

庆祝改革开放40周年

舌尖美乎刀尖

我军在战争年代“饮食不足”，新中国成立后饮食保障实现“温饱型”，进入21世纪达到“营养型”，直至今日“功能型”，可谓一年一小变，几年一大变。特别是最近10年来，军队伙食标准不断提高，军人的盘中餐愈加丰富科学营养，为增强部队战斗力和凝聚力提供了有力支撑。

下面，让我们一同走进陆军和火箭军部队，继续探寻舌尖上的军营，看看他们在饮食保障上发生哪些变化。

——编者

陆军部队

备战打仗，丰盛舌尖润心田

胡钧柏

张楠

本报特约记者

赵雷

常言道：兵马未动，粮草先行。可见，自古以来，饮食保障就关乎战斗力。随着改革开放综合国力的增强，伴随着改革强军兴军的铿锵步伐，部队的饮食越来越科学营养精细，为提升战斗力添油加能。

从“填饱肚子”到“营养套餐”

“这是好东西，管够吗？”

前不久，北部战区陆军某合成旅开展革命传统教育，特意邀请一位参战老兵前来辅导授课，吃早饭时，老人家剥着鸡蛋打趣说。

“从1935年当兵，到1949年新中国成立，这15年间，加在一块都没吃过15个鸡蛋……”老人家边感叹边回忆：那个时候，只有在战场上表现特别优秀的战斗员才能吃到鸡蛋，那代表着荣誉。

革命战争年代，由于缺乏后勤补给，有时将士们只能以黑豆、粗粮充饥，而鸡蛋是激励鼓舞官兵士气的奖品。

朝鲜战争时期，国内物资匮乏，补给线长，志愿军以油炒杂粮粉与糊糊充饥，长期营养不良让不少官兵患上了肠胃炎、夜盲症等疾病。为此，军委下达“每人每天吃一个鸡蛋”的指示，从那时起，关于我军伙食的营养问题正式提上日程。

但是，由于当时条件有限，伙食费较低，“鸡蛋指标”在大多数单位难以落实，这一现状直到上世纪80年代中期才得以改善。在一次视察部队时，原军委的一名领导发现鸡蛋通常用来炒菜，鸡蛋“个数”难以确保。为了让每名官兵都能得到必要的营养，全军统一规定：鸡蛋要煮着吃。于是，官兵笑称有了“敲开蛋壳的权利”。

从“荣誉蛋”到“编制蛋”，从炒鸡蛋到煮鸡蛋，一枚普普通通的鸡蛋折射出的是陆军官兵伙食营养的改变。

上世纪90年代，

炊事保障更加营养、便捷和快速。”该旅旅长殷进保介绍说。

“号手就位！打开通风口，连接废料箱，点燃电磁灶……”说话间，炊事时间到了。在胡班长的指挥下，刘风华和战友一起，密切协同配合，炒锅、蒸屉齐上阵，不到一小时，满足百余名官兵的热食便新鲜出炉。

战斗食谱科学定量

“牛肉西芹、鸡蛋羹、火腿香菇……”午饭时间，一盘盘色香味俱全的饭菜端上餐桌。“现在密闭训练伙食比以前好太多了。”放下餐盒，发射一营三级军士长柴善友告诉记者。入伍20多年，柴善友每年都有好几个月时间要在地下“龙宫”担负安装操作、战备值班等任务。

以前每天的伙食主要是萝卜白菜土豆，柴班长说，到了训练后期看到饭菜就提不起胃口。每次进阵地前，大家都要偷偷塞几瓶老干妈、豆腐乳到战备背囊里。

“环环相扣的未来战争，饮食保障也是必不可少的一环。”该旅保障部部长丁彬彬介绍，他们专门邀请营养师指导炊事骨干结合训练周期、训练量的大小进行食谱定制，补充多少蛋白质，人均摄入维生素含量、肉制品在食材中的占比，都有科学规范。

“可别小看这份战斗食谱，里面的学问大着呢。”胡旭洪告诉记者，训练前期，官兵体力充沛，食材也新鲜，是补充维生素的关键期，白菜、菠菜等成为菜单主角；到了中后期，官兵体能消耗剧增，每天必须保证100克左右蛋白质摄入量，牛肉、鸡蛋等高蛋白食材成为必需品；最后几天时间，官兵中期肉类吃的多，这时“大锅菜”是首选，闻着香吃着带劲，能够提升官兵食欲。

“从‘柴米油盐酱醋茶’到‘钙铁锌硒维生素’，战

随着我国国防经费的大幅提高，我军专门制定了《伙食费标准》和《食物定量标准》，明确规定官兵动植物蛋白、矿物质和维生素的每日摄入量。从此，鸡蛋再也不是大家眼里唯一的“营养标志”，水果、奶制品和鱼类也陆续走上官兵餐桌。

进入21世纪，陆军部队补给模式从农场自营、自产自销转变为军地融合、集中采购，菜篮子也随之更加丰盛，海鲜、牛羊肉以及来自各地的新鲜食材，成为官兵的盘中餐。

“吃饭要快一点吃，否则吃不饱。”提及入伍前家人的提醒，如今已是上等兵的某合成旅战士陈俊峰不好意思地挠挠头说：“父母多虑了，部队每餐不光能吃到可口的饭菜，还能吃到不同地区、不同风味的菜，而且还有订食谱制度，吃啥我们官兵说了算！”

如今，吃“大锅饭、定量餐”已成为过去，四菜一汤甚至是六菜一汤，外加水果、酸奶和鸡蛋的“营养套餐”逐渐成为陆军部队官兵餐桌的“标配”。

从“挖灶埋锅”到“速食快供”

“一口生了锈的大黑锅，成了当年全连官兵‘肚子’的指标！”组织参观军史馆时，今年刚刚入伍到陆军某部新兵李阳被解说员的话深深地吸引。

那个年代，上级给每个建制连配发一个“行军锅”，煮饭用它，炒菜用它，烧洗脚水还是用它，甚至关键时候还能挡子弹……大家把这口大黑锅誉为“万能锅”。

长期以来，我军的野战伙食制备都以就地挖灶为主，缺乏标准化速食食材和配套的炊事装备，直到1979年，我军伙食保障才渐渐步入现代化进程。其中，最具标志性的首推大名鼎鼎的“761压缩干粮”。在当时的作战中，官兵不仅携带武器弹药，还要背着大量大米、咸菜等食品，在高山密林间穿梭极为不便。为解决这一问题，后方加班生产了数千吨761压缩干粮并运上前线，考虑到主食与副食相互搭配的要素，同时配给大量肉、菜、水果罐头食品，此举对保障部队的连续作战起到非常重要作用。

上世纪90年代，我军对野外制炊装备进行大规

斗食谱折射

出阵地饮食保障技术含量明显提高。”丁彬彬坦言。战斗食谱控制的远还不止这些。饮用水消耗量、残渣剩余量、食品储备量……都是它的“管辖”范围。记者看到，每名官兵床头都有两个300毫升的矿泉水瓶，这是他们每天取水的容器。

“定人定量，从营士官到列兵，大家都一样。”发射三营营长向大庆告诉记者，要想延长阵地密闭生存期，水量的合理分配至关重要，按照战斗食谱的规定，这两瓶水将是官兵的最低生存保障。

当然，炊事班长就是战斗食谱的执行人。每次阵地密闭训练，他们都要结合“龙宫”特殊条件下食物保质期，认真分析食品数量、烹饪时间、炊事用水量、残渣剩饭数量等参数，对“龙宫”饮食保障进行精确设计。

社会化保障显威力

火箭军部队遂行作战行动隐蔽，很多时候都没有预先号令，突然采购大批食材难度大，给后勤保障带来不小困难。

对此，该旅技术营一级军士长龚石龙印象深刻。那年冬天，驻地连续下雪，大雪封山，外出采购食材十分不便，官兵就着干菜在阵地里生活了近一个月。情急之下，只得求助周边老乡，临时购买食品才解了燃眉之急。

特别是随着实战化训练不断走向深入，密闭生存训练时间越来越长，“不补充一滴水、不添加一粒米，立足最恶劣的条件打胜仗”成为密闭训练的新

模升级换代，连级单位开始普及配备性能较为优异的炊事拖车：它只需打开支架和顶棚布，就能马上变成一个设施齐备的“小厨房”。在复杂地形和紧急情况下，还配套“连用给养单元”便携式炊事用具。

进入新世纪，我军战训伙食保障得到较大发展，尤其是单兵自热口粮的推出。2001年，为参加“爱尔纳突击”侦察兵比赛的特种兵首次提供了自热口粮，野外制炊实现无火热食化。但由于野战食品需要各部队自行采购，官兵在野外演训吃面条、备零食的情况还比较普遍。直到2015年，原总后勤部下令全军的军用食品统一调配，这才解决了部队野战自热食品的普及问题。2016年，餐份化浅盘食品登台亮相，更有力地推动了饮食保障由生活型保障向打仗型保障转变。

“现在连队单兵野战食品都是箱装化存储、托盘化装运，指定专人负责常态检查数质量，定期与军需部门调换，3日内不需要热食供应，单兵就可以自行解决。”北部战区陆军某旅电子对抗连司务长王淑军介绍。

在前不久的演习中，该旅炊事分队到达预定地域后，拆开真空包装的炒虾仁、土豆烧肉、拌海带丝、麻辣粉丝、蛋炒饭等多种餐份化浅盘食品，在自行式野战炊事车中稍稍加热，仅20分钟，近百人份的套餐便新鲜出炉，而后，利用侦察摩托和全地形突击车前送，在演习场各处调整休息的官兵很快吃上了可口的热食。

从“保障标准空白”到“任务补伙”

自2018年9月1日起，全军应急应战伙食保障标准开始执行，部队在遂行练兵备战等各类急难险重任务期间，分别按照相应的伙食补助标准配发，比平时在营区保障的标准大幅提高，这是我军自1978年以来第25次调整伙食费。

前不久，一则关于新伙食标准落地的重磅新闻，成为第80集团军某合成旅官兵训练间隙的谈资。好政策带着温度落地，让该旅官兵在外训期间便享受到了这一“舌尖上的福利”。土豆炖大鹅、盐焗牛肉、油焖大虾、鲜羊汤等“硬菜”，成为驻训官兵的“家常菜”。

这只是一个缩影。放眼演兵场，近年来，全军部队大抓练兵备战，训练时间、难度、强度明显加大，特别是部队执行野外驻训、抢险救灾和演习演训等任务，官兵体力消耗大、需要补充营养多。

赢得“刀尖上的胜利”，必须抓好“舌尖上的保障”。军委后勤保障部军需能源局负责人介绍：“为了加快解决备战打仗所需、充分发挥饮食保障为战斗力提升的促进作用，伙食费采取标准随着任务走的方式，区分界定作战任务、重大任务、一般任务等标准条件，给予不同的伙食补助标准，填补了我军应急应战伙食保障标准空白。”

“任务补伙”，深刻地反映出我军把保障资源聚焦到训练场，树立备战打仗的鲜明导向。近日，某旅组织尖子集训队参加上级比武竞赛，集训期间，由于增加了夜训课目，考虑到参赛队员体能消耗较大，该旅按照“夜间执行任务3小时以上可享受夜餐补助费”的新标准，第一时间为官兵增加了夜宵，大家纷纷点赞。

在某合成旅，“吃”竟然还成了训练课目。原来，作为战斗中的一重要组成部分，吃什么、怎么吃，如何吃得快、吃得好，也被规定成为“打仗标准”，纳入新军事训练大纲。

从练炊事分队转变到练全体官兵上来，让每个单兵都能实现自我伙食保障；把野战饮食快餐化保障训练与军事训练一体组织实施，让伙食与未来战场实现对接；作战部队每年至少组织一次连续7天的实吃实训，开展野战食品适应性训练，让官兵摆脱“四菜一汤”的饮食习惯束缚。“吃”的训练让官兵纷纷表示：“未来上战场，不用再担心肚子饿得慌了。”

让基层官兵更为兴奋的是，前不久，经过军委后勤保障部军需能源局与科技部农村科技司的共同努力，9家地方食品企业新研发了50种单兵自热食品食谱，其中9款食谱在科技部组织的军地专家联合评审验收中脱颖而出。至此，我军野战食品更加系列化、多样化、高能化，普及类型已达近百种。

这条“暖新闻”刷爆了基层官兵微信朋友圈。行军食品野战化、电脑配餐营养化、食品检查制度化、就餐环境餐厅化……改革带来的幸福感充满官兵味蕾，滋润官兵心田。

火箭军部队

地下龙宫，密闭空间有美味

本报特约记者

杨永刚

通讯员

高明俊

黎平

要求。饮食保障能力成为制约密闭训练时长的“瓶颈”。

近年来，随着社会化保障模式和冷链加工存储技术的运用，这一“瓶颈”被打破。

“我们建立起供应商库，再也不用担心应急采购难、保障跟不上的情况。”该旅采购站主任周开说，他们依托社会力量联合保障，让官兵阵地密闭再久也能吃上新鲜食材。

此言不虛。今年春节期间，该旅发射四营奉命挺进阵地，担负战备值班任务。任务要求紧，值班时间长，特别是临近春节，驻地主副食品采购保障压力更大。接到命令后，他们第一时间通过供应商库下单，当天晚上品种齐全、质量合格的保障物资就全部采购到位。大年三十晚上，在阵地值守的官兵都吃上了热气腾腾的饺子。

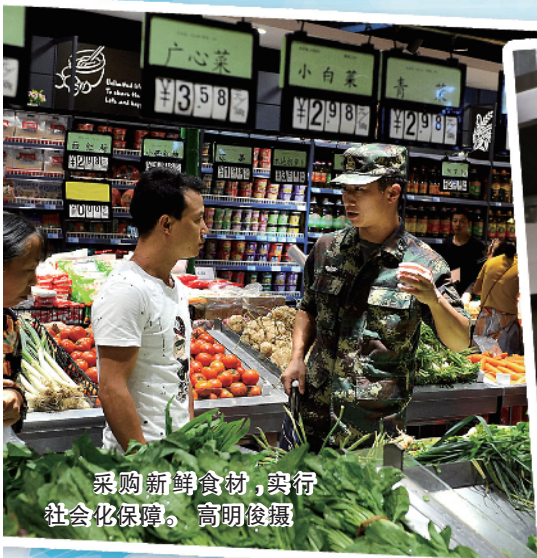
与此同时，该旅还依托后勤管理系统，按照标签化、箱装化、便携化要求，系统规范各阵地给养战备库室建设，确保战时所有炊事装备和库存一装就能走、一拉就能上。

“战场没有配角，全员关联打仗。”深处“龙宫”一线，该旅旅长殷进保感叹，走出传统后勤保障模式，不是给后勤贴一些“高大上”的标签，而是从战场需求的每个环节着手，在快速精准和全程持续保障上下功夫，确保战斗力链条环环过硬。

滴水之间见旭日，一缕炊烟闻硝烟。置身该旅“龙宫”深处，记者感受到，现代“龙宫”饮食正打破前方后方分界线，将战场后勤贯彻到每个细节，为官兵加油，给打赢助力。

（本版照片由锦州市军休三中心提供）

制图：刘京



采购新鲜食材，实行社会化保障。高明俊摄



炊事大厨为鱼上色浇汁。杨国军摄



官兵在野外训练间隙食用单兵即食食品。张楠摄



将分装冷藏的食材取出。李发坤摄