



隱身鄉間六十載 功臣夙願復黨籍

今年95歲高齡的賀雲清老人，是一名隱身重慶雲陽縣鄉間60年的特等功臣。60年來，老人過着窮困潦倒的生活，因牢記毛澤東「不要吃老本，要為祖國建設再立新功」的叮囑，從未向政府伸手要過照顧。目前，老人重病纏身，癱瘓在床已10年，最大心願就是生前能夠恢復其黨籍。

■賀雲清最大的心願就是恢復黨籍。本報重慶傳真

賀雲清之子賀永濤告訴記者，幾十年來，父親在飢餓、貧困、疾病、死亡、誤解等磨難面前，選擇積極面對，從沒伸手要過特殊照顧，直到父親立遺囑時他才知道父親是特等功臣。

驍勇善戰 建功無數

賀雲清1948年冬應徵入伍，成為西北野戰軍19縱隊22團機槍連的一名彈藥手，不久後成長為部隊最優秀的重機槍手。當時有「全連第一槍」美譽的賀雲清，在解放甘肅蘭州之戰中，用機槍壓制敵軍火力整整40分鐘。其間，敵人的一顆子彈把重機槍的水箱頂部打穿，離賀雲清胸膛不足5寸。賀雲清英勇還擊，為部隊奪取皋蘭山制高點起到關鍵作用，榮立特等功。

其後，賀雲清又在新疆剿匪時榮立一等功。1950

年，賀雲清出席在北京召開的全國英模表彰大會，受到毛澤東、朱德等中央領導的親切接見並合影留念，榮獲解放勳章一枚。1951年，他所在的第一野戰軍召開全軍英模大會，賀雲清再次榮獲八一勳章一枚。

磨難重重 未曾求援

1955年，賀雲清退伍後，修過路、煉過鋼，但無法解決一家9口的生計，兩個兒子因此夭折。1991年夏，山體滑坡，家中房屋垮塌，大兒媳和兩個孫女死於非命，大兒子因受刺激遠走他鄉。重重磨難，賀雲清都選擇承受，沒向當地政府提任何照顧的事。「當年毛主席親口叮囑我們這些英模，不要吃老本，要為祖國建設再立新功，我一直記着呢。」賀雲清說。

但唯獨一事，讓老人至今無法釋懷。在「文革」期間，賀雲清被取消了黨員資格。「現在父親最大的心

願就是能恢復黨籍。」賀永濤說，父親重病纏身，時日無多，如不能滿足父親的心願，他將愧疚終生。

賀雲清立功受獎的證明書。

記者楊毅 翻拍



■賀雲清的退伍軍人證明書。記者楊毅 翻拍

■香港文匯報記者 楊毅 重慶報道

湘少女救童傷腿 堅強配合治療

一個年僅12歲的小姑娘名叫周美玲，家住湖南茶亭鎮戴公橋村，5月22日晚在家附近的公路旁看到1輛8輪渣土車向3歲小男周運龍疾馳而去，小美玲在千鈞一髮之際衝向路中間，用力將小男往回扯。最終，小男被推到路邊安全地帶毫髮無損，而小美玲左小腿被碾壓致嚴重毀損。日前，記者從中南大學湘雅醫院了解到，通過醫護人員的救治，周美玲已經能夠站立起來，並能使用助行器進行短距離行走，正在接受後期康復訓練。



■醫生正為周美玲治療。本報湖南傳真

康復科周莉副教授說：「回顧小美玲做康復訓練的這段時間，我從來沒有看到她悲傷情緒的流露，她一直都很堅強、樂觀，也很配合我們的治療，希望她能盡快康復，做一個健康快樂的女孩。」

■香港文匯報記者 李青霞，通訊員 羅聞、黃辣 湖南報道

4萬人黃河畔放歌 獻禮抗戰紀念日

河南鄭州市近4萬名各界各族民眾，昨日齊聚母親河邊，在炎黃二帝的巨型前高唱《保衛黃河》、《團結就是力量》等歌曲，共同紀念中國人民抗日戰爭暨世界反法西斯戰爭勝利70周年。

據介紹，參加合唱的不僅有鄭州市政府領導、機關幹部、企業職工、農民、軍人、青少年學生，還有曾在抗日戰爭中浴血奮戰的老戰士以及鄭州市勞動模範代表及各行業的先進人物。本次活動在全市形成了紀念、緬懷、學習先烈的良好氛圍。

■香港文匯報記者 靳中興 鄭州報道

魯媼打牌娛樂 開心笑掉下巴

在8月28日廣西南寧到山東青島的K1138次列車上，山東烟台牟平的一對老年夫婦在與同行打牌娛樂時，因開心過度，老太太大笑時不慎將下顎脫臼，最終經列車工作人員求助120，協助下車治療，才脫離危險。



■媼太太經治療脫離危險。網上圖片

「他們4個人打牌，阿姨摸到一把好牌，太高興了，結果大笑之下把下巴笑掉了。」列車長馬亮說。矯先生說，太太患有糖尿病，如果不及時進食的話會引起併發症。為了盡快給她安上下巴，列車長緊急報告鐵路局，請求提速，最終提前半小時到達桂林北站。在醫院經過2小時救治，媼太太的下巴終於被安上了。

■齊魯網

冰城民眾熱捧 俄麵包店現人龍

在黑龍江哈爾濱的百年步行街中央大街上，一家俄式西餐廳門前，每天上午10時半左右，就排起了長長的隊伍。據了解，這裡每天如此，顧客們不是排隊吃西餐，而是購買百年傳統工藝製作的俄式麵包——「大列巴」。店裡的師傅說，隊伍裡大部分都是哈爾濱本地人，有很多都是幾十年的老顧客。家住經緯街附近的李桂梅阿姨說，平時家裡的早餐經常是「大列巴」加紅腸配蘇伯湯。



■新鮮出爐的「大列巴」。記者夏瑞雪攝

「大列巴」在俄語裡譯為麵包。一個「大列巴」的淨重大概兩公斤，看起來有半個籃球大小。「大列巴」從麵粉發酵到出爐，需要逾10個小時，為不讓麵包過夜，保證出售新鮮的麵包，這裡的「大列巴」每天只定量生產一爐140個。每天11時左右麵包新鮮出爐，提前半個小時甚至一個小時，買麵包的隊伍就排了起來。

據師傅介紹，「大列巴」的發酵除了啤酒花和酵母，沒有任何其他添加劑，完全是按照老工藝傳承下來的做法。用硬雜木烤爐烘烤，用啤酒花發酵，純手工製作的「大列巴」外皮焦脆，內裡鬆軟，具有獨特的植物芳香。第一次吃可能會覺得有一些酸，但是細細品味很有嚼勁而且麥香味很重。

■香港文匯報記者 夏瑞雪 哈爾濱報道

第25屆青島國際啤酒節全球飲酒大賽總決賽28日晚在山東青島上演。經過三項比賽多輪次的激烈角逐，在速飲王環節中，任光超以4.97秒的時間飲光一瓶啤酒勇摘桂冠，同時贏得「速飲王」、「品飲王」、「暢飲王」稱號，三「王」歸一，三冠加冕。這也是任光超第五次獲得「酒王」稱號。

■文/圖：香港文匯報記者 王宇軒 青島報道

熱烈歡迎 山東省副省長夏耕率代表團蒞港 暨 隆重祝賀 2015 香港山東周圓滿成功



香港山東各級政協委員聯誼會 致意