

新视界

本报焦点新闻部主编 | 第 20 期 | 2013 年 8 月 25 日 星期日 责编: 沈月明 曹刚 视觉: 贺信



◀ 观看中国海事“海巡 01”轮出访精彩视频请扫描二维码

海燕的一天

——“海巡 01”轮船员写真

特派记者 贺信 文/图

这是一次将被载入中国航海史的历程。中国海事“海巡 01”轮远洋航行 62 天,日夜兼程 14000 多海里(约 26000 公里),首次穿越赤道来到南半球,造访四国五港(澳大利亚悉尼、凯恩斯,印度尼西亚雅加达,缅甸仰光,马来西亚吉隆坡),堪称海上的“万里长征”。

在这次征程中,有这样一群人,他们忍受寂寞,吃苦耐劳;他们搏击风浪,不屈不挠;他们乐观开朗,热爱生活;他们日复一日地辛勤工作,如勇敢的海燕,冲破海浪,穿越重洋向世界宣告——中国的“海洋强国梦”正在成真。



蓝色 中国梦

经过 62 天的航行,中国海事旗舰船“海巡 01”轮圆满结束了对澳大利亚、印度尼西亚等 4 国 5 港的访问,回到上海。这是中国海事公务船首次穿越赤道访问南半球国家,也是首次跨洋出访多个国家。

通过这次出访,和到访国海事部门进行深层次的业务交流,各国在海事管理上的经验也都值得借鉴,比如澳大利亚的先进理念、印度尼西亚的认真态度、缅甸的执行力、马来西亚的训练机制。

中国是一个航运大国,近年来与世界各地的航运业务量逐年递增,此次“海巡 01”轮选择南半球作为出访目标,是因为这条海上航运线对于中国经济发展有着极其重要的作用。

中国海事与澳大利亚、印度尼西亚、缅甸、马来西亚当地海事部门开展交流与合作,是中国和四国共同提高亚太地区海上安全合作程度的重要标志,同时也是在实现“海洋强国梦”的过程中迈出的坚实一步。

数字记忆

14000 海里



■“海巡 01”轮航行线路图

“海巡 01”轮航行 62 天,从上海出发一路南下,穿过东海、太平洋、赤道抵达澳大利亚悉尼,然后沿着悉尼北上靠港澳澳大利亚凯恩斯。接着,穿越托雷斯海峡,驶过阿拉弗拉海和印度洋访问印度尼西亚雅加达。离开雅加达,“海巡 01”轮继续北上,穿过马六甲海峡,访问缅甸,最后折回到马来西亚吉隆坡,从中国南海返回上海。

48 次海上演习、训练



■船员正在进行收缆训练

在 62 天的航程中,不包括与出访国之间的 3 次海上应急联合演习,船上共举行了各类演习、训练 48 次,其中包括消防、逃生、溢油、防海盗等模拟演习 9 次,各类设备操作训练 39 次,这些训练大大提高了船员的实战能力,同时也检验了“海巡 01”轮的各项技术指标。

清晨 4 时 厨房,船上一天开始的地方

大厨 计福奎 46 岁 航海经历 28 年

在船上,厨师是起得比太阳还早的人。清晨 4 时,除了在驾驶台值班的船员,全船人都还在梦中。此刻,一阵粗重的喘气声,和沉重的脚步声稀释了船舱内的宁静,大厨计福奎宽厚的背影出现在舱底冷藏室的铁门前。

“一筐白萝卜、三袋青菜、二十斤猪肉、一桶豆油……”计师傅边费力地打开铁门边口中喃喃念道。

他一共分了三次将食材放进厨房,然后开始为船员准备早餐。根据当天的菜单,早餐供应肉包和豆浆。“包子是昨晚做的,豆浆等下就磨”,计师傅边说边双手抬起一个不锈钢大托盘,上面一个个待蒸的白色面团整齐地排放着,计师傅笑着说,“每天的菜单我都订好了,一共 62 天,全用 word 文档做成表格”。只见他左手迅速地拉开蒸柜,右手一顺,把大托盘滑进柜中,滚烫的蒸汽从柜门中窜了出来,计师傅迅速地用肘部顶过去,厚重的柜门稳稳地合拢。他拿起水台上的一块毛巾揩了一把脸,然后将毛巾往肩头一搭,弯腰拎起地上一个布袋,往盛满水的大桶里倾倒了黄豆……

计师傅一直忙到了早晨 7 时,肉包子、粥、豆浆、鸡蛋、各色酱菜、碗筷在大餐桌上罗列展开。7 时 30 分,船员们陆陆续续来吃早餐,计

师傅则坐在餐厅角落边的一把椅子上,手里端着一杯浓茶,呷了一口说:“休息休息,9 点再开始配菜做午饭。”只见他宽大的脑门上沁满了汗珠。他每天要工作 12 个小时,“以前年纪轻不觉得累,现在年纪大了,有点力不从心。”

计师傅是上海奉贤区人,家住南桥镇,18 岁参加工作。当时对船员生活没什么概念,就觉得船上工作可以到外面多见识见识,还专门去考了个船舶轮机操作的证书,结果阴差阳错在厨房干了起来,这一干就是 28 年。

船上的厨师工作比岸上饭店里的厨师责任更大。一般出船都要十天半个月,每天烹饪的伙食除了要保证可口、卫生还要兼顾到船员的营养搭配,所以他房间的书柜上摆满了烹饪和营养学方面的书籍,哪些食材搭配有营养、哪些食材搭配容易有副作用,他都烂熟于心。

计师傅的夫人也是厨师,“她工作环境比我舒服,在五星级酒店里当大厨。我们休息天就在家厨房打擂台,她好多拿手菜都是跟我学的。我在外面吃饭,有些特色菜我只尝几口就能记住味道,分析出用了哪些原料,八九不离十。”计师傅说到这里得意地笑了。

计师傅每天工作的时间非常规律,但也会偶尔加班做一些美食,



比如哪个船员要过生日,他会亲自为他做奶油蛋糕,有船员想吃家乡菜,会悄悄地准备一份惊喜。

他两手一摆说:“很多人劝我转行,但除了烧菜我什么都不会,当年的阴差阳错,如今回过头看看,没有选错。”计师傅在很多船上

做过大厨,一个人要忠于自己所选择的职业是需要执著和勇气的,从平淡的工作中寻找快乐,潜心钻研,这种心态值得敬佩。

我准备离开厨房时,计师傅乐呵呵地说:“等会儿午饭有红烧肉,这可是我的拿手菜哦!”