

兵马未动,粮草先行。打仗在某种意义上就是打保障。现代战争,部队机动频繁,战斗紧张激烈,作战连续性强……搞好战场饮食保障,对于保持和增强官兵体能、巩固和提高部队战斗力具有重要的意义。

拿破仑有句名言:“士兵是靠肚子行军打仗的。”战场上的“吃”与战争胜负息息相关。军人的适应能力决定战争的持续能力。练就军人特殊的饮食适应能力,必须重塑官兵伙食结构。这种“重塑”,对我军战场保障由生活型向打仗型转变具有积极意义。正如相关专家所言,从“吃”上解决战斗力问题,不亚于

一场自我革命。来自军委后勤保障部的信息显示,针对野战饮食保障训保脱节、保障标准不配套等问题,全军部队正加速推进野战饮食保障整体转型。在保障模式上,针对不同作战样式、作战条件、保障环境,采用不同作战力量编成,提出

战时因地制宜确定办伙规模的方法。根据部队任务,区分“单兵、战术、战役”3个层次,灵活多样保障……当前各部队如何推动战场饮食保障?如何推动野战饮食保障转型发展?请看记者的调查报告。

直面“舌尖上的挑战”

■本报特约记者 童祖静 特约通讯员 陈拓 陈朴



第565期

记者调查

战场吃饭是个“技术活”

关于演训场上的饮食保障,官兵有话要说。

——“训练较少,技能偏弱”。

不久前的一天,第72集团军某旅组织对抗演训。临近中午,导调组临机“出情况”:“炊事车被炸,炊事员伤亡严重,失去保障能力。”面对突发情况,战斗班排战士因平时野战炊事技能练得不多,此时竟无人会挖散烟灶。

三营营长张国维自嘲地说:“如今,一些官兵最大的炊事技能是‘开水泡面’,对于野战条件下取水、识别野菜、做饭等技能知之甚少。”

一次50公里战斗体能训练,营里给每名官兵发放2斤大米。训练间隙,埋锅造饭,战士们犯了难:有的把米饭煮糊了,有的寻来野菜却不知如何与大米搭配下锅,有的嚼着夹生的饭粒下肚,还有的甚至饿着肚皮投入后续训练……

——“手段单一,效率不高”。

一次演训中,某营担负左翼突击群进攻任务,各连依托野战给养单元、自行炊事车等装备实施伴随保障,每个连队自带3日的携行量。

中午,五连炊事班接到“生火造饭”的命令后立即展开作业。谁知,米刚下锅不到10分钟,就接到突如其来的“敌情”:“一小股‘敌人’正向你方隐蔽机动,迅速转移。”

炊事班不得不停止作业,消除车辙等痕迹,火速向第二阵地转移。洗菜、切菜、炒菜……忙活一小时,饭菜终于做好了,正准备开饭,可“敌人”又调集兵力发动突袭,战士们不得不饥肠辘辘迎敌。

然而,与之前鲜明对比的是兄弟单位的一个连队,提前把五花肉、排骨、土豆等生鲜食品切好,封装在不同包装盒内,战场上稍做加工即可食用。炊事班两个人很快就做好了全连饭菜,大大提高了保障效率。

——“考虑不周,精细不够”。

某营参加渡海登岛训练,为确保官兵能吃上热食,军需营房科提前与海军部队协调,获得在登陆舰上加工热食的许可。炊事员精心制作辣子鸡丁、竹笋炒肉片、苦瓜炒鸡蛋等饭菜,官兵却都没啥食欲。

原来,航渡期间舰船颠簸剧烈,加之活动空间狭小,空气流通不畅,一些官兵经过海上连续航行,头晕目眩,根本吃不下。

“作战任务不同、环境不同,官兵身体所需热量不同,饮食保障方式也应有针对性……未来海上航渡,应考虑以‘流食保障’为主。”复盘检讨会上,该旅军需营房科长刘云鹏直言。

——“热量辐射,暴露目标”。

那次对抗演训,该旅炮兵营榴炮一连官兵将阵地精心伪装在山岳丛林间。不想,战斗还没打响就被“敌”炮火覆盖。

复盘发现,竟然是炊事车“惹的祸”——全钢结构的炊事车烧柴油燃料时,整个操作台温度升高。做完饭,炊事员收拾完炊具,就将四周篷布放下来,开进阵地附近的丛林间伪装隐蔽……

结果,热量散不出去,被“敌”热感应侦察器逮个正着。

某营炊事班长朱志刚也有类似的经历。红蓝对抗演训,为了让战友从战场上一下来就能吃上热腾腾的饭菜,他带领炊事班,提前到达冲击展开地域。

哪知,蓝军发现后,通过炊事班做饭的阵势判断后方必有大队,于是“顺藤摸瓜”,把后续部队“包了饺子”。



第72集团军某旅官兵利用班用野战给养器材单元制作热食。 韩海建摄

战场饮食保障为啥难

饮食保障,缘何频频遭遇困境?采访中,上至机关领导下至普通一兵,各自看法不一。

“官兵炊事技能弱是最直接的原因。”某连连长王崇霄说,平时组织炊事训练,一般条件下练得多,实战条件下练得少;炊事员练得多,其他官兵练得少,这“两多两少”导致官兵炊事技能不过硬,上了战场自然“漏洞”百出。

“手段单一,效率不高”,是当前战场饮食保障的重要问题。

长期以来,我军饮食保障分工存在“前重后轻”的特点,即前方部队承担大部分食品制作、分发任务,后方筹措和配送给养物资往往仅以生鲜食品为主。这种传统饮食保障模式,让前方部队从原材料开始加工,耗费时间、精力和能源较多,难以适应现代战争“快打快撤”要求。

“未来战场,环境更加复杂,斗争更加激烈,部队配置和饮食保障任务充满不确定性,部队可能长时间得不到热食供应。”该旅军需营房科科长刘云鹏说,这就要求饮食保障必须根据敌情、地形、环境等情况,因地制宜灵活保障。

“战场饮食保障可以借鉴‘宅急送’的模式。”该旅保障部部长解凯说,采取“净菜加工、成品配送”的保障方式。即:按照战场食谱把生鲜食品切好,成品、半成品组合到一块,模块化包装、配送式保障,最大限度减少一线炊事员携行负重和工作量。

同时,充分利用野战指挥信息系统,后方通过给养中心信息终端感知需求,将“战场快餐”迅速配送,提升机动作战快速保障能力。

战场饮食保障,“精细度不够”“热量不达标”等问题,也是官兵们关注的焦点。

营长张雷曾多次参与重大演训,他以“渡海登陆作战”为例发言:“在航渡阶段,舰船颠簸剧烈,空气流通不畅,官兵易发生晕船,此时就要想方设法维持充沛的体力,减少非战斗减员;而在抢滩登陆阶段,部队面临水际滩头,官兵体力消耗大,此时就要确保部队‘吃得上’,维持官兵充足体能……在扩大巩固登陆阶段,部队经过连续作战,此时就要注重高热量饮食,帮助官兵迅速恢复体力,延长持续作战能力。”

“总之,就是要根据不同地域、作战背景、气候条件下的营养需求,在部队机动、战斗打响、夺取阵地、兵力撤收等不同阶段,实施精细化保障。”张雷说。

讨论中,实战意识不强、缺乏敌情观念等问题也被一一揪了出来——

“现代战争,敌方将广泛运用高新技术侦察手段,对战场热食保障的组织实施构成严重威胁,特别是现有热食保障设施,目标大、缺少有效伪装,极易遭敌精确制导武器打击。”

“未来饮食保障,必须具有良好的隐蔽性、防护性,饮食装备在运用迷彩伪装和自然伪装的基础上,还要注重高技术的应用,确保排烟少、辐射少、噪声小,提升生存防卫能力。”

吃法跟着战法变

浙中腹地,深山密林,某营正在进行实战化训练。

临近中午,九连的炊事班饭菜飘香。只见班长王龙强带着3名炊事员紧张地忙碌着,菜盆里盛着已经做好的辣子鸡丁、竹笋炒肉片、排骨炖冬瓜、素炒白菜,另外还有一桶紫菜蛋汤。

针对作战任务、战斗行动、战区气候地形等不同情况进行饮食保障,该旅想了很多办法——

他们按照“以热食保障为主,结合军用食品保障;以炊事班制作为主,结合班、排自做;以制式饮食装备为主,结合便携器材;以高能食品为主,讲究营养配餐”的原则,开展野战饮食保障研究和

训练。为提高官兵炊事技能,他们对训练进行改进——

由原来单一烹调技术训练,转变为野战生存保障训练;由原来单纯炊事员训练,转变为部队全员普及;由原来的“一日三餐式”的饮食保障训练模式,转变为军事训练全过程伴随式、大项任务牵引式饮食保障训练模式。

他们还组织野战炊事技能比武,将“走出去学、请进来教”“以老带新”的方法融入经验交流、实操操作、阶段考核等环节,为炊事员队伍加钢淬火……如今,全旅所属部队炊事员人人都能驾驭野战饮食保障装备,单兵技术水平、成建制保障能力不断增强。

那天,某营组织20公里战斗体能训练,告别以往“埋锅造饭”传统,采取模块化饮食保障,利用简易炉具对真空包装食品进行加热后食用……官兵的思维和行动都在转变。

“吃法跟着战法变。”翻阅去年以来旅队的野外训练计划,在他们演练的10余种新型作战样式中,相应的饮食保障方式达20多种。

大规模机动,野战炊事车伴随保障;分队穿插,班用野战给养器材单元是主力;远程机动,地方餐饮配送;特种作战,工兵锹、子弹盒等传统野战生存炊具也派上用场……“不管何种保障模式,都做到展开快、制作快、分发就餐

快。”该旅领导说。

采访中,官兵们还表示:“靠山吃山,靠水吃水,我们还学习了野外就地取食本领。”

在该旅编写的《山岳丛林常见可食用植物图谱》中显示:马兰头、野苋菜、荠菜等32种常见野菜都可适量食用——让官兵实地掌握这些“野味”的名称、形状和食用注意事项,是野战饮食训练的必修内容。

今天,走向精细化、快速化、实战化,是野战饮食保障转型发展的必由之路。

该旅军需科助理员吴先球介绍,他们针对不同的作战行动、官兵体力消耗情况进行精细配餐,保证官兵战时体能消耗补充;根据昼夜、季节、训练强度变化,制订多套“战场食谱”,实现灵活饮食供应。

战场上,饮食保障如何做到不暴露目标?

不久前,该旅组织官兵学习军事地形、水文气象、隐蔽伪装等与战场饮食保障密切相关的知识,掌握如何选择隐蔽地形构筑必要防御工事的技能,提高防卫能力。

在“食物前送”领域,他们严密组织编组,明确道路和标记规定,确定食物分发点的位置,以及与敌遭遇时的处置措施,确保整个过程安全。

版式设计:梁晨

向“吃”要战斗力

■陈建浩

锐视点

部队官兵常说的一句话是:好的炊事班班长顶半个指导员。说的是饮食保障对鼓舞士气的的作用。然而,科学实验表明:人在极度疲劳的状态下,容易产生厌食情绪。

眼下,部队遂行多样化军事任务已成为常态,时常处于高强度、高负荷和恶劣环境之中,官兵常常会出现食欲不振等情况,极易造成非战斗减员,影响战斗力。

海湾战争结束后,美国军事记者就把军报列为“打败萨达姆的十佳武器之一”,认为它“有效鼓舞了联军将士的士气”。由此可见,对现代化军队来说,“吃”是一件不容忽视的大事。

一个不容忽视的事实是,当前实战化训练中,有的部队不大重视野战

饮食保障训练:有的平时练得少,炊事技能差;有的精细化不够,食物能量不达标;有的实战意识、敌情观念不强;对战时饮食保障的困难性估计不足;还有的感觉野战食品不可口、不好吃,不愿吃。

未来作战,要求军人必须要有适应战场“特殊的胃”,不允许以平时的标准、口味衡量野战饮食。“四菜一汤”在营区保障没问题,但军队是要打仗的,吃惯了热饭热菜的胃,上了战场显然难以适应。

电视剧《士兵突击》中,许三多怀揣两个煮熟的热鸡蛋,被侦察直升机发现,热源是“祸首”。在某旅组织的一次夜间侦察对抗中,一名战士随身携带一壶温水,潜伏快结束时悄悄打开喝了一口,结果被对方热成像仪和激光测距机牢牢锁定,导致对抗失利。

军人“特殊的胃”要靠平时训练来

适应,既训练生理心理的适应能力,还要训练顽强的意志品质、不屈的战斗精神。在朝鲜战场上,志愿军指战员靠一把雪一把炒面支撑体力,赢得战争的胜利,靠的正是坚强的“胃动力”。

今天的训练是明天作战的预演。向“吃”要战斗力,就要求我们必须按照打仗要求搞好野战饮食保障,本着对战斗力负责的态度,把战场上的“吃”作为提升战斗力的任务来完成。

一方面,要加强野战炊事技能训练,确保炊事员精通野战饮食技能,高效制作“战地快餐”;精心调剂伙食,根据战场环境和人员体力消耗情况,提供营养全、能量足的野战饮食;坚持一切从实战需要出发,练就过硬保障本领,以持续的饮食保障能力提高部队战斗力。另一方面,要充分借助社会保障力量,采取成品、半成品加工配送的方式,形成快捷高效的野战饮食保障链条。

延伸阅读

野战饮食保障小常识

用木棍、多功能水壶制作热食

将3根大小相同的木棍,用铁丝绑住一端,形成一个三角支架;将多功能水壶用铁丝吊住,挂在棍顶端,再将食材和水放入其中,就地寻找一些木柴便可生火制作热食。

用芭蕉叶、黄泥制作热食

用和好的黄泥在地上摊一个直径约30厘米的泥饼,用芭蕉叶铺于其上,将食物放入树叶上包好,再用泥饼裹起,放入火中烧……待泥饼烧干,摘除树叶便可食用。

用毛竹制作热食

精选大毛竹,以2至3节为一段,将毛竹的一端打通,加水冲洗。然后将米和水放入竹筒内,米约占竹筒的三分之二,再进行密封,放在火中烧40分钟即可食用。

用子弹盒、牙缸、饭盒制作热食

利用子弹盒、牙缸、饭盒制作热食方法基本相同,以子弹盒为例:首先用刀具或其他尖锐物品,除去子弹盒上面一层铁皮,并将子弹盒洗净;制作米饭时,将一定比例的水与大米放入,用不易燃的物品覆盖。再利用石头,垒成灶形将子弹盒置于石块上。也可将肉类、蔬菜等食品放入子弹盒,制作热食。

用铁丝制作热食

铁丝可用于烧烤鸡肉、鱼类等食物,将食物串于铁丝上,利用明火烧烤。烧烤时,应不断翻转铁丝,使食物均匀受热,待食物油脂渗出并散发出香味时,即可食用。

用小铁锅制作热食

先将工兵锹洗净置于火上烧热,再涂上适量的油,烧热后,放入搅拌好的鸡蛋,撒上少许盐,再翻面煎即可食用。

(石云辉、韩海建整理)



用铁线煎鸡蛋。



炊事车内制作面食。



连用给养单元野炊。