

辽宁成为副食加工主战场

开始时间
1950年8月
加工种类
干粮、罐头、香肠、
豆腐干、咸菜、炒
面等

提示
在东北军事后勤史馆抗美援朝战争展区，几张老照片引起了记者的注意：一口正在做炒面的大锅，几个蹲在屋檐下吃饭的战士，这些照片生动地展示了抗美援朝战争期间志愿军在饮食方面的情况。炒面是志愿军最早的“单兵口粮”！

除了炒面，在抗美援朝战争期间，志愿军后勤和全国人民共同发挥了聪明才智和顽强的拼搏精神，在物资匮乏、技术落后的情况下，为前线生产了大量罐头和香肠、咸菜等副食品，保障了前线志愿军战士的饮食营养。

沈阳支援近2万公斤生猪

1950年8月，总后勤部下达了《东北边防军后勤补给计划》，随后，辽宁乃至东北各地人民群众全面开始筹粮行动。一个月后，仅副食品就筹集了咸菜75万公斤、豆腐干4.5万公斤、咸肉20万公斤、咸鸭蛋50万个、咸鱼55万公斤、咸豆5万公斤。

东北军事后勤史馆馆长徐文涛告诉记者，志愿军入朝参战后，副食品基本由东北生产，最开始供不应求。在抗美援朝战争初期，前线急需豆腐干食品，但当时东北地区每月加工能力只有10万公斤。“后来关内

也负责一部分副食品生产，但2/3还是由东北负责加工生产，尤其是辽宁等地。”徐文涛说。

在抗美援朝战争期间，罐头和香肠很受志愿军欢迎。当时的辽宁人宁可自己少吃肉或不吃肉，也要把育肥的年猪送去屠宰场，加工成香肠和罐头，支援前线。

有数据统计，在抗美援朝期间，仅沈阳市就提供了1.75万公斤的生猪，熟肉2225万公斤。沈阳市屠宰场还开辟了肉食加工部，当时缺乏技术人员，1951年1

月专门聘请了外籍技工，指导如何制作香肠和罐头。当时香肠日产量500公斤左右，后来增加到1000公斤。在沈阳等地加工的香肠、熏肉等被陆续送往前线，受到志愿军的欢迎。

在抗美援朝战争期间，东北地区共有约9家罐头食品厂，分布在沈阳、大连、丹东、锦州等城市。早在志愿军出国作战之前，辽宁等地就已经为部队赶制了大量罐头食品，罐头主要以肉和水果为主。到1950年9月底，共生产罐头25.4万盒。

罐头质检员赶赴朝鲜前线

生产罐头除了要有食材，罐头的生产加工技术也是难题。当时的工艺与设备都比较落后，制作罐头盒的马口铁也极度缺乏。大多数的罐头厂没有抽空气机，罐头不能防腐，保质期只有三五个月，因此，大连地区制作的鱼罐头曾有21%不能食用。

为了解决这个问题，当时的罐头厂人员绞尽脑汁，改善原料，改善车间卫生条件，适当增加盐分等。据了解，当时为了防止罐头变质，一些罐头厂家还派出质量检验人员赶赴朝鲜前线，检查罐头产品，以便发

现问题及时处理。

锦州市辽西食品公司在当时是一家只有80人的生产水果罐头的小厂，1950年10月，该厂接到生产军需罐头的命令，全厂员工昼夜苦干，如期完成了任务。第五次战役期间，需要向前线送300万盒罐头，从1950年11月到1953年6月，该厂共生产红烧牛肉、红烧猪肉罐头232.5万公斤。

旅大罐头食品总厂当时也生产了大量罐头供应前线，为抗美援朝战争作出了很大贡献。

此外，为了增强志愿军战士的体质，辽宁许多罐头厂还生产了大量水果罐头。仅丹东地区就供应了肉蛋食品286万公斤，蔬菜和水产品910万公斤，水果500万公斤。

1952年，沈阳红星罐头厂职工收到了志愿军某部全体指战员给他们的一封信，信中写道：你们夜以继日地流汗生产着，这种爱国主义精神给了我们巨大鼓舞，我们决心在战场上获得更大的胜利，用实际行动报答你们和祖国人民。



把全国各地副食送到朝鲜

花菜干。”

除了罐头，还有各地送来的咸菜。他回忆说：“比如南方晒的各种菜干，四川的榨菜，等等。”

到1953年2月，副食蔬菜类可供全军食用167天。部队生活进一步改善，有些部队还采购了部分啤酒、汽水以及水果、萝卜等副食品，存放在坑道内，丰富了伙食的品

种。前方部队早餐还能吃上油条、喝豆浆，很多战士都高兴地说：“四川榨菜到朝鲜，黄河鲤鱼上了山，生活不断有改善，后勤真是不简单！”

T06

2020年10月15日 星期四
本报记者 赵雪
视觉设计 隋文峰



抗美援朝战场那幅“一口炒面一把雪”的画面，不仅刻在志愿军战士们的记忆中，也极大地震撼着我们。记者从志愿军老战士和东北军事后勤史馆馆长徐文涛的介绍中，对炒面有了更细的了解。战场上的特殊军粮让我们从更多角度看到了志愿军战士在战场上不怕困难不怕牺牲的英雄气概。战场上那些艰苦的历程，更加清晰地展示在我们眼前。追忆志愿军战士的战斗场景，也让我们更加珍惜现在幸福的生活。

(图为记者采访徐文涛)

炒面挽救无数战士生命

作为抗美援朝战争中最知名的食品，炒面一度被认为是这场战争最大的“功臣”之一。纵观当时的老照片，几乎每位战士身上都背着炒面袋子。在战争最艰苦时炒面挽救了无数战士的生命。

东北军事后勤史馆馆长徐文涛告诉记者，炒面是辽宁军民对抗美援朝最伟大的贡献之一。

为了躲避敌人的狂轰滥炸，志愿军战士一般白天都不生火做饭，夜间行军打仗也难以生火做饭。第一次战役结束后，1950年11月，东北军区后勤部正式建议给志愿军提供熟食、炒面，并附赠样品给志愿军总部征求意见。

时任东北军区后勤部部长的李聚奎最先想出炒面的点子，他想起西北地区有一种炒面，适合当食品提供给前线战士充饥。”徐文涛告诉记者。当时，首批赴朝的志愿军部队和民工队员中，已经配发了炒

面食品，受到大家的欢迎。

徐文涛解释，炒面的最初配方和制作工艺有两种：一种是白面炒熟，加白糖，加开水调拌后食用；另一种是混合面制作的炒面，主要原料是玉米、掺和大豆或大米面等，或完全由玉米面为原料，加盐制作。也有用高粱米制作的，而供应志愿军的炒面主要是混合面和玉米面的炒面。

炒面堪称我军单兵速食口粮的鼻祖，这种“面粉状的压缩饼干”易携带，易保存，一度成为志愿军战士最珍贵的保命粮。当时分管后勤工作的副司令员洪学智曾动情地说：“如果没有炒面，就解决不了部队最低限度的生活保障。”

炒面虽好，但大量制作也是有难度的。1950年12月，中共中央东北局在沈阳专门召开了“炒面煮肉会议”，对东北局机关、各系统、沈阳市、东北军区下达了完成炒面的指标，要求从12月22日开始到1951

年1月，一个月左右完成325万公斤炒面的任务，并对炒面原材料配比提出要求。但当时仅靠东北满足不了供应，北京、天津、武汉等地也开始制作炒面，一时间全国掀起了制作炒面的热潮。

从第二次战役开始，炒面就成为志愿军主要食物，到1951年6月，运往前线的炒米、炒面共达3100万公斤，占前线运输粮食总量的16.7%。据不完全统计，辽宁地区共加工炒面33.13万公斤，占全国前线运送炒面总数的10%以上，其中，仅沈阳市就加工炒面20万公斤。

炒面虽然只是简单的食品，但在前线，吃炒面也是有“讲究”的：必须边吃边喝水，否则又噎又呛，无法下咽。战士们有的把山上积雪舀在搪瓷缸子里，加上炒面，搅拌而食；有的把炒面、一把雪同时吃；有的干脆把积雪攥成一个拳头大小的雪球，吃炒面时，先吃一口雪团，口腔湿润了，炒面

自然也就不难咽了；还有的战士把炒面、雪攥合在一起，团成较大的雪球，装在棉衣外边的口袋里，这样不会融化，也不会冻得过硬，行军走路时，吃起来特别方便。很多战士美其名曰“什锦饭团”。

有户外长时间活动经验的人都知道，冰雪要加热后才能配合粮食食用，直接食用会迅速降低身体的核心体温，还会使口腔、嘴唇等处产生严重冻伤。

后来，很多战士想出一种办法：用手帕将炒面包起来，然后在上面撒一层雪，焐在胸口将其暖化了，这样就能够吃到温热还软乎的炒面了。

但长期食用炒面很容易营养不良，因为炒面炒制过程中对维生素破坏极大，所以，当时志愿军中很多战士都患夜盲症，还烂嘴角。一直到了1952年转入坑道作战后，战线比较固定，志愿军的饮食条件才大为改善，炒面才逐渐淡出战场。

词条

炒面

- 1950年11月8日 东北军区后勤部在《战地后勤工作上急需解决的几个问题》报告中，正式建议给志愿军供应熟食、炒面。
- 1950年11月12日 东北人民政府发布《关于执行炒面任务的几项规定》。
- 1950年11月中旬 东北人民政府调集150辆汽车，装载50万公斤炒面，从长甸河口过江，首批炒面运到朝鲜。
- 1950年11月底 又往前线运送200万公斤炒面。
- 1951年6月 据不完全统计，辽宁地区共加工炒面33.13万公斤。