

抗美援朝军粮研究

□ 辽宁省档案馆(辽宁省工业文化发展中心) 周璇

抗美援朝战争中,中国人民志愿军在朝鲜前线取得了伟大的胜利。这胜利来源于前方将士的浴血奋战,来源于后勤战线的拼命保障,而这些统统都离不开中国人民这个大后方的鼎力支持。本文从生产、标准到供应三个角度研究抗美援朝战争中的炒面煮肉问题,展现中国人民的团结精神和顽强意志在战争中如何发挥出巨大的作用。

一、全民动员 支援前线

1950年10月,中国人民志愿部队跨过鸭绿江,奔赴朝鲜,抗美援朝。关于立足未稳的新中国为什么作出这个选择,《人民日报》的一篇社论阐释得非常清楚:“中国人民志愿部队的斗争,乃是关系我国民族根本利益的生死斗争,乃是四万七千五百万同胞伟大爱国意志的集中表现。”^[1]战争是人力、物力的竞赛,尤其是与具有先进技术装备的美军作战,如果没有最低限度的物资供应,要想战胜敌人是不可能的。中国人民理解战争的目的,了解国家的困境。为了支援前线,全中国的人民都行动起来,有人出人、有力出力、有什么出什么,多有多出,少有少出,倾囊而出。

毛泽东曾指出:“这次战争(抗美援朝),我们本来存在三个问题:一、能不能打;二、能不能守;三、有没有东西吃。”^[2]可见,在抗美援朝战争中,吃什么的问题是可以与战略战术比肩的核心问题。没有粮食,纵有千军万马、虎狼之师,都是徒劳。战场局势瞬息万变,志愿军的粮食必须满足原料简单、制作方便、易于保存、运输便捷等条件,那么什么粮食是最适合志愿军的呢?时任东北军区后勤部长的李聚奎将军提出以炒面作为志愿军的主食。辅食方面,营养丰富便于保存的煮肉成为不二选择,干菜等其他品种则数量较少。

抗美援朝战争的三年间,炒面、煮肉、晒干菜是东北乃至整个中国人民的重要任务。从城市到农村,从机关单位到工厂乡村,为保障志愿军的食品供应,全民动员,家家参与。中共中央东北局为了解决志愿军后勤保障问题,从1950年11月初开始,两个月内三次组织党政军负责同志召开会议,部署炒面、煮肉、晒干菜等相关工作。

当时,这三次会议以及落实这次任务的相关会议均被称作“炒面煮肉”会议。第一次会议召开时,周恩来总理专程从北京赶到沈阳出席会议,可见会议内容的重要程度。

任务下达以后,军政民各条线火速调度安排,一切为粮食筹备工作让路。粮食加工企业方面,“为保证军粮供给,决定将辽东境内所有粮米加工业生产能力加以统一组织管理,以军民兼顾、先军需后民用原则进行加工。目前所有是项加工业者必须服从军事需要,尽力从事军粮加工”^[3]。各机关单位在接受炒面、煮肉任务之后都非常重视,一开始即有计划有组织地进行。为了不影响机关正常运转,各单位的干部职工们坚持白天工作,夜间炒面。为了保证炒面的质量,沈阳市专门整理出一个炒面材料,分发给各单位作为参考标准。“各单位接得任务后,情绪甚高,不眠不休数十天如一日,有秩序而负责的进行工作,均视为政治任务,各单位首长均能亲自动手检查,从未稍怠。”^[4]志愿军对干菜的需求量虽没有炒面和煮肉数量那样大,但干菜的加工需要群众性的翻晒,要完成晒干菜的任务,除动员农民将手中现有干菜拿出支援部队外,还需要再动员农民进行翻晒,以保证干菜供应。

粮食是志愿军的生命线,粮食安全是各单位炒面煮肉过程中最重要的问题。为了防止特务从中破坏,各单位负责炒面的人员全部为党团员及积极分子,并由机关负责人领导。“各单位必须保证熟肉的质量,并在政治上负绝对责任,煮肉时必须派负责人进行监督、检查、保密工作。”^[5]为了保证炒面的质量,炒好之后要随时交由当地的卫生检验部门进行检验,以防止不熟和变质。

二、炒面煮肉 标准严格

炒面是中国北方非常常见的一种传统速食方便食品,由各种粮食磨成粉,混合炒制而成,以水混合之后则可食用。各种粮食的混合比例因地区不同而有一定差异,而供给志愿军的炒面则有着严格的规定。“炒面成份及其混合比例:白面25%、苞米面20%、高粱米面44%、黄豆面10%、芝麻1%、盐0.5%,以上几种成份混合炒熟。”^[6]面粉炒制过程中会出现减量的情况,为了保证炒面的质量,东北粮食管理局制定了严格的减量标准。“减量规定为

20% ,即每百斤生面炒成熟面为八十斤 经实验材料 ,减量情况大多为 17%左右。此项规定 20%即为最高减量 ,各市不得超过。”^[10]刚开始炒面的时候 ,是将各种面粉混合后炒制而成。但是按照这种方法炒制一段时间之后发现 ,不熟或者炒过火的情况频繁发生 ,炒面的质量得不到保证。后来对炒面程序进行了修正 ,要求由直接炒面改为先炒原料 ,炒熟的粮食再磨成炒面。各种粮食要分别炒 ,杜绝炒不熟的情况发生 ,确保炒面质量达标。

为了方便行军 ,志愿军的炒面袋都是统一标准制作。“为炒面包装适应前方携带便利起见 ,昨经军区后勤指定将原炒面包装(五斤)布袋(净长三尺、净宽五寸)规格 ,改为净长五尺、净宽三寸五分(亦装五斤) ,但袋口需缝二寸之斜边。”^[11]折合成厘米计算 ,志愿军战士的炒面袋长 165 厘米 ,宽 11.5 厘米 ,呈细长筒状 ,行军打仗时可以斜挎在肩上 ,携带方便 ,取用也方便。炒面里可以适当加入盐、芝麻以及糖等作料 ,用以调节口味。原来炒面袋子宽度更大的时候 ,芝麻、盐等辅料是不混合在面里的 ,而是另外包成纸包。后来因布袋规格变更 ,不易单行包装 ,于是决定将芝麻、盐等按比例混合到炒面内 ,不另包纸包。

煮肉的原材料是牛肉、猪肉 ,程序和质量也都有严格的标准。“煮肉标准 (1)熟肉每块大小以一斤为原则 ,不宜过大或过小。(2)按十斤生肉以四两盐、五钱大料煮熟肉。(3)不要头爪和大小骨(只要净肉) ,毛要去净。(4)以煮熟为原则 ,不宜过烂。(5)煮熟后晾干 ,待冷(最好隔宿)装箱 ,并注意卫生。”^[12]煮肉时可以直接用酱油煮 ,并规定每二斤生肉交回一斤熟肉 ,这是最低标准。志愿军收购的干菜品种以豆角、茄子和萝卜条为主 ,其中萝卜条的数量不能超过 1/3 ,质量上要求干净和十分干燥 ,防止装包之后变质霉烂。

志愿军的粮食种类相对比较单一 ,但也是受环境所迫 ,在条件稍微允许一点的情况下 ,后勤人员总是想方设法为志愿军改善伙食。毛主席在得知志愿军供给困难营养不良的时候 ,关切地说 :“应该给战士们增加营养 ,给战士们每天吃一个鸡蛋 ,这我们还是可以办得到的吧 !”^[13]鸡蛋是有的 ,只是运到前线很困难。后勤人员几经琢磨 ,最后将鸡蛋做成鸡蛋粉供应前线部队。到战争后期进入阵地战 ,后勤补给相对稳定的时候 ,花生、黄豆、新鲜蔬菜及动物肝脏等营养食品也从国内运往前线 ,只是数量非常有限。

1950 年 12 月 10 日 ,沈阳市委在给东北局的总结报

告中汇报了七天内的煮肉炒面成果。煮肉任务是熟猪肉、牛肉共 42000 斤 ,实际完成数量是 44510 斤 ,炒面任务 400000 斤 ,在汇报之时已完成 360000 斤 ,其余数字预计一二日内即可完成并超过任务数量^[14]。1951 年 10 月 ,东北军区后方勤务部给东北人民政府发函 ,请求协助解决冬季军需肉食问题。10 月 5 日提出需求 ,要求 11 月 20 日、11 月 30 日各交付煮熟猪肉 500 万斤 ,12 月 10 日交付 1000 万斤 ,12 月 20 日再交付 500 万斤。两个半月之内 ,东北人民政府需要为志愿军提供 2500 万斤的煮熟猪肉^[15]。1951 年 ,沈阳市完成炒面任务 2910715 斤^[16]。在今天 ,一个现代化的食品加工企业一天的生产量便可达万吨 ,我们难以想象出物资匮乏且机械化水平极其落后的 20 世纪 50 年代 ,中国人民为了保证志愿军的军粮供应 ,付出了什么样的努力。

三、改进后勤 保障供应

抗美援朝战争中 ,我方武器装备水平与美军相比差距悬殊 ,制空权更是被敌方牢牢占据。志愿军刚入朝时 ,敌军投入朝鲜战场的各种飞机有 1100 余架 ,其中直接用于支援其地面部队的仅占很小一部分 ,绝大部分都用于破坏志愿军的后方。志愿军入朝时共有运输车 1300 多台 ,第一个星期就损失了 217 台即总数的 1/6 ,其中 82.5%是被敌机打毁的。在前三次战役期间 ,东北军区后勤部向前线运输的大批物资 ,由于敌机轰炸 ,大部分被积压在鸭绿江边和铁路沿线 ,不能及时运到部队。第四次战役开始时 ,敌人参战飞机由 1100 架增加到了 1700 架 ,由对后方的普遍轰炸 ,转到重点破坏我军的运输线 ,车辆和物资损毁严重^[17]。

志愿军没有防空力量的保障 ,公路运输线长达数百公里 ,后方供应物资只能有百分之六七十到达前线 ,百分之三四十在途中被炸毁。每次战斗发起前 ,除汽车装满、马车装足外 ,人员还加大携带量 ,一个战士携行量达六七斤。然而 ,即便志愿军战士在战斗开始前将随身携带的炒面袋子装满 ,也只能保障七天的口粮。过了七天 ,粮食和弹药都需要补给 ,否则就会严重影响部队的作战。敌军经过几次战役的摸索 ,掌握了志愿军供给的规律 ,针对“七天攻势”的特点 ,部署有针对性的战术。因为供应困难 ,前线志愿军的口粮常常只有单一的炒面 ,“一口炒面一口雪”就是志愿军日常饮食状况的真实写照。因为营养成分单一 ,严重缺乏维生素 ,造成大量的志愿军战士得了口角炎、夜盲症。

战场供应有着特殊的含义,并不是我们所想象的有吃、有人、有弹药就行了那么简单。筹集物资是后勤的工作难点,但在朝鲜战场上,顺利地就把准备的物资运到指定地点是难上加难。洪学智将军在回国向周总理汇报志愿军后勤供应的问题时提到:“志愿军没有防空力量,公路运输线长达数百公里。第三次战役时,前面兵站与后面的兵站相距三四百公里,形成中间空虚,前后脱节。另外,后勤高度分散,也没有自己独立的通信系统,常常联络不上。”^{[15]566}为了解决志愿军后勤保障的困难,1951年5月19日,中央军委作出《加强志愿军后方勤务工作的决定》,成立志愿军后方勤务司令部,负责管理朝鲜境内一切后勤组织与设施。后勤司令部根据战局的发展情况,并结合战场的各种现实条件,提出了一种分区供应与建制供应相结合的供应体制方案,大大解决了战场供应困难的问题。

运输的问题解决后,粮食的保存也是一项难题。敌

军深知部队没有补给就没有战斗力,疯狂对志愿军集结作战物资的地点进行空袭,我们的后方遭到了敌人连续不断的、毁灭性的轰炸。为了保存物资,志愿军后勤部队开始大规模建设地下仓库和挖掘开式的半地下库。地下洞库建成后,志愿军的储备能力大大增强。后来,毛主席知道了这个方法,在开会时高兴地说:“吃的问题,也就是保证给养的问题,很久不能解决。当时不晓得挖洞子,把粮食放在洞子里,现在晓得了。每个师都有三个月的粮食,都有仓库……”^{[16]614}

在那样艰难困苦的时刻,粮食的筹集、运输和保存等各个环节都遇到了难以想象的困难。但在中国人民强大的意志和无尽的智慧面前,再大的困难都能够想尽办法克服。大后方的民众节衣缩食夜以继日为前方将士准备粮食,战场上的后勤人员千方百计绞尽脑汁把粮食送到前线志愿军的手中。全国人民团结一致上下一心,只为了心中共同的信念,一切为了前线,一切为了胜利。

参考文献

- [1]社论.中国人民志愿部队抗美援朝保家卫国的伟大意义[N].人民日报,1950-11-16(1).
- [2]毛泽东.毛泽东选集(第5卷)[M].北京:人民出版社,1977:66-69.
- [3]辽东省人民政府为组织粮米加工业为军粮加工由:1950-11-25[A].沈阳 辽宁省档案馆.
- [4][11]沈阳市煮肉炒面工作报告:1950-12-10[A].沈阳 辽宁省档案馆.
- [5]东北人民政府为通知关于熟肉及包装规格由:1950-11-12[A].沈阳 辽宁省档案馆.
- [6][7]东北粮食管理局关于炒面任务执行办法问题的函:1950-11-20[A].沈阳 辽宁省档案馆.
- [8]东北区粮食管理局为通知改变炒面袋并其包装之规格由:1951-03-21[A].沈阳 辽宁省档案馆.
- [9]东北人民政府为通知关于熟肉及包装规格由:1950-11-12[A].沈阳 辽宁省档案馆.
- [10][14][15][16]洪学智.洪学智回忆录[M].北京:解放军出版社,2002.
- [12]东北军区后方勤务部为请政府协助解决冬季军需肉食问题的函:1951-10-06[A].沈阳 辽宁省档案馆.
- [13]东北区粮食管理局关于沈阳市炒面的总结:1951-12-21[A].沈阳 辽宁省档案馆.

(上接第7页) 电子科技股份有限公司人事档案管理系统质检软件,与省、市质检软件一致,对保质保量及时完成数字化工作起到了促进作用。

四、地企协同发力 助推档案移交

1.积极对标交流。2020年5月,应鞍山市国资委的要求,矿业公司机关代表鞍钢集团迎接鞍山市国资委组织的40多家企业观摩学习,并做经验介绍。

2.主动联络协同。鞍钢集团积极与省市档案部门沟通,在档案整理、数字化、验收、移交过程中,取得地方的大力支持。同时,辽宁省、鞍山市也高度重视鞍钢集团的

档案规范化整理工作,从档案的规范化整理、数字化、实体档案移交验收等方面形成集成服务模式。在验收标准不降低的前提下,简化验收手续,提高验收效率。在人事档案存放方面与地方互相配合,签订人事档案代存服务协议。

在辽宁省、鞍山市档案管理部门的全力支持和鞍钢集团全体档案管理人员的共同努力下,鞍钢集团顺利完成了退休人员人事档案规范化整理和移交工作。鞍钢集团将继续努力,不断提高档案管理水平,为企业高质量发展提供档案支撑。