

纵 深

打仗时红烧肉还能烧得喷喷香吗

浙江边防后勤基地举行远距离实战演习



编队行驶



车辆更换学兵



到达目的地

■本报记者 陈立波 文/摄 通讯员 斯晔

8月5日 浙江边防总队后勤基地举行了以“保世博、练精兵”为主题的后勤保障兵种远距离实战拉练演习。

4时半 由汽训班、炊事班、修理班等后勤保障兵种100多人组成的拉练部队,登上10辆大卡车和1辆野战炊事车,从杭州出发,沿320国道和05省道前往千岛湖。车队刚驶上320国道,车队总指挥、浙江边防总队后勤基地卢东进主任便通过对讲机下达了更换学兵驾驶车辆的命令:“B1、B1,前面选择合适路段靠边停车,换6号学兵。”卢主任介绍,每位学兵在教官的监督下约行驶30分钟,长距离的国道驾驶经历,有助于提高学兵应对复杂路况的能力和驾驶技术。一旦车辆出现状况,还能检验修理兵检测车辆故障和修理车辆的技术。

8时许 2号车辆行驶到桐庐境内抛锚了:“01、01,B2车辆出现问题,请求停车检查,完毕。”“立即靠边停车,修理班前往检修,完毕。”修理班班长袁晓东检查后发现车辆油路出现问题,并立即安排战士进行抢修。15分钟后,车队再次上路。

11时24分 车队到达千岛湖某训练基地。车刚停稳,炊事班班长郑豪炯便在野战炊事车内忙开了。虽然车上有排风机不停地向外排风,炊事车内的温度还是要比外面高10度以上。汗水从他脸上不停地流下,没过5分钟,他的背心已经全部湿透。40分钟后,红烧肉、炒青菜、肉末茄子、西红柿蛋汤便摆上了饭桌。

14时45分 战士们经过简单休整后准备返回,修理班开始检查车况,确保车辆能够安全行驶。

22时17分 车队安全返回总队后勤基地,拉练顺利结束。记者已累得浑身骨头像散架了一般,但战士们没有一个喊累。世博安保一线或许看不到他们的身影,但安保任务的顺利完成,离不开他们的努力和汗水。



青菜出锅

狱中“厨神”创立独家菜谱

150多万字的“骆家菜”共有1000道美味菜肴

(上接第1版)

然而,天有不测风云。就在骆瑾踌躇满志准备实现自己梦想的时候,母亲被查出身患绝症,而他的婚姻也因种种原因走到了尽头。

现实面前,这位年轻的“厨神”唯有暂时搁下自己的梦想。

“我母亲先后进行了两次肾移植手术,可惜都失败了。”为给母亲治病,他花光了全部积蓄。而后续高昂的医疗费用,更让他不堪重负。

为了筹钱给母亲做第三次肾移植手术,骆瑾利用自己在餐饮界的影响力,开始收取所谓的“行业好处费”。

法律并不会因孝心而打折扣。很快,东窗事发,他锒铛入狱,在省十里丰监狱服刑。

妻子送来的一本书让他重燃梦想

从餐饮界精英到阶下囚的巨大反差,使骆瑾陷入了低迷。

“以前我风光的时候,家里真是门庭若市,上门来谈合作、求教的人很多。入狱以后,这些人都断了联系。”失去自由的生活,更让

他万念俱灰。“自由都没了,还谈什么事业。那段时间,我什么理想都没了,创立菜谱也早就抛到脑后,不敢再想了。”

骆瑾说,他最感谢的人之一是自己的再婚妻子。

“在我最困难的时候,她给我送来了一本书,叫《天路历程》,叮嘱我无论如何要看完它。”

抱着对妻子的感激和爱,他翻开了书。原来,这本书是作者在狱中写成的,并且成了销量巨大的巨著。

“我明白了妻子的用心。她希望我重拾自己的梦想。既然这部书的作者能在狱中完成这样的惊人之举,我有什么理由轻易放弃我的梦想?”

狱中可供自由支配的时间有限,骆瑾索性放弃了所有休息时间,开始着手撰写“骆家菜”菜谱。

“梦想归梦想,实现起来,难度是非常大的。因为在我看来,它不仅仅是一部烹饪方面的书,我更希望把它打造成一个菜系。全国的菜系那么多,各有各的特色,每个菜系都是在千百年的生活实践和各地文化、习俗、饮食特点等因素下逐渐形成的,因此要创立一个新

的菜系,必须好好总结。”

出狱时捧出了150万字的菜谱

骆瑾的想法得到了大家的支持。

“烹饪是一项实践性很强的技术,需要经常锻炼。我在狱中,对外面餐饮业的发展不能及时了解。在这方面,家人和狱警给了我很大的帮助。”

为了让骆瑾有机会锻炼,也为了发挥他的特长,监区特意将他调到伙房。在那里,他如鱼得水。而经他的手做出的菜,不管是大锅菜还是小炒,都是最受服刑人员欢迎的。

妻子和监区民警,经常给他送去一些餐饮界的新动态:什么类型的菜肴现在比较受欢迎,近期社会上总体口味偏重还是偏轻,佐料、配料如今有哪些变化,等等。根据大家提供的资料,他再对自己的菜谱加以调整、改进。

为了自己的梦想,他付出了巨大的努力。三伏天里,灶台前站一会儿就是一身臭汗、一身油烟,但他从不休息;空闲时间,别人打牌、下棋、看电视,他却在书桌前翻阅资料、奋笔疾书。

他以川菜和海鲜相结合,按照名膳类、水产类、果蔬类、禽兽类、滋补类等6大系列,将自己多年的烹饪经验总结出1000道菜,分布其中。每道菜品,他都认真筛选、科学编排、潜心研究,着重突出菜谱的权威性、系统性、学术性、实用性和可读性。

今年3月10日,经过4年多的努力,共计150多万字的“骆家菜”菜谱初稿完成。

“这部菜谱,让我在改造中充满了激情。”骆瑾说,几年来,狱中所有能拿到的奖励他全拿了,考核分一直名列监区第一。不仅如此,他还抽空参加了法律专业自学考试,取得了大学文凭。

前不久,因表现突出,骆瑾获得假释出狱。走的那天,他捧出那本凝结了自己全部心血的菜谱,与来接他的妻子相拥喜极而泣。“入狱是不幸的,但对我来说,又是幸运的。我是因祸得福。”

他说,要使自己的菜谱真正立于中华烹饪行业之林,还有很长的路要走。“下一步,我要继续完善菜谱的理论体系,并加以更多的实践。尽管困难很多,但经过这次人生磨砺,我明白了—个道理:任何时候都不要放弃自己的梦想。”骆瑾对未来充满信心。