

庆祝改革开放40周年

俗话说,“好伙食能顶半个指导员”,
饮食是保障部队战斗力的重要基础之一。

我军的饮食保障伴随着人民军队的
成长不断发展,尤其是改革开放以来,经
济迅速发展,人民物质生活极大丰富,军
营伙食质量也实现跨越式发展,军营伙食
保障越来越科学化、精细化。

下面,请跟随我们的脚步,走进空降
兵和海军驱逐舰部队,看看他们的饮食保
障发生了哪些变化。——编者

空降兵部队

云海踏浪,饮食精细科学

■方超

“水果罐头、巧克力”替代“红糖水、鸡蛋糕”

“伞跳好,吃鸡蛋糕。”听到这句话,1980年入伍的老侦察兵张克永会心地笑了。“这是那时伞兵之间的一句流行语。”他说,“一人一块,跳得好、落地稳才有鸡蛋糕吃,对于我们这些大多数从农村出来的兵,能吃上鸡蛋糕就觉得很幸福。”

跳伞前喝红糖水、落地后吃鸡蛋糕,这是当年空降兵跳伞时的能量补充“标配”。作为快速反应、远程机动的拳头部队,空降兵在执行跳伞任务时需要经过叠伞、整伞、机动转场、过检查线、登机等一系列繁琐复杂的准备工作后,才能云海踏浪、纵身突击。每个伞兵身背数十斤的伞具,这两种食品显然不足以补充剧烈消耗的体能。

上世纪80年代,我军研制的侦察兵专用野战食品问世,种类包括米饭、水果罐头、压缩干粮、巧克力和提神饮料等,空降兵下属各单位侦察连捷足先登。某次执行跳伞任务,其他连队官兵看到张克永他们手中的水果罐头、巧克力时,都投来羡慕的目光,因为这种野战食品成本较高,普通空降兵连队未能配发。

上世纪80年代初,为适应当时我国经济体制改革和军队建设需要,我军实行“标准加补助型”饮食保障,提出“斤半加四两”的伙食标准(即保证部队每人每天达到一斤半蔬菜、一两肉、一两禽鱼蛋、一两豆制品、一两植物油的食物定量),但由于当时还未实行分餐制,也没有军队服务保障中心统一订购配送,饮食的数量、质量和科学性还是存在许多不足。

据张克永回忆,他入伍时每天的伙食费是7角5分,相对于一个月7元的津贴已经不算低。

舰艇长时间在海上战风斗浪,官兵还要担负繁重而又紧张的战备执勤和训练任务,加上海上补给难度大,对于舰艇饮食保障提出了更高要求。

改革开放40年来,从伙食标准到就餐环境,从海上补给到保障体系,海军舰艇饮食供给在品种、口感和贮存能力上,都得到了极大丰富和发展,哪怕是执行长达数月的远航任务,水兵也能每天吃到新鲜菜品。优质饮食已将舰艇战斗力保障“到胃”。

从“蹲着吃”到“坐下来慢慢吃”

翻开东部战区海军某驱逐舰支队旧相册,一张独特的照片生动记录了我国老式051型驱逐舰开饭的场景:露天甲板上,数人围着两三个菜蹲成一圈,一个浪头打来,咸咸的海水直接给饭菜加了个料。

那一幕,一直留存在南京舰导弹技师李步刚的记忆中:“严冬,集合刚唱完歌,一盘盘分好的菜早已凝结起白白的油花,红烧鱼成了鱼冻;盛夏,在码头吃饭就像打一场恶仗,大汗淋漓。那时候吃饭最大特点就是快,囫圇吞枣吃饱就好。”

后来,为改善官兵就餐环境,支队特地修建水兵餐厅,让051型驱逐舰官兵靠码头时都能“坐下来慢慢吃”,但海上就餐场所依旧是难题。

2012年后,海军迎来转型发展大潮,一批新型战舰下水饺子般入列,海上吃饭场所问题也随之解决。在济南舰上,记者看到在舰艇中部位置专门开设了水兵餐厅和军官餐厅。宽敞明亮的餐厅里,一张张不锈钢餐桌被擦得锃亮,一排排旋转座椅排列整齐,墙上安装了电视机,官兵可在就餐时观看新闻,还设置了报刊架,方便官兵休闲时阅读。

除了就餐环境,炊事班的烹饪条件也得到很大改善。走进济南舰厨房,不锈钢灶台、抽油烟机、不锈钢餐具等排列整齐。灶台上,炊事班长朱

卫锦正在直径约1米的立式圆筒大锅前挥舞着大勺,当天的主菜“朱氏红烧肉”已香飘四溢。据了解,舰艇上依托这种慢热式蒸锅可以制作100多种中西菜肴和面点,足以做到“一周之内不重样”。

朱卫锦还向记者介绍,现在舰艇上的抽油烟机更加先进,吸力更大,无论煎炸烹炒,还是蒸煮拌烤,几乎闻不到油烟味。放眼望去,厨房里自动打蛋机、自动和面机、西点烘焙设备等一应俱全,记者不禁感慨:实现了厨具制式化、配餐营养化、加工机械化,炊事设备也迈入了新时代!

从“众口难调”到“众口皆调”

近日,记者随长春舰出海,餐厅提供的早餐不仅有鸡蛋、牛奶、馒头,还配备了花生、酱瓜等小菜。

炊事班长张梦飞告诉记者,当前,我军按照工作地域、性质和岗位划分了4类伙食标准,水面舰艇部队享受三类灶,伙食标准相对较高。同桌就餐的军需薛明笑称长春舰的伙食有“三高”:高标准、高质量、高营养。

然而,炊事兵都会遇到“众口难调”的问题,舰艇炊事兵更是如此。一艘军舰载着大江南北的战士,每人口味不一样,炊事兵不仅要调和口味,还要针对航渡期间海域的气候和官兵远航途中的体力消耗等情况,合理安排饮食,补充航行中缺失的营养。

“放在十几年前,这是一个根本不可能完成的任务。”张梦飞表示,随着我军后勤保障能力提升、舰艇伙食标准不断提高,官兵伙食由温饱型向营养型转变,不仅能吃饱,更能吃好。

薛明告诉记者,随着部队建设的不断推进,海军专门下发《给养供给标准和制度》,定量规定官

“只有两三个菜,都是由班里的值日员提前打好摆在桌子上,班长、老兵不动筷子我们不敢吃,因为分量少。”

1991年,原总后勤部出台《军队食堂卫生管理规范》,空降兵部队依据规定实行分餐制。实行之初,由于对菜量把握不准、搭配不合理等原因,在许多基层连队,排在后面的几个班或是没有打到菜,或是打到的菜品种少。

面对这种情况,空降兵部队在各单位原有菜地基础上建成冬暖式大棚、简易式春棚和各类果园,以及牛、羊、猪等养殖场。同时外请饮食专家授课,选派官兵参加营养配餐员和等级厨师培训,并结合日常保障和野外驻训,让更多炊事人员熟练掌握多种烹饪方法,不断提升科学烹饪技能和保障能力。

之后,基层官兵的餐桌上多了黄瓜、辣椒、西葫芦、茄子等反季节蔬菜和新鲜的牛羊肉。

伞兵有了专属野战食品

1998年抗洪抢险,空降兵部队出动万余名官兵奔赴长江大堤最险段。二级军士长秦阳当时入伍仅一年,让他至今记忆犹新的,除了在大堤上坚守的79个日日夜夜,还有冰硬的压缩饼干。

“灾情紧急的时候,炊事班都在大堤上扛沙包,没空做热食。”秦阳回忆,最多的时候两个星期没有吃过热食。

2005年,某型水陆两栖步战车装备空降兵部队,并于当年成功实施空降,中国空降兵从此迈入机械化时代。这一年,03式伞兵单兵食品全面配备空降兵部队,中国伞兵终于有了自己的专属野战食品。当年8月,秦阳随部队参加“和平使命-2005”中俄联演,他清楚地记得,让俄罗斯空降兵赞不绝口的,除了首次亮相并精准实施空降的空降兵战车,还有什锦炒饭和具有自热功能的伞兵食品(有鱼香肉丝、五香牛肉等口味)。03式伞兵单兵食品最大的突破是加入了自热功能。

2008年,汶川特大地震抗震救灾,空降兵是

兵伙食标准,如:水面舰艇人员属于三类灶,每天膳食能量供应控制在3300~3600卡路里,每天需保证蛋白质110克、钙800毫克……对菜品的质量也做了明确的要求,如:鱼虾供应中,海鲜应不少于10%;蔬菜供应中,深色蔬菜应占60%以上……长春舰从组建开始就实行分餐制,目前已形成自助餐模式,标准是6菜1汤,其中既有富含蛋白质的肉类,又有提供人体必需的维生素和矿物质的素菜类,还有针对少数民族士兵风俗制定的特色菜品。

记者在厨房看到,炊事兵张小兵正在腌制几道“重口味”小菜,边上还摆着好几份“秘制调料”。“在海上,战友常常因晕船、气候不适等食欲下降。只有及时调剂伙食,变换食材做法,才能在补足营养的同时让人胃口大开!”没等张小兵说完,记者就迫不及待地尝了一口:嗯,味道真不错!

从“土豆萝卜”到“日日有鲜蔬”

10月上旬,在该驱逐舰支队码头,常州舰起航在即。“大家加加油!这次要连续航行20天呢!”常州舰炊事班长丁建辉话音刚落,炊事班战士纷纷跳上卡车,麻利地把一袋袋食材卸下,前前后后忙活了几个钟头。

“这么多食材怎么储存?难道要准备一个大特号的冰箱?”带着疑问,记者登上战舰,跟随炊事班战士循着厨房所在的01甲板又往下走了好几层,终于见到了专门储存远航主副食品的大冰箱。

所谓的“大冰箱”,其实就是舰艇的食材冷藏

最先整建制到达灾区的部队之一。“空降十五勇士”在四川茂县5000米高空冒死一跳,打开了生命之门,而伴随他们一起伞降的,还有03式伞兵食品。

随后空降兵组织的空投组,在震后初期共向灾区空投了近2000余件救灾物资,其中,也有部分03式伞兵食品。完成空投任务后,后续大部队进入重灾区救助灾民时,随身携带最多的也是03式伞兵食品,大多数都分发了受灾群众。

如今,03式伞兵食品已经被13式解放军通用型自热食品代替,但是在很多老兵心中留下永远抹不去的记忆。

新型保障对接未来战场

到了午餐时间,笔者走进空降兵某部教导队饭堂。只见玉米炖排骨、小炒黄牛肉、双鲜扒芥蓝、白灼生菜等一个个香气四溢的菜品被端出来,放到一排锃亮的保温餐炉里,国家高级厨师、四级军士长杨彦波正在仔细地给每张餐桌摆放腌制的蒜瓣、姜片、油泼辣子。

新兵下连后,杨彦波就在教导队炊事班,一千16年,从切菜切到手的毛头小子变成了精通粤、鲁、川、湘等各大菜系的大厨。如今在空降兵部队,像他这样拥有等级厨师证的炊事员不下百人。

“我刚到炊事班的时候,炉灶还是烧煤烧炭,经常弄得满脸花、浑身油,效率还不高。”进入新世纪后,空降兵部队从加工制作精细化、设施设备现代化、管理手段科学化、服务保障人性化、保障队伍专业化等5个方面入手,着力改善炊事保障条件和官兵日常就餐环境。记者了解到,如今在空降兵部队,每个炊事区都配备肉、鱼、菜类加工间,烹饪操作间和食品安全检测间等数个加工间。

“我们炊事班现在还能制作肉夹馍、手抓饼、鸡蛋灌饼等特色主食。”同样是国家高级厨师的上士张鑫说。现在炊事人员做面点也不用一手白、一手汗了,只要按比例把水和面粉、馅料往新式馒头机、花卷机、包子机里一倒,几分钟就做好了,再往蒸箱一放,10多分钟后就能吃,真正实现了炊事

保障机械化、自动化。

而在野战饮食保障方面,空降兵部队现已拥有高原型、平原型炊事挂车、野战主食加工车、面包加工方舱、食品冷藏车等能在复杂战场环境下加工烹制膳食、实行多样化保障的专用装备,在各类演习演练及日常野营驻训中发挥着巨大作用。

“就拿高原型炊事挂车来说,该装备配发我部后,我们4个炊事员使用它能在1小时内加工完成150人份的饭菜,有效解决了部队在海拔拔野战条件下执行任务的饮食保障需要。”空降兵某部保障部副部长石永强对笔者说。2016年,该部成建制赴青藏高原进行基地化训练时,面对恶劣的气候条件,具有蒸、煮、炒、煎、炸等炊事功能的高原型炊事挂车就发挥了大作用。

在野战携行食品方面,空降兵部队也走在前列。2016年4月,由军委后勤保障部研制的餐份化浅盘食品,在空降兵某部组织的空降作战饮食保障实兵演练中首次亮相。浅盘食品相对于03式伞兵单兵食品是一大升级,这种采用高阻隔材料进行真空包装、外形呈浅盘状的罐头加热更加迅速,菜品更加丰富。演习中,数名炊事人员携带野战给养器材单元和浅盘食品从天而降,仅用十几分钟便完成了百余名官兵的饮食保障。

2017年8月,“空降排”国际军事比赛中,中国参赛队拿到了综合排名第一的好成绩,这背后也凝聚着饮食保障人员的心血。

在制定菜谱时,时任集训队保障组营养师、上尉黎东平根据每名队员身体状况的观察和体检表的数据,合理规划食谱,提高水果、蔬菜、豆制品等食物摄入量,同时在食谱中加入富含钾元素和维生素B、C等能够消除疲劳的菜品,并且利用智能营养配餐系统,为参赛队员合理精确地进行营养搭配,确保他们以最佳身体状态参赛。

如今在空降兵部队,每个连队的司务长都能根据营养学来设置菜谱,同时根据自身连队训练计划、官兵身体条件来合理搭配膳食,服务战斗力。立足新时代新使命,担当强军重任的空降兵部队必将不断探索,筑牢保证战斗力生成的坚实后盾。

海军舰艇部队

大海航行,风味多样可口

■方思航

江敏 本报记者 刘亚迅

库。冷藏库不仅容

量大,而且保鲜效果好,温度长年维持在0~5℃左右。丁建辉换上防寒服,走进冷藏库仔细巡查。只见他细致地剥去蔬菜表面腐烂的枝叶,又耐心将冷藏库地板上的积水擦拭干净。“这么做是为了保持空气通畅,防止蔬菜等不易保存的食品腐败变质。”丁建辉说。

整理冷藏库的同时,丁建辉还不停地在密密麻麻的表格上填写,准确估算着主副食的剩余量。“这可是舰艇能否执行后续任务的重要依据。”丁建辉介绍,熟练掌握舰艇的数十种主副食特点,并进行科学保存,是专业合格的一门“必修课”。

常州舰军需罗明尚告诉记者,近年来,舰艇部队执行远海训练、亚丁湾护航等任务日渐常态化,针对蔬菜保鲜要求高的难题,他们采用了果蔬类食品低温下加工、冷藏、运输和供应新方法,并制订出分类储藏、分仓保鲜、定期移库的方法,有效解决了远航途中蔬菜易腐烂、营养流失大的难题。

谈及舰艇部队的饮食保障,常州舰舱段区队长、一级军士长卜凡虎深有感触,他告诉记者,在出现这些新方法之前,舰艇如果不进行靠岸补给,蔬菜最长保鲜半个月,半个月后绿叶菜就不能再吃了,于是只能吃土豆、萝卜等比较容易存放的食品。但一个月后,土豆萝卜也没有了,就只能吃压缩的桶装食品,这些食品不但口感不好,而且营养不足,时间一长官兵的嘴上就会因维生素缺乏而起泡。

“现在跟以前大不相同了!”卜凡虎话锋一转,“有食品保鲜技术、定期靠港补给和大型综合补给舰作支撑,远航编队‘天天定菜谱、日日有变化’早已变成了现实,这一切都离不开国家的发展!”



官兵在舰上的冷库装菜。 江敏摄



空降兵战士展示伞兵单兵食品。 方超摄



炊事员正在用自动馒头机生产馒头。 方超摄



年夜饭之前,滨州舰餐厅喜气洋洋。 江敏摄

制图:刘京