



看到的是面孔  
感触的是心灵

# 炊事班的乐章

在晨光初现的拂晓,在月明星稀的深夜,他们有着和很多战友不一样的战位。穿上工作服,他们是军营里的“星级”大厨;换上迷彩服,他们是和战友并肩作战的钢铁战士。

保障力连着战斗力,炊烟里含着战友情。在一勺一铲间,炊事员们奏响了“酸甜苦辣”的军营乐章,演绎着多姿多彩的青春故事。

——编者



【人物名片】贾帅奎,新疆军区甜水海兵站四级军士长。



【人物名片】吴江渝,火箭军某旅下士。

雪,猛烈的雪。晚上11点半,当忙碌了半夜的导弹工程兵走出坑道时,眼前熟悉的山林已经披上一层厚厚的银装。凛冽的寒风灌进衣领,大家深一脚浅一脚地赶到阵地边的食堂,鼻子和面颊早已冻得通红。

“快进来吧!”橘黄色的灯光下,炊事员吴江渝像往常一样站在门口,见战友们陆续到了,赶紧把门帘掀开。

这座食堂,藏在大山的褶皱里。与征战在此的导弹工程兵一样,经受过日晒雨淋、风霜洗礼。两年前,吴江渝与战友们用简易彩钢板搭起了食堂。四季流转,食堂旁边的阵地一天天成型,吴江渝青涩的脸上也多了几分老兵特有的成熟。

“吴大厨,效率可以啊!”钳工操作手张旭是吴江渝的同年兵,昨天点餐时,他点了一道羊肉汤,结果今天晚上便如愿以偿。吴江渝点点头,眼睛笑成了一条缝。

打一碗热腾腾的羊肉汤,再来一盘香喷喷的饺子,食堂里很快变得热闹起来。刚才施工中有什新鲜事,最近跟女朋友处得怎么样……大家边吃边聊,冬夜的寒冷和疲惫仿佛都消散在氤氲的热气中。

“走,送‘外卖’去!”吴江渝将饭菜装进保温桶,搬上送饭车。车辆小

## 深夜食堂

■周晓星



心翼翼地驶过积满冰碴的道路,在迷宫般的坑道里七拐八绕,终于来到位于岩层深处的某施工点。

“混凝土浇筑一开始就不能停……”看到吴江渝把饭送到作业面,带班排长有些不好意思。

“赶紧换班吃饭吧,不然凉了!”吴江渝没让排长再下去。他知道,眼前的这些战友都坚守在关键岗位,为了

确保浇筑顺利进行,他们已经在坑道里连续奋战了16个小时。

岗前培训时,吴江渝和同年兵一起跟着老兵施工。在昏暗的坑道里,大家都铆足了劲。后来因为会做菜,吴江渝被调入炊事班。一时间,他的心里空落落的,甚至想过干两年就退伍。直到有一天,一名战友跟他说“就想吃你做的菜”时,他才下定决心,在炊事班好

## 大漠炊烟

■王国栋 王洪超

【人物名片】赵庆山,空军某基地四级军士长,荣立三等功1次。

暗蓝的天空挂着月亮,戈壁滩上,北风吹来阵阵寒意。晚上11点,正在执行夜航任务的飞行员黄宏轩在任务间隙,走进了空勤食堂。

“老赵,来碗牛肉面吧!”黄宏轩走到汤锅前,打开盖子,拿起汤勺,盛了一碗汤。“你这手艺是越来越好了。”他朝着碗边吹了吹,喝了一小口汤。

“改天可以尝尝我新学的油泼面。”赵庆山一边揉着面,一边转头看了看窗户上贴的“福”字,“又到年关了呢……”望着窗外的月亮,赵庆山的思绪被拉回到两年前的那个春节。

当时,全国上下都在支援武汉抗击疫情。那天凌晨3点,轰鸣声划破巴丹吉林沙漠的寂静——一架运-20平稳地降落在西北大漠某空军机场。飞机停稳,机组成员搭乘摆渡车前往联航餐厅。稍作休整后,飞机将满载医护人员和医疗物资飞往武汉。

当机组成员和医疗人员全部到达餐厅,赵庆山和战友们以最快速度端上他们准备了一晚上的饭菜。几个小时前,空勤灶官兵接到驰援武汉的机组和医疗人员准备早餐的任务后,一刻都不敢停歇。

既有本场飞行员的夜宵需要保障,又要保障凌晨驰援武汉的机组成员,还要把次日清晨飞行员的伙食准备好,这对大家来说着实是一个不小的挑战。

一时间,整个厨房水雾蒸腾。火苗



不时地冲出灶膛,映得赵庆山面颊通红,渗在额头上的汗水闪闪发光。那天深夜,赵庆山在灶台旁连续工作了5个多小时,共完成了12道主菜、6种主食和2类饮品。

凌晨5点,在医疗物资装载完毕后,飞机立即飞往武汉。看着远去的战机,赵庆山长长地舒了口气。

空勤灶,一个专为飞行员“量身打造”伙食的地方。炊事员既要保证饭菜色香味俱佳,又要严格遵守营养和品质要求。入伍11年,赵庆山保障过“金头盔”“金飞镖”“红剑”等军事演习。在高强度的训练下,如何让飞行员们吃好喝好,保持旺盛的战斗力,这可让赵庆山动足了脑筋。

去年中秋聚餐,赵庆山和战友们忙活了一整天,将数十道拿手菜端上餐桌。飞行员们吃得津津有味,不住地夸赞炊事班的厨艺。这时,一名飞行员开

玩笑说:“我就是俺家乡的那一碗刀削面,一定得浇上老陈醋才香。”

赵庆山把这句话记在了心上。单位飞行员中北方人居多,自己除了要会做各类菜系,还要掌握面食手艺才行。打那以后,他潜心研究面食制作,并利用假期去地方馆拜师学艺。

通过一年的努力,赵庆山不仅掌握了油泼面、刀削面、牛肉面和拉条子等十余种面条的做法,还做出锅盔、煎饼等富有地域特色的面食。

锅中水汽蒸腾,翻滚的浓汤溅到赵庆山的手臂上。“今年春节,我多做几种家乡菜,让你们吃出家的味道。”赵庆山将面条捞起,浇上老汤,撒上一把葱花,递到了黄宏轩面前。

清晨,冬日的暖阳温柔地洒向巴丹吉林沙漠,一缕炊烟袅袅升起,赵庆山换上工作服,用自己独有的方式迎接战友返航。

好干。

嘈杂的坑道里,官兵分成两组轮流吃饭。混凝土随着搅拌罐的转动有节奏地倾泻着,在输浆泵的强力抽送下,经由长长的输浆管流入钢铁丛林。由于没有座位,大家只能三三两两地蹲在地上吃饭。看着眼前狼吞虎咽的战友,感受着混凝土在管道里喷涌,吴江渝真切体会到一种神圣感。

“你的脸上有东西!”离开坑道时,战友笑嘻嘻地指着吴江渝的脸颊。吴江渝伸手一擦,原来是刚才输送混凝土时溅上的浆点。

“工程兵嘛!”吴江渝爽朗地笑着。一路上,不时有刚吃完饭的战友迎面走来。吴江渝看到他们身上沾满了斑斑点点的锈迹和泥浆,但脸上却洋溢着微笑。幽静的山谷里,食堂里的灯还亮着。吴江渝下车时,刚好赶上最后一批战友离开食堂。

“天这么冷,你自己也喝碗汤吧!”一位老兵朝他喊道。

“好!”吴江渝大声答应着。漫天风雪间,橘黄色的路灯此刻更加温暖起来。

从三十里营房出发,沿新藏线一路向南,翻越两座4600米以上的康西瓦和奇台达坂,才能到达地处喀喇昆仑之巅的甜水海兵站。

甜水海,其实没有海。不只没有海,过去仅有的一小片湖也早已完全干涸。甜水海兵站的四周雪峰林立,海拔5080米。“甜水海”这个名字,寄托着兵站官兵对甜水的期待和向往。

兵站四级军士长、司务长兼炊事班班长贾帅奎,今年31岁,有着西北汉子特有的朴实与韧性。“在甜水海,静得可以听到自己的心跳,可以听到一朵朵雪花盛开的声音。”贾帅奎说。兵站大门正对着远处苍劲寂寥的群山,院子被孤零零地嵌在空旷的荒凉大地上,门前笔直的公路刚劲有力地伸向无尽远方。

海拔升到5000米以上,夜间很容易产生严重的高原反应。不是非必要,很少有过往官兵愿意留宿甜水海。“远方的客人请你留下来……”成了贾帅奎和战友们的口头禅。“留下来”,对甜水海兵站的官兵来说是一种意外之喜,是一种被信任、被需要、被托付的成就感。虽然伙食保障任务繁重,但在贾帅奎眼里,只要战友们吃饱喝足,露出满意的笑容,就是对他最大的褒奖。

清晨7点,天还没亮,甜水海兵站笼罩在一片薄雾的阴霾中。贾帅奎提前进入操作间,检查设备、准备食材,然后精心烹饪早餐……屋内一番热气腾腾的忙碌景象。炊事班的大灶上,贾帅奎将揉好的馒头熟练地放进高压蒸锅,排列整齐。扣好锅盖的同时,他按下闹铃的倒计时按钮。

20分37秒,闹铃响了。贾帅奎果断关火,起锅。“这个时间刚刚好,再多5秒钟,馒头就蒸‘死’了,口感不好!”受高原气压低的影响,蒸馒头在甜水海要精确到秒。

贾帅奎对班里的炊事员要求十分严格。“夹生饭”“黄馒头”“糊锅菜”,都是他眼里揉不得的沙子,谁要是出了问

摄影:于诚 王原 徐成成 周晓星 李宗阳

## 甜水海的味道

■谢文奎 王宁

题,在炊事班晚点名时,肯定是要红红脸、出出汗的。但是了解贾帅奎的战友都知道,他这人“刀子嘴豆腐心”,在帮带年轻同志时,总是手把手教方法,传授经验。“不仅自己要当最好的兵,也要带出最好的兵!”

“辣得温柔,犟得清爽,素得营养。”如今,甜水海兵站饭菜是出了名的色香味俱全,过往官兵的幸福感和获得感,甜水海兵站成为高原官兵的“温暖之家”。

“一个好炊事班长顶半个指导员!”聊起贾帅奎,新疆军区某边防团政治工作处主任胡红林赞不绝口。他记得,每次带队送新战友上高原,贾帅奎都赶过来统计新战友来自哪里、喜欢吃什么、有什么忌口。新兵王雨欣说,自己刚上高原时,因为适应不了环境而情绪低落,打菜时贾班长特意多加了两个椒麻鸡腿,还笑着鼓励他:“多吃点,吃饱了不想家!”那一瞬间,他的眼泪差点滴到碗里。

这些年,贾帅奎常把这句话挂在嘴边。“没有什么是吃一顿解决不了的事,如果有,那就吃两顿!”

## 踏海留香

■于纯洁

【人物名片】尹振亚,南部战区海军某部上士,荣立三等功2次。

舰艇飞驰,蔚蓝色的海面被切割成无数碎片,浪花挤压出连亘的“山峦”,旋即凹陷成为“深谷”。舰艇炊事班的操作间里,食材在炒锅里旋转抖动,与在波涛峰谷间摇曳的舰艇,仿佛有着相同的频率。偶有挣脱束缚的食材自锅中飞溅而出,散落在炊事班班长尹振亚的脚下。

锅碗瓢盆在厨房湿滑的地面上整齐列队,时而“向左看齐”,时而“向右看齐”,发出清脆的碰撞声响;调料瓶罐则被细致地加固,任舰艇倾斜摇晃,都“保持军姿”。

“队伍”上方,尹振亚正以独特的姿势面向灶台:他一手紧握灶台扶手,一手熟练地掂起炒锅,双腿保持跨立。寒潮侵袭时,海况变化有时难以预料,他就将背包绳放在旁边以备不时之需。

回想刚上舰的那段时光,尹振亚也有着不堪回首的过往。起初,尹振亚对风浪格外敏感。舰艇每一次颠簸,他都脚底打滑、头昏脑涨,手上更是没了准头,陆地上熟练掌握的削皮、切丝等基本功夫都无法施展,常常抱着呕吐袋不撒手。

尹振亚不认输更不服输,像一棵渴望成长的小树深深扎根在海上厨房。渐渐地,大海接纳了尹振亚,苦练的厨艺也没有辜负他。从案板到灶台,从帮厨到主厨,他逐渐成为在海上厨房里“排兵布阵”的能手。

舰艇远航,时间与风浪考验着装备



的技术性能,同时也影响着官兵的身心健康。“吃不下、没胃口”似乎成了航行期间官兵的“职业病”。在日常饮食保障外,优秀的炊事员还要兼顾口味的调剂,在“味重好下饭”与“少油更健康”的天平上求得平衡,取得最优解。

这一餐,尹振亚精心调制的柠檬鸡爪吸引着官兵的目光,一轮打餐下来,餐盒就露出银白的底色。除此之外,尹振亚也不忘端上同样备受好评的白粥与面条,这是新战友克服晕船的“良药”。

餐毕,刚打扫完“战场”,尹振亚又带着炊事班战友开始整理冻库。如果说战备靠岸补给是一项工程,那么整理库房、摆放食材就是这项工程的“下篇文章”。动辄几十天的长途航行,百余人的饮食需求,不能不精打细算。食材最终被装进瓶瓶罐罐、盒盒筐筐,堆满

偌大的仓库。各种食材的保质期不尽相同,为了保持最佳口感与最低损耗,尹振亚每天都坚持调换食材位置、通风喷水加盖、清理失去生机的菜叶。即便如此,在每段航程的后期,餐盘中的绿色都不免成为奢侈品般的存在。

月明星稀,舰艇卧波,紧张的演练结束了,凯旋的战友围坐在餐桌旁。尹振亚端出新鲜出炉的“家乡牌”汤面,餐厅霎时香气四溢。战友们大快朵颐的场景让尹振亚心生暖意。他擦净双手,转身回到厨房,将刚取出的一箱箱食材拆封、解冻、预处理。

结束了一天的工作,尹振亚拖着疲惫的身体回到舱室。不一会儿,鼾声响起。月光洒在航道上,舰艇轻轻摇摆,荡开银色的涟漪……