

特别策划

从官兵“衣食住行”看70年巨变②

共和国成立之初,物资匮乏,吃饭是个大问题。年逾古稀的吴立香,对那段日子记忆犹新:“那个年代饥一顿饱一顿是常态,吃上一个白面馒头能高兴好几天,地里的红薯叶还没长大就被摘了。”

部队的饮食保障品种单一,白菜、萝卜、土豆是主要食材,主食多为用小米面、玉米面蒸出来的窝窝头。”

员、疗养员伙食标准进行了调整,明确文职人员伙食费标准,进一步提高部队伙食保障水平。

“食”代变迁:回望军营盘中餐

潘仲齐 雷国鸿 本报特约记者 程锡南



第581期

特稿

老兵回营,发现连队日常伙食比当年“加餐”还要丰盛

盛夏时节,第74集团军某旅四连迎来了17位从四面八方回到连队“探亲”的老兵。

从20世纪70年代起,这批老兵会不定期回“家”看看。他们把最美好的青春年华留在军营,这里也留着他们一生珍藏的回忆。

再次走进老部队,“50后”老兵李昌健感受到翻天覆地的变化。午餐的“六菜一汤”让李昌健一度以为,是上级特意为了他们的到来加了餐。

连长陈俊良笑着说:“这就是连队官兵的日常伙食标准。”那天,李昌健特意要了一个白面馒头。咬了一口,这位64岁的老人笑得开心极了。

从一个馒头开始,李昌健和老兵们拼凑起脑海中的“伙食记忆”。

20世纪70年代初,物资相对匮乏,地方粮食蔬菜等生活必需品都是凭票定量供应。李昌健在农村长大,家中兄弟姐妹五个,小时候最大愿望就是天天有肉吃。长大后,李昌健一心想到部队锻炼:“军人保家卫国,当兵光荣;”另外,部队待遇不差,到了部队不挨饿。”

经过2次征兵考核,李昌健圆了军营梦。李昌健记得,他在部队的第一顿饭吃了6个馒头。那会儿早餐天天就着咸菜喝稀饭,馒头一周吃三次,每次都被吃个精光。逢年过节伙食最好,连队热热闹闹地杀猪宰羊,让官兵们“打牙祭”。

这样的伙食状况,一直持续到改革开放后。老兵陈成1987年来到连队,那会儿刚好碰上“斤半加四两”的伙食改善期。“早餐有三白,午餐有双椒。”陈成介绍,当时大家把早餐白馒头、稀饭、萝卜称为“三白”,午餐的红椒、青椒称为“双椒”,每顿饭都能吃上“零星”肉片,虽然没啥油水,但吃饱饭已不成问题。

为保证上级规定的“每人每天1.5斤蔬菜、1两肉、1两禽鱼蛋、1两豆制品、1两动植物油”的食物定量,连队大力开展农副业生产。

“早中晚三下菜地,种菜喂猪人人都会。”陈成回忆说,当时每个排都有自己的菜地,每天都要侍弄菜地;全连养着猪羊鸡,还有人因为养猪养得好立功受奖……

李昌健记得,当年《中国人民志愿军战歌》是官兵开饭前唱得最响亮的一首歌。“雄赳赳,气昂昂,跨过鸭绿江……”他说,吃饭前想想前辈们在朝鲜战场“一把炒面一把雪”,心里就特别知足。



社会化供应

分餐制保障

战地野炊



②



③

图①:今日官兵餐桌。图②:野战炊食训练。图③:利用野战给养器材制作热食。

杨帆、韩海建摄

那时,边境自卫反击战的硝烟还未完全散去,连队部分官兵参与了其中的一次战役。一位从前线下来的老兵告诉陈成,他在战场就靠饼干、罐头充饥,能吃上一次蔬菜都算运气好……“和冲锋在一线的战友相比,我们在后方的同志就没有理由对伙食挑挑拣拣了。”陈成说。

回顾军营伙食变化,许多老兵都会由衷地说出两个字——知足。1992年,老兵王星辰入伍到了某连队,他印象最深的是:“入伍第4年开始,每天早上都有鸡蛋吃。”有趣的是,去年新兵刘书行到了连队,他有了“幸福的烦恼”——“部队伙食这么好,长胖了咋办?”

今年初,新下发的《关于调整部队基本伙食费标准的通知》,再次上调官兵基本伙食费标准,官兵的训练生活有了健康科学的营养保证,大家关于“吃”方面的获得感说也说不完。

从不锈钢盆到分餐盘,从“大锅饭”到“卡路里”

“过去用不锈钢盆盛菜,如今人手一个餐盘。”聊起部队伙食变迁,老兵黄志祥感慨不已。

“以前有啥吃啥,连队食谱跟着季节走。”黄志祥记得,有一年夏天,全连一个月都在吃葫芦瓜。南方部队冬天还能吃到青菜,黄志祥表哥服役的驻辽宁某部队,整个冬天吃的都是萝卜、土豆、大白菜。

数年来,我军多次调整食物定量标准,优化膳食结构,增加动物性食物品种和数量,各类食物营养摄入量精确到“克”……部队餐桌从“粗放型”向注重营养、“卡路里”摄入的“精细化”转变。

“在二食堂展板上公布的一周食谱上,每一餐菜品的‘营养配比’一目了然。”“现在是在吃啥吃啥,菜式跟着食谱走。”陈俊良向老兵介绍说,“如今连队的早餐品种丰富,新增了炒面和面条,还配有小炒菜……每天保证牛奶、鸡蛋、玉米供应,午餐晚餐‘六菜一汤’,有鱼有肉有水果。”

这些变化,体现在驻守祖国大江南北的各个部队——在南沙华阳礁,随着远海冷链运输保障能力的提升,官兵每天都能吃上新鲜水果,第一代守礁人“靠压缩饼干、罐头过日子”早已成为历史。

在高原雪野,西藏军区某边防连餐桌上,摆着青椒、小油菜等新鲜蔬菜。老连长王德丰在微信中看到老连

队的新变化,含着眼泪说:“我们当年吃脱水蔬菜和罐头,这份苦今天的娃娃们再也不用吃了!”

几十年过去,全军官兵伙食费标准从每天几角钱涨到数十元,伙食保障标准也由“吃得饱、吃得好”向“讲科学、讲营养”转变。

今年初,听说伙食费标准提升的消息,教导员刚高兴极了,他连夜带人筹划全营新食谱的制订——“早餐重营养、午餐重质量、晚餐重调剂。一定要依据训练计划、官兵身体状况,对食谱进行针对性调整。”

翻开该营食谱,为了“吃得科学、吃得营养、吃出战斗力”,刚和司务长可没少想办法——高温条件下进行高强度训练,主食相应增加黄瓜、绿豆;夜间期间,炊事班组织安排夜宵;新兵入营,主食及高蛋白食物供应量相应增加……

“不同课目训练强度不同,不同阶段官兵身体营养需求有异,在‘精准度’上做文章,才能真正吃出战斗力!”任刚笑着说。

今天,随着陆军新型合成营的应运而生,随之而来的是保障模式的调整——炊事员归属营部编制,昔日“火头军”正式嵌入合成保障体系。

昔日一间房的“连队食堂”,成了如今一栋楼的“营食堂”;昔日烟熏火燎的

厨房,成了现代化操作间,燃气灶、压面机、蒸箱等炊事设备一应俱全……70年伙食保障模式更迭,看得见摸得着。

给养供应模式也在变革。近年来,随着全军后勤社会化保障模式的推进,旅队全面取消营连农副业生产活动,昔日烙印着老兵们“迷彩记忆”的菜地、猪圈,正在被一个又一个野外训练场取而代之。

“部队不再用养猪种菜了,官兵们练兵备战的气氛更浓了,动力更足了。”任刚说。

从“生活型”向“打仗型”转变,野战饮食训练列入军事训练大纲

往事并不如烟。“当年营养跟不上,身上却有使不完的劲儿。”昔日“2块压缩饼干”的故事,至今让陈成津津乐道。

一次全师综合演习,陈成担任“敌情”侦察任务,他靠着2块压缩饼干,巧妙伪装后埋伏在蓝方纵深阵地前一整天,为指挥所提供情报。演习结束,炊事班专门给他做了一碗鸡蛋面补充

能量。今年8月,四连上等兵王俊义在演训场立下奇功。实兵对抗演练,王俊义通过“3换伏击阵地,毙敌13人”,成功在侧翼牵制“敌方”进攻,为对抗演练胜利作出贡献。

与陈成有所不同,王俊义携带“09式单兵自热食品”参演,连队还为他“加餐”——2个鸡腿;当年陈成身高1.7米,体重51公斤;如今同样身高1.7米的王俊义,体重有64公斤,是个实打实的“肌肉男”。

四连连史馆的老照片很能说明问题。在“温饱型”伙食条件下,老一辈连队官兵颧骨突出、肩膀瘦削。如今科学训练加之合理膳食搭配,练出“T”型身材,提高军事素质,成为新时代官兵的青春梦想。

走进该营健身房器械场,利用业余时间进行塑形训练的官兵大有人在,就像王俊义说的“练出一身肌肉才最酷”。

随着国防和军队改革的深入推进,旅队实现从传统步兵师到新型合成旅的转型。新的作战编成,新的武器装备,部队遂行多样化军事任务成为常态。野外训练场上,官兵时常处于高强度、高负荷和恶劣环境之中,如何向“吃”要战斗力,成为新的时代课题。

今年,旅队全面推广野战饮食实战化训练——营连每月必须有3天不生火不做饭,一日三餐只吃野战食品、喝凉水。起初,一些官兵吃不上热食,直呼受不了,旅领导语重心长地说:“野战食品口感不如日常饭菜,但打起仗不可能有佳肴美味、热菜热饭”“伙食保障条件越来越好,‘吃’的训练也愈发重要”……

今天的部队伙食保障,正在从“生活型”向“打仗型”转变。“正因为不好吃,所以才要训练,这不但是生存需要,更是作战胜利的需要。”陈俊良说。

一次野外驻训,战斗间隙,陈俊良和战友通过食用野战食品补充能量。在生疏地域,他们自己已灶台做饭,依靠携带食材保证饮食供应。

三级军士长古官华认为,从吃上提高战斗力,不亚于一场革命——军人的适应能力决定战争的持续能力,未来部队伙食保障,必须重塑官兵饮食结构,从习惯吃野战食品开始。

“吃”已成为全军共同训练课目。今年,军委有关部门对这项工作进行了专题部署明确,野战饮食训练列入军事训练大纲,进入年度军事训练计划,部队结合野外驻训开展野战食品适应性训练,作战部队每年至少组织一次连续7天的实吃实训。

明天野战饮食保障到底啥样?陈俊良也有期待:“我们与外军联训发现,他们的战场饮食社会化保障已成为一个产业。在这方面,我们基层官兵期待新时代的战场饮食保障能迈出更大的步伐。”

营养……

今年8月,四连上等兵王俊义在演训场立下奇功。实兵对抗演练,王俊义通过“3换伏击阵地,毙敌13人”,成功在侧翼牵制“敌方”进攻,为对抗演练胜利作出贡献。

与陈成有所不同,王俊义携带“09式单兵自热食品”参演,连队还为他“加餐”——2个鸡腿;当年陈成身高1.7米,体重51公斤;如今同样身高1.7米的王俊义,体重有64公斤,是个实打实的“肌肉男”。

四连连史馆的老照片很能说明问题。在“温饱型”伙食条件下,老一辈连队官兵颧骨突出、肩膀瘦削。如今科学训练加之合理膳食搭配,练出“T”型身材,提高军事素质,成为新时代官兵的青春梦想。

走进该营健身房器械场,利用业余时间进行塑形训练的官兵大有人在,就像王俊义说的“练出一身肌肉才最酷”。

随着国防和军队改革的深入推进,旅队实现从传统步兵师到新型合成旅的转型。新的作战编成,新的武器装备,部队遂行多样化军事任务成为常态。野外训练场上,官兵时常处于高强度、高负荷和恶劣环境之中,如何向“吃”要战斗力,成为新的时代课题。

今年,旅队全面推广野战饮食实战化训练——营连每月必须有3天不生火不做饭,一日三餐只吃野战食品、喝凉水。起初,一些官兵吃不上热食,直呼受不了,旅领导语重心长地说:“野战食品口感不如日常饭菜,但打起仗不可能有佳肴美味、热菜热饭”“伙食保障条件越来越好,‘吃’的训练也愈发重要”……

今天的部队伙食保障,正在从“生活型”向“打仗型”转变。“正因为不好吃,所以才要训练,这不但是生存需要,更是作战胜利的需要。”陈俊良说。

一次野外驻训,战斗间隙,陈俊良和战友通过食用野战食品补充能量。在生疏地域,他们自己已灶台做饭,依靠携带食材保证饮食供应。

三级军士长古官华认为,从吃上提高战斗力,不亚于一场革命——军人的适应能力决定战争的持续能力,未来部队伙食保障,必须重塑官兵饮食结构,从习惯吃野战食品开始。

“吃”已成为全军共同训练课目。今年,军委有关部门对这项工作进行了专题部署明确,野战饮食训练列入军事训练大纲,进入年度军事训练计划,部队结合野外驻训开展野战食品适应性训练,作战部队每年至少组织一次连续7天的实吃实训。

明天野战饮食保障到底啥样?陈俊良也有期待:“我们与外军联训发现,他们的战场饮食社会化保障已成为一个产业。在这方面,我们基层官兵期待新时代的战场饮食保障能迈出更大的步伐。”

版式设计:梁晨

权威访谈

“兵马未动,粮草先行。”部队饮食保障是保障打赢和服务部队的基础性工作,关系官兵身体健康和切身利益,关系着部队凝聚力和战斗力。

随着我军日益发展壮大,部队给养保障发生翻天覆地的变化,饮食内容从极度匮乏到日益丰富,保障理念由生存温饱到健康科学,饮食环境从粗糙简陋到更加舒适,炊事工具从“铝锅造饭”到系列化的饮食装备。

记者:请介绍一下建军以来,我军给养保障发展变化。

负责人:红米饭南瓜汤,野菜充饥志越坚……这些在歌曲和文学作品中常见、人们耳熟能详的特殊食谱,见证了我军革命战争年代的艰苦岁月。

新中国成立之初,国家百废待兴,我军饮食保障首次实现国家统一标准、

统一供应。为帮助国家度过困难阶段,我军发挥“生产队”作用,通过发展农副业生产减轻国家负担。

改革开放以来,随着市场放开,物资供应更加充足,我军对饮食保障的要求从满足温饱走向提高质量。同时,加快硬件条件建设,推行集约办伙模式和军营“厨房革命”。

进入21世纪以来,我军后勤保障条件获得明显改善。在满足温饱、质量要求基础上,部队伙食管理更加注重健康、营养,修订完善给养供应标准,提出

建设现代军营饮食文化的目标。为保障官兵就餐安全、卫生,倡导分餐制、自助餐等文明健康的就餐方式,建立食品安全管理的各项规章制度。为聚焦“保障打赢”要求,军需专业科研人员结合部队实际需求,在野战食品、饮食装备器材、饮食管理信息化等领域开展研究,并将研究成果应用于部队。

记者:请介绍一下我军野战食品的发展情况。

负责人:新中国成立前,我军没有统一制式的野战食品。各部队根据实际情况,

自制炒面、炒米等便于携带的食品。20世纪50年代初期,军需科研人员以抗美援朝中广泛使用的炒面、炒米等为主要原料,通过机械压缩和调整配方,研制出我国第一代压缩饼干。这一阶段的野战食品品种少、口味单调,不耐贮藏,易于变质。

20世纪70年代,我军研制了以压缩干粮、脱水食品和罐头为主组成的第一代野战食品。20世纪80年代,我军考虑战场饮食保障的实际需要,分普通单兵食品、普通集体食品、边防巡逻食品、坦克兵食品四种食品开展第二代野

战食品研究,初步形成陆勤野战食品系列,保障了陆军不同兵种的需要。

20世纪90年代以来,我军军用食品的研制步伐进一步加快,逐渐形成以单兵食品、集体食品和军用功能性食品组成的第三代野战食品。军用功能性食品主要有军用全营营养粉、军用体力恢复剂、抗缺氧食品、军用泡腾饮品等。

近年来,我军试验推广由通用单兵食品、组合式集体食品、特种作战食品组成的新一代军用食品。通用单兵食品主要是供全军作战部队使用的餐份

舌尖上的“军味”

——本报记者就军队饮食保障发展专访联勤保障部队供应局负责人

本报记者 赖瑜鸿 通讯员 毛国峰

建设现代军营饮食文化的目标。为保障官兵就餐安全、卫生,倡导分餐制、自助餐等文明健康的就餐方式,建立食品安全管理的各项规章制度。为聚焦“保障打赢”要求,军需专业科研人员结合部队实际需求,在野战食品、饮食装备器材、饮食管理信息化等领域开展研究,并将研究成果应用于部队。

记者:请介绍一下我军野战食品的发展情况。

负责人:新中国成立前,我军没有统一制式的野战食品。各部队根据实际情况,

自制炒面、炒米等便于携带的食品。20世纪50年代初期,军需科研人员以抗美援朝中广泛使用的炒面、炒米等为主要原料,通过机械压缩和调整配方,研制出我国第一代压缩饼干。这一阶段的野战食品品种少、口味单调,不耐贮藏,易于变质。

20世纪70年代,我军研制了以压缩干粮、脱水食品和罐头为主组成的第一代野战食品。20世纪80年代,我军考虑战场饮食保障的实际需要,分普通单兵食品、普通集体食品、边防巡逻食品、坦克兵食品四种食品开展第二代野

战食品研究,初步形成陆勤野战食品系列,保障了陆军不同兵种的需要。

20世纪90年代以来,我军军用食品的研制步伐进一步加快,逐渐形成以单兵食品、集体食品和军用功能性食品组成的第三代野战食品。军用功能性食品主要有军用全营营养粉、军用体力恢复剂、抗缺氧食品、军用泡腾饮品等。

近年来,我军试验推广由通用单兵食品、组合式集体食品、特种作战食品组成的新一代军用食品。通用单兵食品主要是供全军作战部队使用的餐份