

打赢舌尖上的战斗

■本报记者 范江怀 孙兴维

“民以食为天”是民间谚语，“兵马未动，粮草先行”是军中名言。不管在民间，还是在军中，“吃”永远是生产生活、谋战制胜的要务之一。

我军对“吃”的记忆可谓刻骨铭心。红军长征时，是“雪皑皑，野茫茫；高原寒，炊断粮……”风雨侵衣骨更硬，野菜充饥志越坚”。到了抗日战争、解放战争年代，我军则是“背着米袋急行军，拎着大饼上战场”，由弱到强，打出了一个新中国。抗美援朝时期，我志愿军将士“一口炒面一口雪”，打败了侵略者，向世人展示了站起来的中国人民不屈的意志和决心……

时光荏苒，人民军队早已告别了“缺衣少食”的日子，但如何吃好吃出战斗力，仍是我们迈步在强军路上的一道时代课题。

在现代战争中，先行的“粮草”已经从传统意义转变为更具科技内涵的“粮草”。要想打赢现代战争，我们的“粮草”不仅要先行，我们后勤保障的理念和观念也要先行。

拿破仑曾经说：“士兵是靠胃来行军的。”随着时代发展，战争的模式和样式正在发生着前所未有的变化，但无论怎么变化，在一定程度上来说，战争打的还是后勤保障能力。

在后勤保障能力中，吃是决定性因素，也是一项基础性工程。在吃、穿、住、行、藏、打等诸多实战环节中，如果连吃食都保障不好，还停留在“埋锅做饭”“熟食前送”的水平，“能打仗、打胜仗”的目标实现就会大打折扣。

在近几年的实战化练兵中，我们欣喜地看到，紧贴作战实吃实训已经成为演兵场上的重要内容。“吃饭也要训练、吃饭也是战斗力”的理念逐渐成为全军将士的自觉行动。

在中央军委领导下，经军委机关、科研院所和一线部队的多方共同努力，我军野战饮食保障体系作为战斗力建设的一个重要内容得到了逐步落实，新一代野战食品相继问世。今天，就让我们走近我军野战食品，尝尝舌尖上的实战味道。

吃饭也是战斗力”的理念逐渐成为全军将士的自觉行动。

在中央军委领导下，经军委机关、科研院所和一线部队的多方共同努力，我军野战饮食保障体系作为战斗力建设的一个重要内容得到了逐步落实，新一代野战食品相继问世。今天，就让我们走近我军野战食品，尝尝舌尖上的实战味道。

采访手记

军用食品吃出了实战味道

■本报记者 范江怀 孙兴维

特稿

吃饱，并不是一件容易的事情

军事科学院系统工程研究院军需工程技术研究所给养保障研究室主任郝利民，把一堆野战食品“咣当”一下子在桌面上摊开时，大大超出了记者的想象。

琳琅满目、品种繁多的新一代野战食品，令记者感慨良多。

30多年前，记者曾在猫耳洞里啃过压缩饼干。那时的压缩饼干非常坚硬，吃压缩饼干不叫吃，叫啃，而且口感不好，难以下咽。

迫不及待地打开一袋新一代单兵战斗口粮，取一块放入口中咀嚼几下——很香，口感与普通饼干无异。如果用一个词来评价，就是“味多美”。

郝主任是军用食品领域专家，也是新一代野战食品研制的领军人物。我们的话题，不约而同地从央视刚播完的电视剧《跨过鸭绿江》开始。

举着300多克重只有巴掌大小的一份单兵战斗口粮，郝主任说：“如果当年我们志愿军能吃上这样的军用口粮，我们取得胜利的代价怕要小很多。”

我军的制式野战食品正是在抗美援朝的战火中应运而生的。抗美援朝战争刚刚打响时，中国人民志愿军没有制空权，部队常常是夜行昼伏，为了隐蔽防空，难以生火做饭。

为了保障前方志愿军官兵不饿着肚子打仗，东北军区后勤部试着将小麦、大豆、玉米或高粱磨碎炒熟之后，加入一定量的食盐再混合在一起，便制成了我军第一款军用方便食品——炒面。

炒面送到前线后，大受部队官兵欢迎，志愿军总部也大加赞赏，指示后勤部队“要大量前送”。在志愿军入朝作战8个月时间里，光炒面就前送了3万多吨，满足了志愿军的急需，为赢得战争胜利立下了汗马功劳。时任志愿军副司令员的洪学智曾动情地说：“如果没有炒面，就解决不了部队最低限度的生活保障。”

因炒面不易携带，志愿军后勤部门后来就将炒面压制成块，可以说这是我军压缩干粮的雏形。其实，在抗美援朝中也诞生了另外一款军用食品——脱水面条。原总后方勤务部军需部在1951年组织有关部门的专家集中攻关，将传统面条制成了“方便面”，并实现了工业化生产。

代表着我国“第一代快餐”的方便面运达朝鲜前线时，受到志愿军将士普遍欢迎，大大提升了官兵士气。后来，有美军人员意外地见到这款方便面后，吃惊不已，被这道“东方的美食”深深折服。

我军早期的制式军用食品从战争中来，又全力服务于战争，品种主要是压缩食品，其特点是体积较小，便于携带，无需加工，方便食用，最主要的功能是能填饱官兵的肚子。至于食品的口感、营养、品种等要求，因条件所限还考虑较少。

吃好，折射着一个时代的进步

我军早期的制式军用食品(后称野战食品)受到经济水平和技术条件的制约，主要是以压缩干粮和罐头食品为主，品种单一，主副食不配套，还仅仅停留在保障“吃饱”上。野战食品真正发生革命性变化和进步，还是在改革开放之后。

对于我军野战食品的发展和进步，



上图：火箭军某旅官兵组织野战食品实吃实训训练。 王杰摄
右图：新疆军区某合成团官兵在任务期间食用野战糖果梨罐头。 王祖飞摄

有着30多年军用食品研究经历的高级工程师余坚勇感同身受：“要想吃好，一个直观的感受就是我们可选择的品种丰富多样了。”

对于我军野战食品的发展，余高工如数家珍。在20世纪80年代初，我军就研制生产出了以“三主”“三副”为基本内容的新一代野战食品。在此基础上，经过军用食品科研人员的不懈努力，我军初步形成了新一代野战食品构成体系，基本实现了野战食品系列化、热食化、餐谱化、营养化、功能化，使我军野战食品从温饱型、营养型向功能型跨越，步入了世界野战食品的先进行列。

有什么吃好？余高工介绍，往小处说，野战食品里除了能吃到常见的米饭、面条之外，还可以吃到鱼香肉丝、五香鲢鱼、梅菜扣肉、麻辣里脊、咖喱鸡丁等10余种菜肴。往大处说，如果在高原、高寒、高海拔地区巡逻执勤，我们就可以有针对性地供给高原型、寒区型、热区型等不同类别的单兵战斗口粮和单兵自热食品，满足不同作战环境对饮食的不同需求。

如果是水兵要出远海航，我们可以提供水面舰艇和潜艇的远航食品；如果是飞行员，我们又有远航食品和救生食品伴随出征；如果是特种兵或者是伞兵，我们还有特种作战口粮和伞兵口粮供其选择……总之，针对不同军兵种、不同地域、执行不同的军事任务，我们都能在我军野战食品的“超市”里，找到一款适合自己口味的野战食品。

北部战区某合成旅入伍7年的士官金鸣，第一次吃到寒区型单兵战斗口粮时，没想到食品品种如此丰富，不仅能吃到耐饿的汉麻干粮、猪肉脯、牛肉脯，竟然还能吃上抗寒食品“姜蜜”。“姜蜜”能使人体快速发热，御寒效果好，非常适合寒区作战时使用，比以前炊事班熬姜汤方便多了，也好吃多了。

有一点金鸣恐怕不知道，身在高原的官兵也可以吃到营养丰富、缓解疲劳的菌菇干粮、青稞干粮以及高原泡腾片等抗缺氧食品。而热带的官兵则可以吃到薏米、茯苓、青苗等具有祛湿功效的功能型干粮。

近些年来，我军研制推出的多款单兵战斗口粮，在部队试吃后，获得了官兵们非常高的评价。余高工认为，这得益于我军在研制生产的野战食品中，吸收和运用了大量高科技成果。

野战食品的研制加工，涉及生物工程、生物工程、食品营养、机械设计、食品卫生、运动生理、包装工程及自动控制等诸多学科和领域，我军相关科研院所始终把目光聚焦在高科技的前沿领域，在努力完善自身已有科研成果基础上，注重及时吸收和创新运用当今世界的最新科研成果。

科技就是保障力、战斗力。研制了这么多年的野战食品，最让郝利民主任感到自豪的是，野战食品中不仅蕴含了许多高科技成果，而且融入了我国传统饮食文化的精华和理念。

多年前，郝利民主持研发的抗缺氧食品和多维电解质泡腾饮料，可有效缓解高原缺氧和体力疲劳，预防热痉挛和运动痉挛，有助于提高军事作业能力和军事训练水平。

去年，这两款食品作为抗疫应急物资在湖北疫情期供应部队医护人员使用，对缓解医护人员高强度作业疲劳及

预防长时间穿着防护服引起的脱水问题起到了积极作用。

郝利民很有感慨地说，没有国家改革开放带来的经济实力和科技成就，我军野战食品也很难取得今天这么喜人的进步和成果。

吃出战斗力，打赢舌尖上的战斗

不同于日常的一日三餐，野战食品最浓郁的味道就是“战味”。

与以前我军拥有的单一军用口粮相比，新一代的野战食品完全是针对现代战争特点来研制的。临战吃什么？进入阵地吃什么？仗真正打起来又吃什么？是非常有讲究的，这个讲究就是要为高部队的战斗力服务。

郝利民介绍说，我们针对不同作战阶段研制了不同的野战单兵口粮。在新一代野战单兵口粮中，有一款压缩干粮在部队试吃后，官兵们普遍反映该食品口感不太好。其实，这款口粮加入了一种我国常见的植物营养素，不仅能提供足够热量，还具有良好的抗疲劳作用。

是照顾舌尖上的口感，还是牺牲食品的营养性和抗疲劳效果？最后，为了确保食品的“战味”，科研院所的同志没有一味迁就食品的“好吃性”，放弃了对这款野战单兵口粮单纯的口感改造，保持了其“难吃一点儿”的现状。

解决了吃什么的问题，怎么吃也大有学问。北部战区某集团军某合成旅是全军较早组织开展实吃实训的部队，负责后勤保障的助理员张攀对此有着比较深的体会。他认为，部队在野外驻训时，每年组织一定周期的野战食品适应性训练非常必要。

在日常生活中，保障部队官兵吃饱吃好已经不是什么大问题。但是战时不能保障好，这就是一个大问题。我们在实战化练兵中，要练体能、练技能、练战术、练谋略，还要好好训练我们的胃。战时饮食肯定与日常饮食不一样，是让食品去满足我们的胃，还是让我们的胃去主动适应野战食品？

这个合成旅的官兵在实战化练兵中很好地回答了这个问题。在一连数日的实吃实训中，一连连队没生一次火、没煮一餐饭、没炒一盘菜、没烧一锅汤，彻底告别了“埋锅造饭”“四菜一汤”。

在野战食品的保障下，连队官兵的脑力、体力和反应力无减退钝化现象，花在饮食保障上的时间、人员、物资和运输则大幅度减少，提高了饮食对战斗力的贡献率。部队官兵普遍反映，野战食品战味浓、品种多、保障快、吃起来方便、营养、高效、好接受，打仗就该这么吃，平时就该这么训。

在吃什么、怎么吃方面，科研院所和部队都交出了属于自己的答卷。军委机关有关部门也做了大量的顶层设计和推动工作。

具体负责饮食保障的军委后勤保障部军需能源局领导在接受记者采访时说，兵马未动，粮草先行，现在很多保障工作就得“先行”。要打赢舌尖上的战斗，让部队官兵吃出战斗力，首先要从作战观念和训练理念上“先行”，进一步强化官兵“吃饭也是训练、吃饭也是战斗力”的理念，促使广大官兵更加自觉地按照打仗要求来改变饮食习惯，把自己的胃练得更更有战斗力。

面对现代后勤转型发展的新形势，军需能源局领导表示，要在更高起点上做好先行工作，当前最为紧迫的工作，就是要对野战饮食保障进行“二次创新”：按照实战化要求，进一步研发高能量、轻量化、小体积的野战食品和集成化、智能化、快捷化野战饮食装备器材；根据作战实施、集结休整和输送机动等不同作战阶段，采取个人携行、平台运行、后方加工补给等贴合实战的方式组织饮食保障；制订配套野战饮食快餐化保障标准和办法；把野战饮食快餐化保障训练，与军事训练一体组织实施……推动饮食保障由“生活型”向“打仗型”的革命性转变，我们一直在路上。

版式设计：梁晨

第913期

我军军用食品发展简史

我军军用食品发展从零开始，经历了四个发展阶段。军用食品最早可追溯到抗美援朝时期，当时东北军区后勤部试着将小麦、大豆、玉米或高粱磨碎炒熟之后，加入食盐进行混合，形成了我军第一款军用方便食品——炒面。炒面为志愿军将士解决了基本温饱，在战争初期起到了重要作用。

为志愿军生产的罐头

761压缩干粮

军用软包装罐头

新型军用食品

第一阶段。新中国成立后，我军就开始研究军用食品。1951年，原总后方勤务部军需部首次将面粉制成方便饼。同年，志愿军开始供应以蒸炒麦粉、豆粉、芝麻、豆油、白糖、食盐为原料的压缩干粮，这是我军压缩干粮的雏形。

第二阶段。20世纪80年代初，我军形成以“三主”“三副”为基本内容的新一代野战食品。“三主”包括761压缩干粮、脱水米饭、脱水面条；“三副”包括午餐肉罐头、荤炒什锦罐头、酱爆肉丁罐头。这一时期的军用食品在可接受性和可连续食用性上有了很大提升，但依然存在品种较少，主、副食品不配套，口味单调的问题。

第三阶段。根据战场饮食保障需要，我军开始了第二代野战食品的研制，包括普通单兵食品、普通集体食品、边防巡逻食品、坦克兵食品等4个类型。在食品研制上，首次应用了软罐头包装材料，填补了我军未装备软罐头食品的空白；在设计时注意了主食、副食和其他小食品的搭配，实现了由单品到主食副食综合配套的质的突破。

第四阶段。20世纪90年代后，我军开展高能野战口粮、单兵自热野战食品等系列产品研究，军用食品开始向系列化、热食化和功能化方向发展。目前，根据不同作战环境和人员，我军研发了多种新型军用食品，摒弃了过去“埋锅造饭”和“四菜一汤”的传统模式，使军用食品更加符合实战化要求。

资料来源：袁帅、盛虹霖