

110名达州学生苦练军事技能

最终优选12名代表四川参加全国军事大比武

□本报记者 孟静 摄影报道

6版

视觉·故事

达州日报

生活

周刊

编辑：廖晓梅

2015年7月10日 星期五
dzbshzk@126.com 2389342-407

用行动诠释“巾帼不让须眉”



全神贯注，瞄准



看，我们的马步蹲得好吗？



练习射击，一连串机械的动作每天要重复上百次

由教育部、总参谋部、总政治部主办的全国第二届军事训练营将于8月1日至10日在上海举行，作为唯一代表四川省有机会参加此次活动的我市110名学生，目前正在加紧在通川区罗江镇市国防教育训练基地进行刻苦训练。据悉，最终将优选出12名学生奔赴上海参加比赛。

一阵急促的哨声后，学员们冲出宿舍，奔向训练场，顶着高温酷暑，开始了一天的训练。近日，记者在市国防教育训练基地看到，这些来自高中二年级和大学二年级的学生，经过短暂的训练，他们的步伐与口号中已少了些稚嫩与娇气，多了些坚定与阳刚，毅力和体能在艰苦的训练中得到迅速提升。

这一中学生杨海说，平时在学校锻炼的时候，俯卧撑一次只能做20个，来到训练基地后，教官要求必须做50个以上。“经过几天的训练，现在觉得50个俯卧撑不算什么，我们要向100个进发。因为我们将要代表达州市，代表四川省，参加全国的大比武，为荣誉而战。”

女同学也变身“女汉子”，与男同学一样，训练科目不减少，训练强度不降低，用行动诠释“巾帼不让须眉”。

来自四川文理学院的女大学生黄蓉，从小有个“从军梦”，所以她珍惜每一次训练机会。为了练习射击技术，瞄准、拉枪栓、击发，一连串简单机械的动作每天要重复上百次，她的手指都磨出了水泡。“这次参加全国比赛，我觉得最重要的就是一定要坚持到最后，为学校而战，为达州而战，为四川而战，什么淑女形象通通不要了，我们现在就要做‘女汉子’。”黄蓉笑着说。

据了解，在为期一个多月的集训中，学员将接受基础军事技能训练、擒敌拳、识图用图、班战术对抗、实弹射击和无线电测向等科目的训练。除了体能技能训练，学员们还要学习强军思想、国防知识、国际局势、武器装备识别等理论知识。训练过程采取末尾淘汰制度，最终优选出12名学员奔赴上海参加比赛。

市国防教育训练基地主任汪向阳告诉记者，通过几天的训练，同学们的训练热情非常高，军事技能提升的幅度非常大。



训练间隙来场拔河比赛，缓解一下训练的枯燥



认真学习强军思想、国防等理论知识

童年记忆之备年货

大人想买田，细娃儿望过年。上世纪七十年代，农村生活水平差，平时吃的少，细娃儿就想过年：有嘎嘎吃，有新衣穿，还可到处耍，走人户拜年还可讨到压岁钱……

做新衣服

记得最兴奋的莫过于做新衣服。过年，一般人家都要添制新衣、新裤、新鞋、新帽。那时，时兴用布票，一人一年二三尺布票，往往是大人一年一般不打新衣服，余下布面给细娃儿做新衣服。当然，新衣服一般是老大穿过后，老二、老三、老四等依次再穿。

年关将近，大人们就在筹划过年的事了。星期天当场，母亲怀揣积累了一年的布票到供销社扯丈把白布，然后买上一包染布的蓝色靛青粉，急匆匆赶到本村人桂林哥的裁缝摊子上，约好下周四到我们家来打衣服。

回家后，母亲就赶忙烧水准备染布。水烧好后，倒进石脚盆里，按比例将蓝色靛青粉搅匀、和好，最后将白布逐段淹没进深蓝色的水里浸透，而后就是晾晒。

星期四一早，大公(大爷)家的木清么么(么叔)就帮我们到裁缝家去扛缝纫机，一并接裁缝到家。

量身、裁料、打拚，一环接一环。看桂林哥裁料，我是一刻也不离开，直嚷衣服要打上四个包儿(口袋)，包儿上还要有盖子；裤子一定要打表包，好揣钱或手表(那时只是想象)。

裁缝是不停地答应着，可结果是不能令人满意的。衣服打出来可能是两

个包儿，也有三个包儿的，四个包儿的很少(要节约布料哇)。但裤子的花样就多了，腰有松紧带的，也有通带的，有皮带裤能拴皮带的。

为了衣服看起来伸展，是要用熨斗熨的。我用火钳从柴灶里夹出红红的木炭，装在铁熨斗里，合上口子，熨斗的把子也是烟囱，熨斗底部光滑滑程程亮，一会儿就要发烫。有一次，我差点被调皮的堂哥收拾。他说，熨斗下面冰凉，舌头舔起安逸，不信你用舌头舔嘛！我还算机灵，先用手摸了一下，烫得很哟，才没有上当。

杀年猪儿

冬至后，家家户户开始杀年猪儿了。那时，一年才能喂肥一头猪，平时吃的是猪草，催肥时才吃点红苕或大麦，喂得好的才长到200多斤，一般的只有100多斤。杀一头猪自己只能吃一半，另一半要无偿交公。

杀猪是个技术活儿。大舅公是杀猪匠，50来岁，身材高大，一米八的个头，走起路来虎虎生风，时常背一密背篋儿，其内中上部附有一圈竹夹，上面插满了杀猪用的刀，刀刀闪光。背篋底部有铁链挂钩，拇指那么粗，一端钩小，挂猪身的，一端钩大，挂房屋檐口或挑梁上或门框上，晃动时，叮当作响，充满杀气。他手中拄着一米五左右的铁杖，有时也扛在肩上，威风极了。

我一匹一匹地抽开猪圈门板，用竹响壳儿把唯一的一头肥猪从圈里撵出来。但它好像知道要挨刀了，卷在角落

里一动不动。在大人的帮助下，我才把猪儿硬拖了出来。

三四个大男人一起围上来，提的提耳朵，抱的抱肚子，掰的掰脚，揪的揪尾巴，一阵忙脚慌手，终于把猪儿弄在板凳上横躺起。只见舅公站在靠近猪头的背后，右膝提起压住猪肩胛，左手捂住猪下巴向后扳着，右手反握一只长长的杀猪刀，刀尖抵住猪喉，猛地向后一用力，刀刃很快就进入猪体内直达心脏，再向前一抽，那血水就哗哗地流出来。

做完这一套，舅公又开始发话了：把旺子拿去泅(qing)了，吃泡汤。这时，那长长的棍杖就派上用场。舅公用杀猪刀在一只猪后脚踏旁割一小口，然后将棍杖从口子伸进去，在猪皮下通过大腿到达腹部上、中、下、左右，再退出来，用一个竹筒插入小口，不停地向里吹气。我看到舅公是直接用手含着住猪蹄口硬吹，右手紧紧握住猪脚，吹一口，松一下。吹一下，腮帮鼓鼓的，眼睛也鼓鼓的，脸胀得通红，全身都在使劲。当然，后来进步了，变成用气枪打气。

不一会儿，那猪奇怪地膨胀，最后变得肥滚滚的了。大家把猪脚用麻绳捆紧，防止漏气，然后抬到黄桶里烫了好刮毛。

金盘锅已烧好开水，黄桶已摆到地坝边低矮处，桶里刚装有大半桶开水。大家七手八脚把猪抬到桶里，杀猪匠不停地翻动着猪身，特别注重头、背、蹄，不时用手揪一下猪毛，差不多了，就用铁刮子刮起毛来。

猪烫好后，像白冬瓜一样白净净圆

滚滚的。抬出来用挂钩挂住后腿膝盖处，仰面倒挂在挑梁上。舅公用豁边刀从尾巴处脊柱外的肉皮向下偏着划到头部，有尾巴的一边叫硬边，另一侧为软边；再从尾巴处沿肚皮中线向下划到喉部，内脏都露出来了，热气腾腾。取出来，肝、肺、心，穿起挂好，最后就是将肠、肚一股脑儿抱出来摊放在簸箕里。将脊柱用砍刀竖着砍断，猪就成两半边了。除上交的，剩下的半边接着是下头、取脚，按要拜年的户数多少一条一条切割成两斤、三斤长条形礼牲肉，熏好后就成了弯弯腊肉。

杀完猪，要请客的。自家家族长辈和队里当家的社员必请，表示一年收获了，大家聚一下。

熏腊肉

熏腊肉前是要先把肉放在大瓷盆用盐腌制好，五六天后肉质变成乌红色时就可以晾干熏了。

农村熏肉是将就灶台用的，饭煮完后，就着热灶灰撒上粗糠，再加上刚刚下来的鲜柏树枝，清香的烟味就出来了。锅端开，将竹笆折平放在灶台上，再一块块搁肉条、舌子、心子、肺、肾等，只有那小肠会用来灌香肠。其实那时的香肠花样多，由于肉少，会加入豆腐、糯米等。肉上面再盖上麻袋、锅盖等物。

熏腊肉一般是离不得人的，有时明火燃起来了，扑救不及时，轻则烧糊肉，重则引发火灾。

熏好的腊肉，主人就会用棕树叶做

成的挽子穿好，挂在灶屋顶上用绳子垂下的横棒上，长期经受烟熏火燎，自然香了。为了防止耗子从房上下来偷食，还要在下垂的绳子下方串上几匹笋壳。

石磨推豆腐

接下来几天，就是用石磨推豆腐、汤元等。

推玉米、小麦等干磨轻松些，但推湿磨可就费力了。像这湿豆子，泡了几天发胀了，和水从磨眼流下，上墩在下墩上旋转，扯扯扯的，流出浓浓的豆汁，推完后就装进从梁上吊下的摇架下的酒浆帕子里，边摇动边加开水过滤，下面用瓦缸盛着。

点豆腐是我最喜欢做的。我早就跑进屋拿出一块石膏，在磨槽里磨石膏液，然后将石膏液均匀地倒进豆腐液里，不停搅动，奇迹发生了，豆腐液成了豆花，也叫开花豆腐，直接可吃。

豆花舀出来装进豆腐箱挤压，水挤干了就只剩豆腐了，将豆腐饼取出切块豆腐就成形了。晾干后，就可熏腊豆腐了。

那酒浆帕子里剩下的是豆腐渣，散糠糠的，转不拢。灾荒年月，要吃豆腐渣才能充饥。现在生活好了，降血糖血压等可以吃这个豆腐渣。



成长故事