



一提起“炊事班”三个字,绝大部分人会想到情景喜剧“炊事班的故事”。印象中的炊事兵是好饭好菜管够吃,大鱼大肉能先尝,比神仙还要快活。其实,现实生活中的炊事兵,不仅要玩转柴米油盐,还要参加日常的艰苦训练,他们也有自己独一味的“酸甜苦辣”。前几天,本报记者来到武警烟台支队第三中队,近距离体验了炊事兵有“滋味”的生活。

新《炊事班的故事》

文/片 本报通讯员 李春坤 张凯 蔡文东 刘义 本报记者 赵金阳 见习记者 韩逸

酸 每天早起一个小时

早上5:00,当其他战士还沉睡在甜甜的好梦里时,炊事兵吴鹏就已经起床,烧水煮饭,开始一天的忙碌。

吴鹏每天都要比其他战士早起一个小时,“战士训练完就要吃上早饭,一点儿也不能耽误。”虽然不用参加上午的常规训练,可炊事班的战士一分钟都不能闲着:蛋炒饭、拌咸菜、煎鸡

蛋,为了保证战士们的营养,荤素搭配都要按照食谱上有计划地来。“一早晨煎40来个鸡蛋,拌菜都是一盆一盆地拌。”吴鹏说。

等到所有战士都打完饭,炊事兵才能匆忙吃个早饭。接着在8:30,就开始准备午饭了。洗、切、炒、拌,一个上午,就在剁菜的声音和热油的香味中过去。



甜 蛋挞午餐最受追捧

不像传统炊事班只有大锅炒菜,在武警第三中队,战士们还有一个特殊的“福利”,每个月都能吃上炊事班战士亲手烤出来的蛋挞。这是吴鹏的拿手绝活儿,刚烤出来的蛋挞外酥里嫩,一口咬下去香气四溢。

除了蛋挞午餐受追捧外,饺子也很受欢迎。炊事

班里最热闹的时候莫过于逢年过节,每到八月十五一起包饺子的时候,整个中队的战士都会过来帮忙,大家七手八脚地择菜洗菜、擀皮儿剁馅儿,不用1个小时就能包好。这也是中队里最温馨的时候,大家吃上自己亲手包的饺子,滋味儿格外香甜。



苦 肱二头肌号称第一

炊事兵虽然不参加其他军事训练,但每天下午1个小时的体能训练必不可少。他们也有自己的军事素质考核,每年的体检和考试必须全都达标。作为掌勺的大师傅,对臂力和体力的要求一样很高。

“虽然咱的腹肌没有六块,可是肱二头肌基本上是中队最发达的吧。”吴鹏说,连着炒上六七个大锅菜,一点儿不累是假的,但对炊事班最好的报答,莫过于战士们吃饭时满足的表情。

辣 水煮肉片“乡味”浓

每个炊事兵都有自己的拿手绝活,吴鹏也不例外,他祖籍四川,虽然在烟台长大,但是耳濡目染了父母的手艺,做得一手好川菜。油锅一热,大把的辣椒一丢,滋啦滋啦的。“最爱吃他做的水煮鱼啊,酸菜鱼啊,水煮肉片……啧啧香啊。”提起他的拿手好菜,其他战士总要被勾起肚

子裡的馋虫。有人说,女孩子想家比较麻烦,男人想家的时候,做顿好饭菜,吃个盘底见天,就什么事儿都没有了。炊事班自己种菜自己做菜,同时带着驻地烟火气和家乡味道的饭菜,确实是武警战士们辛苦训练之余最好的寄托。



①

①炊事班的战士对自己臂力要求很严格,他们有点时间就会“溜进”训练馆闷头练。

②

②经过几年的炊事班生活磨练,很多小伙子包起饺子来功夫了得。

③

③炊事班包饺子一次最少要包一千个,经常有其他战士过来帮忙,大家在一起其乐融融。

④

④每个月,战士们都能吃上一次炊事班的战友们做的蛋挞。