

强军进行时·政策解读

136道家乡菜编入基层营连食谱

潘倩 本报记者 孙兴维

编者按

近日,由中央军委后勤保障部军需能源局指导编写的《部队膳食营养与标准化制作指导丛书》及配套教学视频配发全军。该书聚焦野战饮食快餐化保障理念,建立了可量化、好操作的菜品筛选体系,确保保障人员能根据任务场景,快速选定适配菜品,从而缩短饮食保障链路。值得一提的是,书中还为基层营连精心编写了136道家乡

特色菜谱,精准测算菜品人均营养素摄入量,方便基层科学配餐。这标志着我军饮食保障从“吃饱吃好”向更加注重营养科学、集约高效、人文关怀的多元化保障迈进。近年来,我军持续将野战饮食快餐化保障纳入全军实战化训练体系。野战一线,基层官兵吃什么?还有哪些饮食保障难题?请看记者发自一线的报道。



官兵进行野外训练。

谭群摄

野战饮食保障从「生活灶」到「战斗餐」

本报特约记者 严子昌 蒋雨斌

存在。近年来,该旅着力提升炊事装备的机械化、智能化水平,让科技赋能助推保障力提升。他们购置多功能烤箱、自动包子机等设备,配发多台野战炊事车,实现“车动不停,车停即开餐”的热食保障转型升级;探索推出“战地快餐”,将菜品与主食用密封袋提前独立封装,食用时由炊事班加热后装入保温箱,即可直接发到官兵手中。考虑到“野外条件下对汤水需求量大”的特点,他们专门筹备了食品封装机,以便快速打包前送,保证“战地快餐”的全套供应。比快速制作更关键的,在于投送方式的革新。最近一次红蓝对抗演练中,记者目睹了这样一幕:热食制作完成,被分装至专用保温餐盒。数架多旋翼无人机挂载餐盒,根据各前沿回传的位置坐标,精准投送至前沿阵地;数台无人配送车装载着餐盒,沿着预设路线,穿越堑壕等复杂地形,将热食送达前沿阵地。“这就好比有了战场上的‘智能点餐’系统。”前沿攻击队队长说,“我们不用花心思‘点餐’,热食保障就能根据作战需求及时供应,让我们专心谋打仗、练打仗。”据悉,该旅创新多种热食投送新模式,大大提高了保障效率,让部队在紧张的战斗节奏中也能获得及时高效的能量补充。

能食品,减少非战斗减员;发起冲击阶段,官兵体力消耗大,必须确保部队‘吃得饱’,维持充沛体能;追缴残敌阶段,则要注重高热量饮食,确保官兵‘吃得好’恢复体力,提高作战能力……”更多创新机制随之成形。他们探索形成“依案定谱、依训调餐”的保障模式。炊管分队根据训练强度、时长、环境等因素,精心设计每日食谱——高强度训练后,晚餐增加促进肌肉恢复的碱性食物;野外潜伏训练前,则会提供高能量便携口粮。“吃得好不好,身体会说话。”某连指导员反映,实行精细化保障后,官兵在高强度训练中的疲劳感减轻,伤病率也有所下降。野战饮食,正从单纯的生活保障,转变为支撑官兵作战的“能量基站”。

操作标准

从“经验秘方”到“标准配方”

“土豆切丁见方,油温七成热下锅。”中士田天国按照《部队膳食营养与标准化制作指导丛书》配套视频的演示步骤操作,一道家常菜很快被端上野战餐桌。然而,就在一个月前,刚从维修班转岗到炊事班的田天国还是个炊事“小白”。那时,他常因食材配比不均感到懊恼。如今,他利用休息时间反复扫码观看教学视频,对照图文步骤练习炊事技术,制作的菜品经常得到战友点赞。“扫码看视频,‘小白’三天变熟手!”他指着手机里的视频,笑着说道。记者翻阅发现,该书将每道菜菜肴均明确主辅料食材配比,规范加工制作流程,完善成品评判标准,方便学习掌握;遴选百例部队常用菜肴,录制教学视频,让炊事员“一学就会”。

“以往跨单位调配炊事力量,最担心的就是‘众口难调’。”该旅保障部领导坦言,每逢野外驻训、专业集训等任务,都会抽调不同营连的炊事员组成临时保障分队,但由于不同单位的炊事员“秘方”各异,菜品味道和质量波动很大,不利于官兵体力恢复。该书的配发,从根本上解决了这个问题。它将每道菜肴的原料标准精确到“克”,切配标准精确到“厘米”,成品有图可鉴、有标准可判,哪怕是缺乏野战炊事技能的炊事员,只要严格遵循流程,也能在短时间内掌握相关技能。“明确烹饪标准不是限制官兵发挥,而是确保野战饮食保障能力的‘下限’,为野战保障力‘兜底’。”炊事班班长说道,“就像装备操作有了统一的说明书,如今,野战饮食保障有了‘即插即用’的智能系统。”

前不久,该旅组织实战背景下的实弹射击中,一支由各单位临时抽组的炊事班严格依照该书标准流程操作,高效完成热食制作并快速前送。

野战餐盘“战味”浓

——专访《部队膳食营养与标准化制作指导丛书》主编

本报记者 孙兴维

权威解读

记者:编写这本书的初衷是什么?主要亮点有哪些?

主编:野战饮食保障直接关系到部队战斗力。针对以往保障中菜谱适配性不强、营养测算不够精准、制作流程不统一等问题,我们从实战需求出发,为部队提供一套标准化方案,让饮食保障跟上实战节奏。

按照野战饮食快餐化保障理念,基于快做、快送、快分、快吃、快清等关键指标,主要涵盖以下亮点:一是紧贴实战,为每道菜标注“野外保障推荐指数”,方便按需选用;二是营养均衡,精准测算营养素,指导科学配餐;三是标准制作,明确食材配比和流程,确保菜品质量统一;四是助推智能化,所有数据精确量化,为智能制炊提供基础数据,提升饮食保障智能化水平。

记者:请介绍下该书编入的新概念“野外保障推荐指数”。

主编:书中每例菜都设置“野外保障推荐指数”,是我们立足野战饮食保障实战需求,论证推出的核心量化参考标准。设立这一指数,是为了建立一套标准化、可量化的筛选体系,让保障人员无需复杂研判,就能根据任务场景选定适配菜肴,缩短饮食保障链路,提升野战保障效能。

它基于快做、快送、快分、快吃、快清及营养安全等8项指标评定,可精准匹配不同任务场景,具体适用场景如下。“两星级”以下:满足基本饮食安全要求,适用于短期、轻度野外驻训;“三星级”:各项指标均衡,性价比高,适用于常规野外演训;“四星级”:便于配送、分发和清理,适用于跨区域机动、分散部署任务;“五星级”:契合“五快”要求,适用于高强度作战或高原、戈壁等极端复杂环境。

记者:该书在保障官兵饮食健康方面有何创新?

主编:我们对每道菜的人均营养摄入量进行了精准测算。伙食单位可据此对照军人定量标准,快速实现科学配餐,如:高强度训练时强化蛋白质供给,长期

一道自己从小吃到的家乡特色菜,组织的关怀已然化作舌尖上的感动;二是节假日伙食调剂——在日常会餐中融入五湖四海的风味,让官兵在放松休整中感受战友深情、集体温暖,进一步凝聚军心、鼓舞士气。中部战区陆军某旅肖连长认为,在连队吃上家乡味,官兵对部队更有归属感,思念之情得到慰藉,扎根一线热情更高。“让官兵在军营尝到家乡味,是满足官兵情感需求的保障。”丛书编写组专家介绍,此次入选的136道家乡特色菜,并非简单罗列地方菜品,而是经过科学评估、营养适配、综合考量战备需求的成果。为确保口味正宗与制作可行,他们前往东西南北中地域的基层连队调研,

收集整理300余条关于地方菜品的建议。邀请驻地营养专家组成评审团,对每道菜进行现场试制与营养评估,以更适应部队大锅菜批量制作的标准,再编入统一食谱。

“水煮鱼的麻辣度,怎样更适应基层大众口味?”编写组专家对菜品的火候、调味、食材配比进行标准化改良,形成符合部队食堂规模化加工与营养均衡要求、适应战备训练需求的标准化食谱。

下一步,相关部门将建立动态反馈机制,通过配套研发的伙食管理系统实时收集官兵建议。

新闻样本

驻训时侧重维生素搭配,让营养保障成为提升战斗力的“助推器”。

记者:丛书如何解决教学培训难的问题?

主编:我们邀请了驻地名厨,按照标准化技术工艺录制教学视频。视频中食材切配、火候控制等关键步骤清晰易懂。炊事员通过观看视频结合实操,能快速掌握相关炊事技能。

记者:将家乡特色菜列入全军推荐食谱有何考虑?

主编:一是为了缓解思乡之情,让官兵尝到“家的味道”,增强归属感。二是为了丰富膳食多样性,满足官兵不同口味需求。三是为了弘扬饮食文化,为军营增添温情,增强基层凝聚力。

记者:该书的发布将产生哪些长远影响?

主编:这是我军野战饮食保障的重要里程碑。它不仅提供了实战指南,更构建了“实战适配、营养科学、标准统一、智能支撑”的新体系,将为后续装备研发和人才培养提供依据,让饮食保障成为战斗力的坚强后盾。



第1950期

图①:空军某部使用无人机投送物资;图②:陆军某部官兵进行野外生存训练;图③:海军某舰艇官兵研究远海食谱。

薛鸿刚、谭群、刘锦涛摄

潜水员有了“专属套餐”

王绍班 本报特约通讯员 刘锦涛

基层连线

刚从水下归来,浑身湿透的潜水员李明接过一碗热气腾腾的姜汤,配上一份为他准备的营养套餐,几口下肚,脸上渐渐有了血色。“水下作业一小时,高压、低温,上来能吃着热饭热汤,体能立刻恢复不少。”他端着餐盘,语气里带着实实在在的满足。

这一幕发生在北部战区海军某大队某艇。随着实战化训练向深海延伸,潜水员执行水下救援、勘察等任务的强度越来越大,以往的饮食保障标准,已经跟不上练兵备战节奏。

为了让营养补给真正对准战场,舰里为每名潜水员建立《健康档案》。年度体检、营养需求等动态更

新,谁体质偏寒、谁消耗大,炊事班战友们心里有本账。李明翻开自己的档案说:“我的身体状况,炊事班班长心里‘门儿清’,水下作业回来,吃的喝的都对口味。”

有了数据支撑,伙食变了花样。日常套餐保证基础营养,每周五则是官兵们的“专属套餐”——火锅、烤羊腿轮流上,训练再累,吃上一顿家乡味,官兵身心皆满足。每个月,潜水员还会领到巧克力、牛肉干等高能量“随身餐包”,便于在任务间隙补充体力。

他们还针对不同专业的官兵,执行不同任务时提供“专项保障”。潜水员连续水下作业,食堂全天配备热姜汤,晚餐升级为“防救特色菜”;遇到大风浪,舰员晕船没胃口,食堂提供面条、米粥等清淡流食,确保官兵在任务期间,出现身体不适时仍保持充

足营养供给。针对救援人员,他们准备的是另一套“实用餐”。官兵水下作业,体力消耗大、身体容易失温,饮食保障不能油腻,炊事班准备各类粥品,配上容易消化的“肉汤蛋奶”,为官兵补充营养。

最让炊事班费心思的,是野战饮食保障。“如何把野战食品加工得更可口?配送时间更短?”炊事班战友说,“所有流程都指着秒算,战场上,快一秒就是多一分战斗力。”

遇到补给周期不确定的远航任务,炊事班有一套精打细算的本领——先吃容易熟的绿叶菜,再吃耐放的土豆洋葱,最后是罐头和救生口粮。从深海归来的那碗姜汤,到救援现场的热粥,再到战时的快餐保障,读船领导说:“我们要把‘吃’这件事,做成战斗力重要一环。”

记者调查

初春时节,一场实兵对抗演练激战正酣。红方刚完成一场突袭,电台随即传来指令:“部队就地隐蔽休整,90分钟后发起新一轮冲击。”

命令传来,某型野战炊事车展开作业,无人机升空侦察投送路线,地面无人车装载餐盒整装待发。这是该旅探索野外驻训条件下饮食保障新模式,助力练兵备战的生动一幕。

近年来,各级野外驻训时间长、任务转换频繁的特点突出,传统炊事保障中炊具展开撤收不及时、保障速度慢等问题,已成为制约战斗力的短板。野战饮食保障如何从“生活型保障”向“打仗型保障”转型?该旅在实践中给出了答案。

投送速度

从“人等饭”到“饭等人”

“野外驻训,部队驻训点位多、转场快,保障难度大。”回忆起过去的驻训经历,炊事班班长蔡子文深有感触。一次战术演练,他们刚下车就挖灶、埋锅、做饭,但还是没能按时完成热食保障,险些影响后续行动。

如今,这种“人等饭”的情况已不复

