“长滩”精神的创造者之一,以及

馆前入门雕塑中的一名主人公,唐维珍自然成了馆中最受欢迎的讲解员。她的讲解,让人们了解到昔日的新潮今日的巨变是多么的来之不易,使参观者受到了一次教育与洗礼。她还当起免费校外辅导员,关心留守儿童,用爱照亮农村娃前行的路。

奉献一生,无怨无悔。唐维珍,一个信仰坚定从没变化过的“铁姑娘”。

六旬老人乐做传统面食

今年62岁的徐素军曾经是淮海农场粮油加工厂的师傅,因为热爱传统发面技艺,虽已到退休年龄,仍每天不辞辛苦将自己的手艺制成各种香甜可口的面食,为农场居民带来“舌尖上的美味”,而他也以此为乐,过着充实而忙碌的幸福生活。

“老徐,买10个馒头。”“好嘞,要甜的还是不甜的!”“不甜的。”11月23日下午,户外天气阴冷,行人匆匆,但在位于射阳县淮海农场淮海路南侧、文广苑入口处的徐素军馒头摊位前,时不时有人停下来,顺带买些馒头、实心饼、芝麻糖饼等面食回家。

“人们品尝面食时讲究要有嚼头,所以和面也要讲究筋道,我采取的是传统老酵发面技艺,醒面还要讲究适中,并且蒸煮时间都有学问。”徐素军一边介绍,一边熟练地打开泡沫包装箱,夹起馒头放进包装袋中。

1999年,因企业体制改革,徐素军成了下岗工人,为了生计,他迫不得已辗转于无锡、苏州、海南等地,干过医院护工、货车司机、食堂厨师等工作。在外的辛苦与漂泊,让他坚定了回老家将自己的传统老酵发面技艺做成美食分享给农场居民的想法。

2019年8月,徐素军正式回家创业,馒头、包子、油饼、甜饼他样样会做,很快吸引了人气。虽然时隔多年,由于当时在加工厂面食

供应很受职工居民喜爱,用料和做法一直沿袭老传统,这让老职工居民又找寻到了过去的味道,也得到了青年人的青睐,徐素军的生意越来越红火。

“现在年龄大了,我每天就象征性地蒸上50来斤面粉,这样人也不累,既满足了大家的盼头,也让自己充实快乐。”憨厚的徐素军一脸笑容地说。

“发面、醒面、揉面,这些都是重体力活,每天还必不可少,这些基本上是我一个人干,还得提前两三个小时准备好,遇到逢年过节或是客户上门订货需求量大时,从早上4点忙到晚上10点多是常事。”徐素军说,“虽然辛苦,但我喜爱做这些事,做事也从不厌倦,毕竟还带来了一份收入。”

“馒头、实心饼、芝麻糖饼都是1元一个,现在一天能卖300多个。”徐素军说,民以食为天,吃的东西掺不得半点假,既要质量过关,也不能丢掉传统技艺,这样制作出来的面食才有市场,更有信誉,居民们才会认可。

“想没想过何时真正退休?”记者问徐素军下一步的打算时,他说:“做面食我也做习惯了,这是我喜爱的职业,实在舍不得停。”徐素军说,“现在孙子孙女有老伴帮着带,如果身体条件允许,我是一心想做下去,再做十年,在做馒头的过程中我收获了快乐。”

陆军 记者 宋晓华 文/图



徐素军每天为蒸馒头而忙碌着。