

沙田女子龙舟队员冯丽娟 获国家级“运动精神榜样”称号

本报讯(文/张雪珠 通讯员 沙宣)11月21日,由中央广播电视总台央视网、成都市体育局联合发起的第二届中国(成都)生活体育大会在成都举行。大会同时为2023年“美好生活 运动榜样”的9个榜样称号、27个人或团队进行颁奖。其中,沙田镇中围村的女子龙舟队员冯丽娟获得“运动精神榜样”称号,并受邀出席会议颁奖。

媒体报道评语:“运动精神榜样中,广东东莞的妈妈龙舟队冯丽娟,从简驭繁到高科技奖,从没有女子龙舟队到沙田镇17个村村都有女子龙舟队,从田间地头滑向世界,承载了更多的精神力量。”

据了解,2023年“美好生活 运动榜样”人物征集活动中,共有来自全国各地超过2300

名榜样人物或团体通过自荐、活动推选委员推荐、媒体挖掘等方式聚拢在一起,最终由国家体育总局、北京大学、清华大学、北京体育大学、新华社等领域推选委员审议确定入选名单。他们来自大江南北、沿海内地,覆盖了全民健身的各个方面,各项成就,也彰显出一些新风尚、新引领、新融合。

根据第二届中国(成都)生活体育大会的人物提名,央视新闻、央视网体育等媒体推出了《53岁妈妈曾带龙舟队获多项世界冠军》和《“妈妈龙舟队”队员冯丽娟:诠释龙舟精神 划向海外》等个人专题报道,并被新浪财经头条、环球网等多家媒体转载,让沙田龙舟又一次得到中央及地方主流媒体的关注,再现全国第一个“龙舟之乡”的传统魅力。

延伸阅读

“妈妈龙舟队”队员冯丽娟

诠释龙舟精神 划向海外

第二届中国(成都)生活体育大会“运动精神榜样”人物提名上这样描述冯丽娟——“东莞沙田的‘妈妈龙舟队’从民间队伍蜕变为国际舞台的冠军队。冯丽娟带领团队艰苦训练,以坚韧的毅力演绎着不屈的精神传承。”

冯丽娟称得上沙田女子龙舟队中资格最老的队员。1999年她所在的沙田女子龙舟队代表国家参加在英国诺丁汉举办的第三届世界龙舟锦标赛,一举囊括女子250米、500米和1000米三项赛事的冠军。2019年,沙田镇受邀赴美国参加全美规模最大、规格最高、队伍最多的龙舟赛,已近50岁的老将冯丽娟再次出征,参加男女混合组国际标准龙舟500米的比赛,她凭借丰富的经验带领队伍再次夺魁。冯丽娟幸运地成为两次代表沙田出国参赛的龙舟队员。

从小酷爱龙舟 结下不解之缘
冯丽娟出生在沙田镇沙田岛中围村,从小生活在河涌纵横交错的水乡环境中,与水与舟结下了不解之缘。

1999年,素享龙舟盛誉的沙田镇接受国家体育总局的委托,组建一支女子龙舟队出征第三届世界龙舟锦标赛。沙田镇领导干部审时度势,在村民中做了大量的思想观念,破了沙田的旧规陈俗。很快组队告成,26人全是育龄妇女,平均年龄28岁,最大年纪46岁,人称“妈妈龙舟队”。当时被选为队员的冯丽娟因为对龙舟运动的热爱,而正式开启了她的“划龙舟生涯”。

“划龙舟真的是我的兴趣和爱好,记得第一次参加下水参加划龙舟训练,我都不愿意上岸了。跟队员一起下船,有说有笑非常开心!之后,沙田每次大大小小的划龙舟都有我的份,哪怕是一次缺席,我都会不高兴。”冯丽娟说,自从第一次参加划龙舟开始之后,她就从未缺席过沙田的每一次龙舟运动。

艰苦训练出成绩
冯丽娟回忆训练的“艰苦岁月”,第一次参赛前训练的情景仿佛历历在目。1999年,冯丽娟在沙田镇女子龙舟队组建起来后,



冯丽娟(中)出席第二届中国(成都)生活体育大会并领奖

采取的是封闭式训练。那时正是盛夏,头顶烈日暴晒,身溅热浪汗煎,翻船、折浆不可避免,晕眩、呕吐好似便饭家常,加上妇女的特殊生理,无余的天然条件,条件异常辛苦,但没有一个人离队。

2007年,沙田女子龙舟队参加在肇庆市举行的广东省第一届体育大会龙舟竞赛中,24名队员被教练选中后,进行了长达近一个月的封闭式训练。每天早上天刚刚亮她们的训练就开始了,有跑步、做俯卧撑、推舟运动等体能训练,也有教练对一些规范性动作和一些战略、战术的训练。每天在水里划艇也达到六七个小时,手磨出了厚厚的老茧,皮肤晒得脱皮。加上封闭式的训练是不可以回家看望丈夫和子女,对于她们这些普通的农村妇女来说刚开始是非常不适应的。但队员们还是咬紧牙关,越战越勇。她身上所迸发出来的这种活力,成就了当年的辉煌。

沙田龙舟精神值得发扬光大
冯丽娟说,随着龙舟赛的发展,沙田的龙

舟也逐渐向国际标准化、专业化接轨。以前女子龙舟队的教练就是男子龙舟队员,后来,她们有了专业的教练。前几年,沙田龙舟队的“标志性”的跪划式冲桨法也没有了,现在都是统一的标准动作。另外,以前3斤8两重的木制船桨,也改良成为只有8两重的碳纤维材质船桨,不仅划的频率更快,训练强度也减轻了。

对于沙田龙舟的传承,冯丽娟表示没有刻意让子女传承此项运动,但希望通过自身的榜样让下一代学习到沙田的龙舟精神。

如今沙田的17个村,每个村都有女子龙舟队,成为东莞唯一一个村村都有女子龙舟队的镇。对冯丽娟和所有东莞人来说,龙舟早已不是单纯的竞技活动和节日盛宴,它承载了更多的精神力量。

冯丽娟说:“龙舟精神就是同舟共济、团结拼搏、力争上游、奋勇争先,我年轻时目标是沙田、为国家争光,现在的目标是把龙舟精神传给年轻一代。”

沙田镇青少年工作党政联席会议 第一次全体会议 召开

本报讯(文/黄玫瑰)11月24日,沙田镇召开青少年工作党政联席会议第一次全体会议,贯彻落实上级关于青年工作的部署要求,研究部署推进沙田镇青年发展重点工作。镇委副书记、联席会议总召集人袁树坚出席会议。

会议传达了东莞市青少年工作党政联席会议第一次、第二次、第三次全体(扩大)会议精神,审议通过了《沙田镇青少年工作党政联席会议工作制度(送审稿)》和《沙田镇青少年工作党政联席会议成员单位职责分工(送审稿)》系列文件。

袁树坚在会上表示,当前沙田镇正处于加快高质量发展时期,要提高政治站位,切实领会青年工作重要内涵,把学习宣传贯彻党的二十大精神作为首要政治任务来抓,并贯穿青年工作始终;要聚焦青年思想引领、求学求知、权益保障、建功立业等重点工作领域,聚焦沙田镇青年成长发展迫切需要解决的重大问题,出实招办实事,不断提高广大青年的获得感、幸福感、安全感;要充分发挥联席会议机制作用,加强组织领导,压实各部门工作责任,强化协调配合,全镇合力下好“一盘棋”,切实推动青年发展成效显著,引领沙田镇青年紧紧团结在党的周围,做有理想、敢担当、能吃苦、肯奋斗的新时代好青年,为沙田镇高质量发展贡献青春力量。

社区卫生中心新增眼科诊室开诊

本报讯(文/何子扬)近日,沙田镇社区卫生服务中心新增的眼科诊室开诊,进一步推动基层医疗服务发展,满足广大市民和患者日益增长的眼科医疗服务需求。

在沙田镇社区卫生服务中心,新增的眼科诊室设在中心的一楼,前来就诊的市民络绎不绝。在眼科诊室内,眼科医生正在通过问诊和仪器为患者进行眼科检查。

据了解,该眼科诊室为患者提供眼底检查和裂隙灯检查服务。眼底检查是检查玻璃体、视网膜、脉络膜、视神经疾病的重要方法。裂隙灯检查主要检查眼球的前部,检查眼睑、眼的皮肤、睫毛和睑板腺开口等相关性问题。

眼科医生表示,眼科诊室专门提供了眼底检查和裂隙灯检查,如果检测到有眼底性的硬化和血管病变等症状,可进行早期准确的判断与确诊。

接下来,沙田镇社区卫生服务中心将继续推动基层医疗服务建设,保障辖区市民的健康,让患者能够便捷高效地享受到优质医疗服务。

沙田镇强化冬季 安全监管 确保 水上交通安全

本报讯(文/郭子君)进入秋冬季以来,沙田海事部门采取多项措施,切实做好秋冬季水上交通安全监管工作,确保辖区水上交通秩序畅通和水上安全形势稳定。

检查人员对辖区船舶进行登轮检查,详细查看船舶、船员的相关资质、人员的值班值守等情况,提醒船舶负责人当前正值枯水期,要密切关注水位深度,规范船舶操作。在经过桥区水域时,要加强瞭望,避免船舶碰撞桥梁或搁浅事故的发生。

除了强化船舶监管,海事部门还加强通航环境治理,规范船舶锚泊,劝离碍航的捕捞作业船舶,若发现辖区渔船碍航捕捞行为,现场巡航时及时劝离渔船,防止商渔船碰撞事故的发生,并把碍航捕捞行为通报给相应的村(社区),并督促他们履行属地管理责任。

值得一提的是,针对秋冬季火灾事故多发,海事部门还会针对性的加强船舶消防设备的安全检查和船员的实际操作能力和应急演练情况,重点是防范船舶的火灾事故。对于船舶秋冬季节的寒潮、大寒潮、大风,加强集装箱材的事故保障,船舶货物装载等方面的检查,严防集装箱的落水货物装载不规范,超载运输。

接下来,沙田镇将继续加强水上交通安全巡查,并通过线上、线下进一步加强船员、码头工作人员、水上作业区施工人员等的安全生产意识,组织开展应急演练,提高应对能力,确保辖区水上安全形势持续稳定。

沙田镇迎接村级综合性文化服务中心 提质增效及基层文化示范点建设验收工作

本报讯(文/张雪珠 通讯员 黄艳欣)11月23、24日,沙田镇村(社区)综合性文化服务中心提质增效达标建设、“城中村”文化示范点和特色精品村文化示范点接受验收。

东莞市文化广电旅游体育局委托第三方机构通过实地检查、现场询问等形式,对照《2023年东莞市基层综合性文化服务中心提

质增效实地验收测评表》《2023年东莞市城中村文化示范点建设工作进度表》《2023年东莞市特色精品村文化示范点建设工作进度表》,对沙田镇村级公共文化场馆的硬件设施、服务配套、场所管理、公共服务、人员设置等情况进行实地验收。本次验收包括松洲村、横流社区2个“城中村”文化示范点、西村村特色精品村

文化示范点,义沙村、齐沙村、大泥村、杨公洲村、西村5个基层综合性文化服务中心达标建设村,松洲村、穗丰年2个提质增效示范点。

沙田镇高度重视村(社区)综合性文化服务中心提质增效达标建设、“城中村”文化示范点和特色精品村文化示范点工作,致力为群众提供功能完善、资源丰富、管理规范、运行高

效、群众满意的公共文化阵地和综合服务平台。

接下来,沙田镇将积极为基层群众提供便捷高效的“一站式”服务,丰富人民群众的精神文化生活,提升基层公共文化服务的质量和效能,不断发挥基层文化阵地作用,推动基层公共文化服务高质量发展。

沙田街巷腊味飘香

本报讯(文/图 张雪珠)秋风起,晒腊味。霜降过后,阳光普照,天气变得干燥,正是晒腊味的绝佳时机。不少沙田市民采用沙田传统“生晒”手艺,在自家的阳台、天台晒着虾干、鱼干、腊肉等等鲜美干货,腊味香气四溢,成为秋日里特有的一道风景线。

沙田人讲求“鲜”字,生晒海鲜能保留海鲜最原本的味道,经过阳光洗礼,成为另一种风味。虾干、鱼干都是生晒海鲜的代表,风干之后的虾干鱼干肉质紧实,鲜美凝聚,散发着阵阵的咸香味,更是带有浓厚的沙田味道。

在沙田杨公洲村周先生家中晒场,鲩鱼、白鳧鱼、腊肉等整齐地挂在晒网上,各种腊味和虾干鱼干飘着咸香味。据介绍,鱼干有很多种,鲩鱼、白鳧、白鳧鱼等应有尽有。制作鱼干首先要挑选新鲜生猛的鱼,清洗剖开后进行薄切,这一步骤很考刀工,切得足够薄,鱼干

才能晒得干透,再用盐腌制一晚,清洗干净即可拿去晾晒。为了抢抓晾晒好时节,周先生还组织了附近的村民一起制作。一条条新鲜的鲩鱼和肥美的白鳧鱼被钉在木板上,经过开膛、划花刀、清洗等步骤,即可进行晾晒。

据周先生介绍,生晒不仅要挑选质量好的原材料,而且制作也要抓紧时间,必须在阳光充足的天气下进行生晒,制作过程不需要其他工具进行烘焙,这样晒出来的味道才独具风味。

沙田盛产海鲜,每年到了秋冬季,沙田市民都会采用传统“生晒”手艺制作腊味。这种传统的方法就是借助大自然的阳光和风力,让海鲜慢慢散失水分,使鲜美的味道一点点凝聚。天然生晒制成的海味,不仅作为沙田本地特产,同时蕴含着深深的沙田一代代人的情感和独具特色的民俗文化韵味。



海鲜经过阳光的洗礼成为另一种风味

讲文明 树新风

关爱他人

关爱社会

关爱自然