

奋进新征程·青年官兵的成长与梦想

小灶台书写青春与奋斗

■本报记者 范思达

一方灶台，一副锅铲，一名炊事兵的价值有多大？

对于很多有志青年来说，当兵入伍就是要扛起钢枪，以身践行报国的铮铮誓言。但也有一些热血男儿，走到了灶台前，在锅碗瓢盆的岗位上，为强军事业默默作出自己的贡献。

平凡，但也不凡。炊事班里，永远

是一幅热火朝天的场景。他们往往是一个容易被忽视的群体，但小厨房连通的都是大舞台——

碧波之中，潜艇炊事班的厨房面积小而小，在转身都困难的岗位上，炊事员连切菜都需要轻手轻脚。在这里，隐蔽比美味有着更高的优先级。

苍穹之下，飞行员驰骋海天之时，空勤灶也照样全速运转，他们化身营养师，针对不同飞行员，提供不同膳食，为蓝天上的奋飞加油蓄能。

大山深处，白雪皑皑，在高原哨所中，艰苦的运输条件，低氧低压的生活环境，都给炊事班提出了更高的标准和要求。

豫北大地，冬去春来。天色还未亮，第83集团军某旅“火车头炊事班”的战士们，早已在操作间里开始了一天的工作。

“火车头炊事班”，是我军历史上鲜有荣立“特功”的炊事班——

太原战役中，这个炊事班因保障有力荣立“特功”，并被授予“火车头炊

事班”锦旗；激战佛光山时，危急关头，这个炊事班英勇奋战，击退敌人3次冲锋……

新一代炊事兵传承荣誉，继续奔跑在强军新征程上。他们很清楚，面对日新月异军事变革，如果不加速改变，就会被时代淘汰。

走进“火车头炊事班”，记者感受到

了一种特别的朝气，大家都说当兵就是为了扛枪打仗，他们手中的“锅碗瓢盆”，同样奏响昂扬的“协奏曲”，演绎出精彩的别样青春。

记者手记

“火车头炊事班”的新时代故事

■赵富豪

特稿

“咱们这个炊事班是特别能战斗的班，遇到困难挫折从来不放弃、不后退”

人生视角的转变，有时候自己都无法想象。8年前，如果问钱万里爱做饭吗，他一定会摇头否认，8年后，这位“资深”的炊事班长已经爱上了自己的岗位。

8年时间很长，但在钱万里口中却是“做了几千顿饭，蒸了几万个馒头”而已。此前，钱万里在烹饪方面是个“门外汉”，说他是兴高采烈地去了炊事班，那是假的。“谁想当初‘火车头’嘛！苦不说，干的还都是默默无闻的事。”

进了炊事班，钱万里才知道，“火车头”也可以这样了不起——

太原战役中，大南关如同“屏障”，战士们鏖战已久，饥饿比敌人更可怕。面对匮乏的后勤补给，炊事班想尽千方百计：粮食不够吃，他们一天挖来上百斤野菜，炒、拌、炖，就算野菜也能做出3种花样。

做好饭，炊事员们冒着枪林弹雨，给前线的战友们送去。有一次，送饭途中遇上激战，机枪射击副手受伤，炊事员立刻顶上，装填子弹，捆绑炸药，配合机枪手打退了敌人的突围；有一次，“火车头”火线抢修工事，为顺利完成任务帮了大忙……

久而久之，他们名头越来越响。大家都知道，这是一个特别能战斗的炊事班。战后，他们荣立“特功”，并被授予“火车头炊事班”锦旗。

和钱万里一样，下士小赵也是因为这段“了不起”的历史留在了这里。

刚进班时，小赵反复体味这段历史，憋了半天，最后嘴里蹦出来两个字：“厉害！”他收起“下放”炊事班的埋怨和沮丧，重新燃起斗志，一干就是4年。

回想端上桌的第一锅菜，小赵有些窘迫。“偏甜，偏淡，一尝就是南方人做的。”面对战友们的点评，他盯着剩了一半的汤想了很久。这个广东小伙是为数不多带着“技术”进班的，豫北的冬天很冷，这锅“食疗汤膳”是他反复研究的成果。自信满满的，没想到挫折会来得如此之快。

“咱们这个炊事班是特别能战斗的班，遇到困难挫折从来不放弃、不后退！”钱万里安慰小赵。此后，小赵主动了解收集战友们的建议。1个多月后，他做出的菜天天“光盘”；5个月后，他以最高的伙食评价获得嘉奖。

这种改变并非个例，下士小王的妈妈感触也很深。

休假回家，小王下厨做了顿“大餐”。清蒸鳊鱼、红烧狮子头……一道道拿手菜，让父母热泪盈眶，“没想到儿子出去几年，长大了，会做饭了。过去都不舍得让他下厨房。”

去年高原驻训，旅里组织后装大比武。多支炊事队伍同台竞技，小王在个人项目中夺魁。

比武当天，小王越过障碍区送饭



第83集团军某旅“火车头炊事班”班长钱万里(中)向战友讲述光荣历史。 吕伟摄

从小灶台走向大舞台

■钱万里

成长横切面

3年前，我被任命为“火车头炊事班”班长。听到这个消息时，我诚惶诚恐，怕能力不够，更怕带不好这个班，辱没了特功班的荣誉。

带着这份压力，我来到第一个地方就是荣誉室。那天，我在荣誉室里默默地感受。看着已经泛黄的特功证书，我仿佛穿越了时空，回到了战争年代，同前辈们一起烧水煮饭。我在想，那么艰苦的条件下，他们到底凭借着什么样的意志坚持下来。

那天的“沉浸”体验，说实话效果并不好。虽然荣誉在潜移默化中改变了

我，但没有实践的感悟终究是苍白的。“特功”的压力让我再不能容忍班里出现哪怕一个缺点，甚至变得挑剔。可这并没有让“火车头炊事班”的金字招牌更亮更响，我的严苛反倒给全班添上了一抹“不自在”。

很快，担任班长后的第一个退伍季到来了。那天大家都在送别战友，我们也沉浸在别离的不舍中。在这里生活了2年的小张戴着大红花，即将启程。

临别之际，我躲进了后厨，不愿离别又有种无地自容，明明自己很努力，却没有成为这些兄弟的“火车头”，带领他们取得新的辉煌。

突然，一双有力的手从后面抱住我。“班长，虽然你很严厉，但跟着你的日子里，我学到了很多，谢谢你。”我没

想到小张会专程跑来后厨与我道别。一瞬间，2年的光景在我眼前闪过。苛刻的责备、冷漠的要求，件件往事涌上心头，我很后悔。小张明明是这么优秀的一个同志，为什么直到临别我才回想起他的好？我再也忍不住流下泪水。

带兵的过程也是受教育的过程，小张的离开让我开始反思。在日复一日的相处中，我发现这群00后小伙子是这么有活力，仿佛我也回到了年轻的时候。

他们有着各自的特质，就像厨房的盐和糖，味道虽大相径庭，可搭配在一起却能制作出人间珍馐。我要做的不是挑剔，而是陪伴和引导。

无心插柳柳成荫，有了他们的“金点子”，我们的伙食越来越有新意。那肚子不服输的劲，也指引着我们荣获了

越来越多的荣誉。

再逢退伍季，又一个小张选择了退伍。我不再闪躲，骄傲地与他告别，就像看着孩子远行的父母，期许他前程似锦。

“班长您放心，我不会给‘火车头炊事班’丢人的！”看着他远去的背影，我发现我变了，是他们的阳光真正改变了我。向阳而生，这也是我军旅路上的写照。

我终于得到了在荣誉室没有得到的答案：荣誉，不是靠苦守就能留住。要想创造新的荣誉，就要团结带领全班战友立足平凡岗位、创造非凡业绩，勇于把煎炒烹炸的小灶台，变成建功立业的大舞台。

(赵富豪整理)

时，裤子被铁丝网划破，腿上留了一道长长的血痕。但他咬牙坚持，第一个冲过终点。赛后，钱万里一边给小王包扎，一边说：“都这样了，没想到你还能坚持。”小王回答：“班长，荣誉就在前面啊！”

为荣誉而战。近年来，围绕在“火车头炊事班”锦旗旁的荣誉越来越多。这个炊事班中，先后有2人荣立三等功，5人被评为“四有”优秀士兵，2人被评为优秀共产党员，全班更是连续2次摘得旅后装比武的桂冠。

“可口的饭菜就是战斗力，它出自锅中，更来自心中”

“想要做出让官兵满意的饭菜，不仅仅在锅里钻研。”钱万里常说这一句话。炊事班的更衣室里，挂着一个夹子，

里面夹的是一沓伙食意见反馈表。“把这些伙食意见放在最显眼的地方，让每个人随时都可以看到。”从钱万里刚接手炊事班岗位时的厚厚一沓，到现在的零星几张，慢慢“瘦身”的夹子见证了他们的成长。

钱万里告诉大家：“可口的饭菜就是战斗力，它出自锅中，更来自心中。从心里树立起为兵服务的理念，是炊事员做菜的基础。”

下士小段对此深有感触。小段原是一名驾驶员，调至炊事班刚开始他还有干劲，但随着时间推移，自己的伙食

满意度始终上不去，他越来越沮丧。

“菜谱由经济民主会共同制订，原材料是单位统一采购，炊事班两头都插不上手，那面临伙食满意度低的问题，我们炊事员能做什么？”小段提出了自己的疑问。钱万里并没有说太多，只是让他自己留心找答案。

时值6月，驻训场一片火热。小段担负起每天煮绿豆汤的任务，时间一长，他发现大家只是把汤喝完，而混合着豆沙和豆子的汤底都原封不动地“退”了回来。

如何在解暑降温的同时，又能减少

绿豆的浪费？他冥思苦想找到了灵感。上层的清汤送训练场，沉淀的绿豆和豆沙混合白糖制成冰沙，当作饭后甜品。想法一经实施，不仅减少了食物浪费，更得到了官兵们的广泛好评。

同样的食材，只是多了一步，却让战友们频频点赞，看着上涨的好评度，回想起自己曾向班长提出的问题，小段似乎有了答案。

“碰上强化训练，夜里需要加餐，要忙到凌晨才能回去。”炊事班最忙碌的一天，有近18个小时都在操作间度过。为了让大家安心训练，炊事班付出了很多，但看到大家满意的笑容，班里的每一名成员都发自内心感到自豪。

他们的变化，都被钱万里记录在随身携带的“班长笔记”中。这本“班长笔记”除了记录班员的成长和待解决的伙食问题，在扉页还夹着一张中国地图。上面圈注着每名炊事员的家乡和简要信息，对于谁擅长什么菜系、有什么特长，钱万里了然于胸。

“火车头炊事班”的锦旗，挂在最显眼的地方。没有一个人将功劳挂在嘴边，但这荣誉却始终推动他们前进。他们在这方灶台找寻到了人生方向，变得更有韧性和定力。

“备战打仗，人人有责，我们从来没有把自己当配角”

凌晨时分，营区的灯光早已熄灭。夜幕下，一间阅览室却依旧灯火通明。

这间阅览室，在炊事班和司务长室的对面，也是该营司务长与“火车头炊事班”经常碰头的地方。屋内挂着一张年度大项任务节点图，简单的2张办公桌上，摆满了连队的训练计划，他们在这里研究可行的伙食保障方案，并提交经济民主会作参考。

伙食保障不光要让官兵吃饱吃好，更要让大家吃出战斗力。“上级的大项任务、营连的训练计划、未来天气情况等要素环环相扣，要在有限时间内，拿出合理的伙食保障方案，实际上并不简单。”完成一天的工作，“火车头炊事班”的成员又聚在一起，埋头讨论起下周的工作计划。

“要想吃得健康，就必须合理考虑训练强度和天气变化。”中士小李不断学习理论知识，在去年考取了营养师资格证书。随着经验的累积，炊事班成员配合得更加默契，伙食保障方案不仅越来越完善，还加入了更多向战的研究和论证。

一次训练，攻防持续时间很长，官兵非常疲惫，压缩饼干虽然可以满足补充能量的需求，但口感略显单调。炊事班反复研究，自制了一些便携式食物，满足官兵边行动边补充的需求，在后续的训练中，受到大家好评。

冬季拉练，途中饮水需求量很大，有水壶的水壶很快见了底。炊事班看在眼里，记在心里，加强了途中保障，并研究“野战条件下如何过滤得到饮用水”的技能。在旅里广泛开展“克敌制胜三招”活动中，这个炊事班同样受领了课题。

“备战打仗，人人有责，我们从来没有把自己当配角！”他们将目光瞄准在制餐速度上，经过多轮论证和实践，炊事班成员掌握了行进间运用炊事方舱制作菜品的技能。

小灶一方灶台，连通着广袤的战场。灶台上的沸水蒸腾，像是汽笛鸣响，“火车头”不断向前，势必抵达新的远方。