



抗日老战士郑浩：团结群众是最有利的抗争

■ 本报记者 王玉洁

“万山丛中抗日英雄真不少，青纱帐里游击健儿逞英豪。”抗战时期，每当太阳升起时，文昌一所小学校的操场上就会传来抗日儿童团铿锵有力的《黄河大合唱》。年仅十几岁的郑浩是该活动的组织者。

如今，91岁高龄的郑浩永远忘不了当时孩子们眉头紧锁、眼神坚毅、拳头紧握的神情。身为文昌市宝芳乡南兴村抗日儿童团团长、后备队队长的郑浩和他们一样，热血沸腾，心中满是对日本人的愤恨，以及“不愿做亡国奴”的革命热情。

少年长成琼纵战士

“日本鬼子真的攻打海南了！”1939年2月，日本发动侵略海南战争，让以前只是听说日本罪行的海南人为之一震。

对郑浩来讲，能参与抗战是光荣的。“学校立即停课，我毅然决然地参加了抗日儿童团，毫无迟疑。”先前，郑浩和同学们在各種宣传之下了解了日军惨绝人寰的侵略罪行，抗战初期的文昌也有日军据点，他心中那股“誓要将日本人赶出海南”的力量被激发了。

抗战胜利已70周年，虽然很多事情随着时间的年轮日渐模糊，但一次特殊行动让郑浩记忆犹新。

那晚，月光皎洁，空气中涌动着紧张的气味。郑浩鼓足勇气，带着后备队猫着腰从文教墟赶到昌洒墟，将日军拉的电话线全部割断。“害怕又紧张，担心被敌人发现，又担心完成不了任务。”幸运的是，郑浩那次行动破坏了敌人的通讯，给日军带去了不小的冲击。“我们还发动群众破坏日军的公路、桥梁阻挠敌人对我根据地的



郑浩
本报记者 张进星 摄

进攻。”抗战时期，郑浩带领儿童团、后备队尽全力做好“白皮红心”工作，探听敌情，为我军及时输送情报和粮食。

郑浩就是在这样的环境下逐渐成长成为一名共产党员，作为琼崖纵队的战士，郑浩还根据抗战情况布置地下党员深入日本维持会内部当副会长，探听敌情。那段青春年少却又与众不同的经历让郑浩深以为傲。

群众抗日力量大

“抗战初期，为了发动群众积极抗战，我们在隐蔽的地方动员农村妇女上识字班，教育大家牢记日军的恶行，时刻准备与日军战斗。”郑浩告诉记者，为了发动更多人参与抗战，他们紧密联系地方有名望的绅老和广大群众，争取支持。一时间，“火火，日军烧民房的火；血

血，日军杀人的血”在人们口中传唱。堡垒户的“山不藏人、人藏人”让郑浩忘不掉，不少老百姓为琼崖纵队的战士们挖地洞、建暗房、送粮食、送情报。日军扫荡时，战士们和革命人士就转入地洞隐蔽起来，等日军走后再出来活动。有时，革命人士夜间执行任务后归来时，就住在堡垒户家，外面一有风吹草动，堡垒户就及时报信，掩护革命人士进入地洞。

青抗会发动青年参军参战，组织青年学习，协助党支部开展工作，战斗需要时参加部队行动或当救护队；儿童团站岗放哨，了解敌人情况等；妇救会为部队运送公粮、弹药，收集废铁等物资供应部队制造弹药等。

直到今天，细细回想起来，家乡人高涨的抗战热情让老战士郑浩又一次动容了，“群众和军队紧密无间的配合是抗战胜利的法宝。”（本报海口8月11日讯）

抗日老战士李光邦：参加革命要闯过“三关”



李光邦
本报记者 张茂 摄

■ 本报记者 陈蔚林

“人固有一死，或轻如鸿毛，或重如泰山。”说出自己这大半生对于生命的理解，这位年逾耄耋的老人看不出一丝疲态，就连被岁月浑浊的双眼也放出些许光芒。

他是李光邦，曾在抗日战争时期，先后任文昌县委民运部干事、民众抗日救国联合会主任等职。1939年日军侵琼之时，年仅16岁的他热血沸腾。

全家投入抗日洪流

儿子满腔热情要投入抗战，李母却长久地不语。她舍不得儿子，但目睹了邻居一家4口被日军残忍杀害，曾经和乐的村庄如今砖瓦残破，溅满父老乡亲的鲜血。“抗争可能牺牲，不抗争也可能命丧敌手。”含着泪，并不懂得什么是“国家兴亡，

匹夫有责”的她将儿子送上了征程。

“我为我的家人感到骄傲。”在李光邦加入抗战队伍后不久，他的4位弟弟、妹妹也在李母的支持下加入了中国共产党，奔赴抗日战场。由于全家积极主动投入抗战，李家还获得了“革命堡垒户”的光荣称号。

但枪打出头鸟，1943年的冬季，在原文昌县东郊镇文炳村增设据点的日军，顺势包围了这座“革命堡垒户”，并放出“不投降，就拆房”的风声。令他们没有想到的是，李光邦一家给出的答复竟是：“头可断，屋可拆，抗日救国志不移！”

枪林弹雨光脚抗战

这次坚决的表态，导致李家祖辈建造的两间正屋、两间横屋全部被拆除，昂贵木料和家私也全部被日军抢光、烧光。“不心疼、不后悔，这是为国家出的力。”谈起

这段历史，李光邦挺起胸膛，“参加抗战的‘家庭关’、‘艰苦关’、‘生死关’哪有这么容易过！”

又谈起几次在日军的枪林弹雨中坚持战斗的经历，李光邦耸了耸肩示意记者，在他的右侧肩胛骨里至今还嵌着弹片：“这么多年来，哪怕面对死神，我都没有害怕或者后悔。参加抗日，就是把一切都交给了党，交给国家，交给人民，包括生命！”

当时村民出门没有鞋穿，为了不被敌人寻见踪迹，李光邦也干脆和村民一同光脚抗战，一走就是十年，脚板都结起了厚厚的茧。

不忘军民鱼水情

李光邦对后辈的爱国主义教育远不止于言传。他的岳父符克是闻名遐迩的抗战英雄，牺牲后曾获冯白驹题词：“生为民死为民生伟大死光荣”。多年来，曾任海南师范大学党委书记的李光邦时常带着后辈与学生前往符克烈士纪念馆瞻仰，站在符克故居旁一个经过修葺还原的地洞边，回忆那段峥嵘岁月。

“那年，日军对海南实行‘三光政策’，日夜搜山、搜物，群众为了保护我们，在家里挖了地洞供我们隐蔽。”李光邦回忆，每每获知日军临近，他就与同志躲进地洞，靠着村民送来的食物做补给，在潮湿、阴暗、缺氧的环境下等待日军撤离。符克故居边上的地洞由此而来。

山不藏人，人藏人。就是这些地洞，为李光邦铭记了那份浓浓的鱼水深情。“当时群众的觉悟很高，抗战热情也很高，几乎都是倾尽所有帮助我们夺取胜利。”（本报海口8月11日讯）

千年古郡 魅力儋州 儋州优质农业品牌系列之儋州木瓜

主编：罗清锐 美编：许丽

儋州“万寿瓜” 营养“顶呱呱”

3000亩儋州木瓜陆续成熟结“金瓜”

相关链接

什么是木瓜？

木瓜属蔷薇科，木瓜属，为落叶灌木或小乔木，俗称万寿瓜，移栽后约7个月就可采收。木瓜作为热带、亚热带水果之一，以其甜美馨香的口感、富含营养的内在品质在香港、内地等地倍受消费者的欢迎，具有广阔的市场前景。

木瓜价值有哪些？

木瓜富含17种以上氨基酸及钙、铁等，还含有木瓜蛋白酶、番木瓜碱等。半个中等大小的木瓜足供成人整天所需的维生素C。木瓜的果实不仅可以作水果、蔬菜，还有多种药用价值。未成熟番木瓜的乳汁，可提取番木瓜素，是一种制造化妆品の上乘原料，具有美容增白的功效。

制图/许丽



儋州飞龙未来城2500亩木瓜基地。宝中 摄



了解或购买
儋州农产品请扫
二维码登录中国
移动分销第一平
台121店海南儋
州馆



木瓜果肉软滑、清香可口，同时营养价值很高。宝中 摄



儋州木瓜长势喜人。宝中 摄

食用及营养价值高

海南种植的木瓜学名叫做番木瓜，原产于美洲，约150年前传入我国。据清《植物名实图考》记载：“番瓜产粤东，海南家园种之，树高二三丈，枝直上，叶柄旁出，花黄，果生如木瓜大，生青熟黄，中空有子，黑如椒粒，香甜可食。”

在广东、海南等地，木瓜还被称为“万寿瓜”。顾名思义，木瓜是一种营养价值极高、有益健康的水果。

儋州较早引进并成规模栽培的木瓜为“日升”品种，产品主要以水果的形式供应内地市场。

据现代科学测定，木瓜中富含维生素A、B、B1、B2、C、矿物质铁、钙、钾、蛋白质、木瓜酵素以及有机酸等。其中维生素A及维生素C的含量特别高，是西

瓜及香蕉的五倍。

而且，木瓜是一种极好的食疗果品，具有健脾胃、助消化、解酒毒、降血压、催乳、解毒消肿、通便驱虫等功效，对消化不良、胃炎胃痛、十二指肠溃疡、心绞痛、高血压、坏血病、产妇产乳汁少等疾病均有良好的疗效。因此，将它称之为“万寿瓜”是很有道理的。

儋州市农委有关负责人介绍，木瓜果肉软滑、清香可口，除作鲜果食外，还能作为菜用，如酒席上的鱼翅地盅、骨头木瓜汤等均是消费者喜爱的佳肴，同时，营养价值很高，富含蛋白质、脂肪、维生素等。

可发展为当家水果

儋州是目前全省种植木瓜较多的市县之一，新植木瓜约3000亩，其中海

头镇的海南飞龙未来城投资有限公司种植2500亩，雅里镇250亩，新州镇250亩。种植时间为2014年6月—2015年3月。品种多为大白皮日升和中白皮日升，木瓜苗大多数为脱毒的组培苗。

儋州市农业技术推广服务中心的专家陈奕民介绍，儋州是国内木瓜最佳种植区之一，因纬度低，长夏无冬，阳光充足，年最冷平均气温均高于15度，加上雨量充沛（年平均降雨量1639毫米），土壤非常适宜木瓜的生长，可连续开花结果，当秋冬季节到来，内地木瓜因低温无法座果时，儋州木瓜仍可硕果累累；其次是其品质优于内地，因有充足的日照、昼夜温差大、优质的土壤、水质和空气，可生产出含糖量高、硬度高、耐贮藏的木瓜，产品竞争力强。

因此，他认为，木瓜具有长远的发

展潜力，需要充分利用儋州自身的种植条件、资源优势和气候环境，进行规划，加快发展，扶持企业和农民专业合作社规模化种植，使木瓜成为儋州又一个当家水果。

木瓜食谱花样多

木瓜味道清甜、软滑多汁，营养丰富又有药用价值，既可鲜吃还可做佳肴。利用它，中国的食谱上多出了不少美食。

先说饮料。木瓜牛奶是台湾相当流行的一种大众饮品。其做法多种多样，在木瓜和牛奶两种主料之外，可以添加许多其它水果。

木瓜茶在台湾也很流行。泡木瓜茶以选用圆形未熟的雌性果为佳，把一头切平做壶底，把另一头切开，掏除种子后直接放入茶叶，再把切去的顶端当

成盖子盖上，过几分钟就可品尝到苦中带甜，充满木瓜清香的木瓜茶了。

木瓜入菜做法更多。木瓜中含有特殊的木瓜酵素，对肉类有很强的软化作用，因此将肉类与木瓜同炖，滋味最好。木瓜排骨盅是海南一种平常的做法。将木瓜掏空后，放入四五块猪排，将各家口味加入少许蒜末、辣椒、蚝油、米酒等调味品，放入锅中清炖40分钟即可。揭盅后热气腾腾，肉香混着木瓜香扑鼻而来。在大饭店中，现在流行用上等夏威夷木瓜，配上鱼翅、燕窝等做盅，价格不菲。

木瓜还可以做药膳，木瓜鲜鱼汤这道菜的材料除了木瓜外，鲜鱼可选用青鱼、鳊鱼等多种鱼类，还可加入百合、胡萝卜、黄杏、党参等。另外，银耳炖木瓜、木瓜莲子羹、木瓜老鸭汤、木瓜章鱼汤都是较好的木瓜药膳搭配。

（本版撰文/宝中 谢振安 张琳）