

难忘“荷西巧克力”那不可抗拒的美味

揭秘世界各国军队的野战口粮

今秋起，芬兰国防部后勤中心素食新规开始执行，各地驻军食堂每周将提供两顿素食，没有任何牛羊猪肉、家禽肉或鱼肉，其初衷是基于士兵健康以及全球变暖下肉制品产量等方面的考虑。此举引发社会对军队野战口粮的关注。伴随着时代的发展，野战口粮经历了一个从粗放到精细的转变过程，其口味也越发能满足营养与美味并存的需求。 □据《北京日报》



越南战争时期美军飞行员的C型口粮



美国陆军用直升机运输野战口粮

早年军用饼干好比“锉牙器”

野战口粮指官兵参加训练、演习及作战时吃的军用制式食品。

古代，野战口粮加工方式基本上以日晒、烟熏、盐腌、干燥为主，如中国秦军发明的锅盔、蒙古骑兵发明的肉松和奶粉、葡萄牙海军发明的马介休（一种经盐腌制的鳕鱼，可保存一两年）等。

日本古代武士是自己携带粮食打仗的，通常一个饭团就是一顿饭。大名不提供粮食，武士基本上是带什么吃什么，且五花八门。贫穷武士，吃杂粮饭，就咸菜和少量肉干；富裕武士，食用精米饭、鲜肉和鱼干。

从独立战争至第一次世界大战的140余年间，美国一直执行着1775年制定的野战口粮标准：肉或咸鱼；面包、饼干或面粉团；豆类蔬菜和饮料。在相当长的时期内，口粮由士兵自己准备。那时的饼干，可不像今天这样松软酥脆，而是用面粉加水、盐制成，因为难以咽而被美国大兵称为“锉牙器”。至于咸肉，经常咬不动。

1810年，法国军队开始配备玻璃瓶罐头食品。但是，这种罐头运输不便、容易破碎。随后，英国人发明了镀锡薄板金属罐，可由于食物腐败问题迟迟得不到解决，无法大量配备部队。史料记载，1870年的英国海军，吃的居然是1805年腌制的牛肉，像木头一样坚硬。

巴氏消毒法催生正规野战口粮

20世纪初，由于巴氏消毒法的广泛使用，军队野战口粮革命开启，适宜长期保存的正规野战口粮问世。各国对野战口粮的要求还是以满足作战和行军体力为准，基本不考虑口感。

1901年，美国陆军开始制定新的口粮标准。1907年，世界上第一份真正意义上的野战口粮开始装备部队。这种装在束腰口袋里的口粮全重453克，包括80克饼（由牛肉汤粉和面粉制成）、3块加糖巧克力（每块重28克）、盐和胡椒。

一战远征欧洲时期，美军准备了后备、战壕、紧急三种野战罐头口粮。但是，士兵背着瓶瓶罐罐行军打仗颇为不便，为减轻重量，肉罐头暂时被袋装咸肉或干肉取代。

一战后，美军推出新型军用口粮，如牛肉干（450克）、猪肉菜豆罐头、罐装咸牛肉（85克）或巧克力、压缩饼干（400克）、咖啡和糖等。

1936年，美国陆军部经过5年研究，把野战口粮细分为A、B、C、D四种。1937年，美国霍梅尔食品公司首次生产出军用午餐肉罐头。

“荷西巧克力”成美国文化象征

第二次世界大战爆发后，军队野战口粮发生了重大变化。

美军推出A、B、C、D、K五种型号的野战口粮，这是当时世界上最先进的野战口粮。A型属于新鲜食物，由野战厨房制作；B型是罐头，是半成品；C型属于最常见单兵作战口粮，用得最多。这种口粮有6个罐头，重3000克，包括肉、蛋、蔬菜、豆类、饼干、咖啡、糖块等，确保一天餐饮不重样，加热后更是香味四溢；D型口粮实际上就是一块浓缩巧克力，重124克，由美国宾夕法尼亚州荷西市荷西食品公司生产，别名“荷西巧克力”。

二战时期，“荷西巧克力”那不可抗拒的美味，深受美军喜爱，并且鼓舞了美军士气，成为美国文化象征。电视剧《兄弟连》E连大卫·韦伯斯特把“荷西巧克力”送给一位从未品尝过巧克力的荷兰孩子的镜头，曾让全世界为之感动；K型口粮分早、中、晚三餐，分别用棕、绿、蓝三种颜色纸盒包装。这种口粮重量轻、体积小，可直接放入士兵上衣口袋。苏联军队野战口粮的看家食品是黑面包、茶叶和伏特加。黑面包配方简单，掺入荞麦

“即食口粮”能存三年半

二战结束后的很长一段时间，野战口粮研究进程缓慢。北约及许多国家军队一直在食用上世纪40年代研制的野战口粮。那时，罐装野战口粮种类少、体积大、分量重、口感差、运输不便、浪费严重。1963年，美国国防部开始采用现代食品包装和加工技术研制“即食野战口粮”，并于1966年研制出了脱水干粮。真空包装袋问世后，“即食野战口粮”成为美军标准野战口粮。这种用真空包装取代罐装的口粮拥有12道主菜，营养较高，打开后，

当今军队口粮美味诱人

进入21世纪，各国军队都在野战口粮的口味上下功夫，开发出许多符合本民族食用习惯的口粮，深受官兵喜爱。

法军野战口粮罐头有30种口味，每一种都精心烹饪，非常美味。前不久，法军又将牛肉饺子、东方沙拉、三文鱼酱、牛奶甜食、牛轧糖、果蔬燕麦片等添进口粮名单。味道如此诱人，难怪阿富汗战争多国部队会合时，美国军人至少要用5盒本国罐头换一盒法国罐头。

过去25年，美军先后研制出270余种不同口味的野战口粮，平均每年推出10余种。2007年，美军推出“FSR突击口粮”，以“重量更轻、热量更多、营养更丰富、饮用更方便、味道更可口”著称。官兵可以边走边吃，咬住吸管即可饮用，无需用手辅助。今年底，美军还将推出比萨野战口粮。目前，美国陆军正

皮、麦麸和米糠，非常粗糙，而且烤制复杂，通常需要三天。伏特加每人每天保证供应100克，冰天雪地里喝上几口，利于激发战斗力。二战期间，黑面包等军用口粮是1200万陆军的作战保障。

二战初期，日本陆军的野战口粮以饭团为主。早餐是凉米饭加咸菜，1杯凉茶；午餐是饭团加点肉或鱼；晚餐是1碗汤，加点赤豆糯米饭和蔬菜。后来，日军推出新的陆军口粮标准，包括精米580克、压缩干粮230克、干菜120克、福神渍45克（什锦八宝菜）、清酒0.4升等。相比之下，日本海军的伙食有点儿奢侈，比如海军军官的早餐有鱼干、海苔、味噌汤、腌咸菜和白饭，还可提供麦片和咖啡；午餐按汤、肉、鱼次序上菜；晚餐是生鱼片、腌蔬菜、烤鱼、蒸鱼、味噌汤等。二战中，德军前线作战部队的野战口粮主要由战斗间隙口粮、便携口粮、战斗口粮三部分组成。平时，口粮装在补给车上，临战前由指挥官下令食用，一般24小时供应一次。值得一提的是，二战期间，罐头食物又开始大量使用。美国1亿多罐“斯帕姆午餐肉”被运往太平洋战场，成为二战盟军食品中蛋白质的主要来源。

好比摆开了家庭餐桌。它无需冷藏，但要存放于阴凉处。到1998年，“即食野战口粮”主菜增加到24道、150多种附加食品，富含维生素和矿物质，每份热量为1270大卡。

据了解，“即食野战口粮”包装十分严格，具有防摔防弹功能，如果从380米高处伞降、无伞30米高处自由下坠，可毫发无损。在27摄氏度条件下，能保存3年半；在38摄氏度条件下，能保存9个月。

在试验下一代革命性野战口粮，即“咖啡因+牛肉+能量棒”。

英军研制了全天候野战口粮，包括咖啡羊肉、培根煎蛋、肉炒饭、咖喱鸡肉炒饭、三明治、番茄罗宋汤、桃子丁、什锦水果、红莓谷物棒、奶油鸡肉味汤等。

日本自卫队研制出了两种野战口粮：一种为应急口粮，全是罐头食品，每餐780克，主要有米饭、干面包、压缩干粮、副食、咸菜等；另一种是软包装口粮，采用蒸煮袋技术。其主食有两小袋米饭（每袋重200克），主菜至少有11种可供挑选，还有各类调料、咸菜、泡菜、土豆沙拉、方便面以及速成汤。

以色列军队的野战口粮具有浓郁的地中海口味，包括橄榄、蓝莓、三文鱼、金枪鱼、甜玉米、哈尔瓦甜点、高能蛋白棒等。