

· 蕭文 ·

空軍眷村生活的回憶

民國九十三年底，臺南水交社遷建，居民陸續搬離，我也在那時候搬離水交社，結束大半輩子的空軍眷村生活，也結束我與空軍的關係。現在的住處周遭鄰居沒有空軍子弟，更感受不到空軍眷村生活的溫馨與親切感。

我出生在臺中水湳機場附近的空軍眷村大石里，由於年幼對那裡沒有任何印象，唯一的印象是，有一天我站在一片水泥地上，四周都是大飛機，有草綠色，有銀白色，機尾還有駱駝標誌，我感到好奇，不斷東張西望，大人則在忙碌著；之後父親抱著我上飛機，飛機裡塞滿傢俱，我坐在傢俱堆裡，父親則坐在帆布椅上，飛機的聲音好大，不斷上下顛簸，我很快進入夢鄉。後來，我才瞭解那是一大隊由臺中水湳機場搬遷到臺南空軍基地，並由空軍調派空運中隊協助載運眷屬至臺南。到達臺南後，我們住在以空軍烈士沈崇誨命名的崇誨新村，之後才又搬到水交社。

對於老一代的空軍袍澤，我是既敬佩又懷念。敬佩的是，在國家危難時，他們挺身而出，站在作戰的第一線，置身死於度外，以強烈的國家觀念、意志力、使命感、膽識、勇氣及智慧，捍衛家園，並造就今日富裕康樂的社會。

過去，我們的科技較不發達，但卻需面對具優勢兵力的敵人；談到對日抗戰，一位長輩趙雲芳先生說：「我們的飛機數量沒人家多，飛得沒人家快，機關槍的射程也不如人家的遠，我們打不到敵方，敵人卻打得到我們，這個仗怎麼打？打這個仗要有相當的勇氣！他們真的了不起！」。

來到臺灣，在海峽上空，他們駕駛二次大戰的P-47N、P-51螺旋槳戰鬥機對抗米格十五噴射戰鬥機，父親對我說：「我們沒有選擇的餘地，只有硬著頭皮出任務！」他們必需出任務，但不一定要回來。當時沒有退役役制度，進軍校意味著終身為軍人，他們都在空軍待了三十年以上；因為他們是戰時的空軍，官校一畢業就執行作戰任務，因此身上也都留有作戰的疤痕。如今這些人多已作古多年，他們的容貌與聲音，仍然很清楚的烙印在我腦海中。

李譚華是父親的同學，單身，每年過年父親總會邀請他來家裡，與另一位住在隔壁巷的同學戚興業一同用餐，所以過年宛如一個小型的同學會。李譚華個子魁梧，個性豪爽，他後來在寮國飛T-28A型機執行勦共任務，T-28型機是我國空軍官校的初級教練機，卻是寮國的戰鬥機，所以我國空軍投入中南半島勦共戰爭比美軍參加越戰的時間還早，李譚華後來因癌症逝於臺南永康榮民醫院。

印象很深刻，一天晚上約莫九點過後，大家都上了床準備睡覺，客廳的燈仍然亮著，家裡的人越來越多，顯然今晚有些特殊，而我也隱隱約約感到有什麼事情要發生了，一股不安的感覺襲上心頭。透過布幔一角的隙縫觀看，才知道客廳裡都是熟識的鄰居，有戚興業、羅光淵等八、九個人，大家面色凝重，每人手中

一根煙，不斷猛吐煙圈，氣氛相當沉悶。有一個聲音說：「他們是按期別抽籤。」另一個聲音問道：「現在抽到第幾期？」有聲音說：「第××期，他們會徵求當事人的同意。」一個聲音說：「抽調的條件有兩個，飛過雙引擎飛機和有大陸上空飛行經驗的。」一個聲音說：「西方公司的待遇高，但是風險也高。」一個聲音說：「那是賭命。」一個聲音說：「人生多少有點賭的意味！就去賭吧！」之後，沉默了一段時間，氣氛顯得異常沉悶，又有人滴滴咕咕的說話了，由於太晚了，我在迷糊中進入夢鄉。

後來我才明瞭，在這種情況下，黑蝙蝠中隊優渥的待遇具有相當的誘惑力，陸續有人在地勤多年後，又重新空勤。村子裡有人參加黑蝙蝠中隊，生活環境立刻獲得改善，對其他人構成一種很大的誘惑力。父親的同學周以栗，同事李啓、韓彥先後殉職。鄧力軍個子魁梧，很豪爽，官校期別比父親高，好幾個晚上與鄧媽媽來家裡和父親聊天，他在抗戰時擊落過日本飛機，後來因病過世。

陳坦中等身材，一天晚上來家中與父親用餐喝小酒。他對我說，美軍在越戰時將C-47架上機槍成為AC-47，利用C-47低空與慢速的特性，攻擊躲在叢林中的越共。他說：「這沒什麼！內戰時，我的C-47機門口就架了機槍，後艙載了炸彈，飛到目標區，我降低高度，後艙的人將炸彈推出去，機槍手就掃射，我的飛機成為轟炸機；炸彈是用人推下去，由於沒有投彈器，所以投不準。」說後，他自己都覺得好笑。似乎人在某些情況下，會有一些應變的方法，這些方法很粗糙，但也具有創意，他後來肝癌過世。李本湘，個子高高的，手很大很長，他在武漢空戰中受傷，動過肺部手術

，後來年老過世。

鄭松亭，個子瘦瘦高高的，他知道我報考空軍幼年學校由於輕微的近視未過關，對我說：「肅少爺，空勤體檢比劃比劃就可以，比考英文，數學要容易吧！」我說：「鄭校長，不對！英文，數學考不好可以補考，空勤體檢是一試定終身，無法補考的。」他哈哈大笑，說：「放假時，歡迎來空幼！」

在空幼，好幾個晚上我到他宿舍一起看電視，當時有一部電視連續劇「飛堡戰史(Twelve O'clock High)」，描述二次大戰時，美國陸軍航空隊的B-17轟炸德國的故事，他告訴我，「十二點鐘正上方」是飛行時報告敵機方位用的術語，這部片子有不少座艙動作，從他口中我知道不少飛行術語，譬如推桿、拉桿、蹬舵等；他告訴我，這些人都是演員，但是他們的動作一點都不含糊，他們將拍片當成真正的飛行，老美做事很認真。他也告訴我，飛行不是學就會的，多少要有點天份，有人一點就會，有人怎麼教就是很笨拙，有人在地上靈光，一上飛機就笨手笨腳的，有人剛好相反，在地上不靈光，上了飛機就很靈光。

一天晚上，他送給我一枚空幼校徽紀念章

、空幼校徽紀念領帶夾以及一件印有空幼校徽的夏季短袖汗衫，說：「空幼學生有一份，你也有一份。」，去年我將這些東西捐給空軍軍史館，現在放在空軍幼年學校展示區。他在卸任空軍幼年學校校長前，有一次帶著太太來我們家，坐在客廳與我們聊天，並到水交社看朋友，我才知道，我家後面的張雁初與旁邊的苑金函以及對面巷尾的羅思勝，他都很熟，他們都是航校同期或先後期的同學。

我在臺北讀大學，暑假回來，家裡已沒腳踏車，向羅思勝借他小孩的腳踏車，他告訴我，我家的門沒有鎖，一推就開，你要騎腳踏車，自己到院子裡拿就可以，用完在放回原處。羅思勝與父親都是一大隊，飛B-17，他曾飛B-17轟炸過黃河鐵橋，而羅伯伯的期別比父親早很多。

顏廷輝，個子瘦瘦高高的，是父親的同學。父親說，班上他的個子最高，所以排隊都站排頭，每次行進唱軍歌都由他起音。有一次，他來我們家，跟母親講閩南語，母親是廈門人，母語是閩南語，我覺得很奇怪，父親同學裡怎麼有人會講閩南語？他告訴我，他說的是家鄉話，這種話，泉州人稱泉州話，廈門人稱廈

門話，漳州人稱漳州話，臺灣人稱臺灣話，都是閩南語，只是口音稍有不同，顏伯伯的閩南語口音輕，尾音微微上揚，他又告訴我，他的祖先從泉州移民印尼，他在印尼出生，是印尼人，年輕時，看到日本以優勢兵力入侵中國，中國節節敗退，喪失大片土地，他認為應該為祖國盡責任，所以從印尼回到中國並投效空軍。晚年時，有一次他在街上摔了一跤，他對我說，走路走得好好地，突然摔了一跤，這一跤怎麼摔的他都不知道，他說：「我現在是狗熊，不是你眼中當年的英雄！」他啞然一笑，似乎時不予我，有著無限的無奈之感。

對日抗戰是中華民族的一首史詩，是日本人的槍聲，喚起中華民族團體抵抗外來的侵略，如同父親說的：「我投身空軍的目的是要把日本人趕走。」這群人是創作這首史詩的人；而我，則是這首史詩的欣賞者，因緣際會在我的生命中能與創作史詩的這群人，有一段相處的時間，瞭解他們在國家危難時，挺身而出，站在作戰的第一線，置身死於度外，以強烈的國家觀念、意志力、使命感、膽識、勇氣和智慧，捍衛這個國家，我敬佩並懷念他們，他們是我心中永遠的英雄。

北方麵食花樣多

· 周瑞玉 ·

偶翻舊報，看到一則有關麵食的小塊文章，大意是在麵粉中添加營養素，供國人食用，可在最低的消費額下，獲得最高的營養價值。又說麵粉已逐漸成了國人的一項主食，而且麵

粉本身的營養價值高於稻米。筆者不敏，對這方面的知識一竅不通，只是多年以來個人直覺上感到，北方人較南方人健壯樸樸（絕無輕視南方人之意），或許與麵食有關，正因筆者是

道地的北方人，三天不吃麵食，自覺「面目可憎」，感到渾身不自在。因之，就個人經驗，談談北方的麵食，或可勾起北方老鄉的回憶。北方人對於麵食有普遍的特別愛好，如麵條、烙餅、餡餅、家常餅、包子、煮餃、蒸餃、鍋貼兒，以及珍珠湯、片兒湯、糊塌子（鹹食）等。

麵條的做法有很多種，最容易的是手切麵，也是有麵條歷史的原始做法，飯館或家庭廚廚不必說，連所有不管窮富人家的婦女都能手

到「擒來」。就是把麵粉用水和好，水份不能太多，放在木板上用麵杖桿（軋的意思）成薄片，然後摺成兩三寸寬的條形，用刀切成細條，抖開之後就成麵條了。至於撐麵（亦叫拉麵），就是一種特技了。麵粉和得軟硬，麵粉的韌性強弱，廚房的溫度，都有莫大的關係。當然，主要的還在廚師的手上。

「機器麵」是民國十幾年才有的，把自己想要吃的粗細麵條買回來即可下鍋，省力省事，但吃在嘴裏的感覺卻大不相同。實際上，到現在人們還是都喜歡吃撐麵，機器麵雖然方便了不少懶人、拙人，但始終不能取代北方老鄉吃麵條的地位。

夏季天氣熱，人們的胃口容易呆滯，都避免吃湯水多的熱東西，所以也不大喜歡吃湯麵和打鹵麵，改吃不但沒湯而且要過冷水的乾拌麵，如麻醬麵、炸醬麵等。

麻醬麵是把芝麻醬用水調開，加鹽攪勻，澆在用冷水撈過的麵條上，再加麻油、酸醋、辣油、蒜泥和「麵碼」拌著吃。酸、辣、涼。在令人暈暈欲睡的炎夏來吃，真有說不出的快意呢！

吃炸醬麵的炸醬也並不麻煩，把瘦豬肉切了，預備些蔥花、麵醬，油熱時先把肉丁炸一下，肉一變色，緊跟著放蔥花，炸兩炒就可以放麵醬了，翻來覆去多炸一炸，以免有生麵醬的味道。炸醬所用的醬最好用甜麵醬，豆瓣醬當然也可以。只是較甜麵醬缺乏一點點味道而已。

餅類也有很多種，諸如家常餅、蔥油餅、餡兒餅、燒餅、大餅等。家常餅是把和得很軟的麵幹成薄片，上面撒些鹽末和生油，捲起來成條狀，然後像老太太梳髻似的盤起來，再用麵杖桿到比筷子厚一點的圓片狀，放在餅甑（

平底淺鍋）裏煎熟。

蔥油餅和家常餅做法相同，只是內容與味道有別。把麵塊桿薄，撒了鹽之後，再撒上一些切碎的豬板油和蔥末，捲起來再切成約四五寸一段一段地，然後把每段的兩端切口捏合起來，不使裏面的蔥和油擠出來，再扭上兩扭，從正面按扁，軋成手掌那麼厚，放在餅甑裏煎熟就成了。

餡兒餅，不難想像餅裏面有餡，所以才稱做「餡兒餅」。把肉（豬肉、牛肉均可）剁碎（可以用碎肉機絞碎），再加蔥末，不能多吃肉的可另加白菜末、蘿蔔絲、西葫羅絲、冬瓜、黃瓜、窩瓜（番瓜）絲都可。用油鹽醬油，花椒粉拌勻，跟包子、餃子餡一樣，用麵皮包住按扁，用慢火煎熟。北方有名的「餡餅粥」，就是以此而發達的，從專賣餡餅的小攤子，成了有規模的飯館子。

餅類裏除了燒餅、大餅外，還有「薄餅」，也叫「春餅」。薄餅是把麵烙成碟子般小的薄片，另外用芽菜、黃花木耳、雞蛋、肉絲、粉絲、韭黃炒成「合菜」（也有把雞蛋另炒成餅狀，加在合菜頂端，叫做「合菜戴帽」的），吃的時候把餅抹些甜麵醬，再放些蔥白，和合菜捲成春捲似的吃。

不過，烙薄餅的方法，家庭和飯館有所不同，飯館是把麵片烙熟就算；家庭做法比較講究。把兩小塊搓圓按扁的麵粉，搽一層麻油，然後把兩片餅按在一起，用麵杖軋成一張薄餅，沒有烙熟前是分不開的，烙熟後用雙手把餅輕拍幾下，就可以揭開分成兩張，又軟又薄，比飯館形式的可口得多哩！

水餃、蒸餃、鍋貼兒，都屬餃子類，三者的製餡、製皮都一樣，只是和麵的軟硬略有不同。蒸餃有時用幾乎開滾的水和麵，故也叫「

燙麵餃」。製作方面以煮餃最要小心，做得不好，下水煮時可能煮破。

包子和餃子的做法相差不多，尤其掐子方面完全相同，只是包子用的麵粉是經過發酵了的。但發了酵的麵粉是酸的，必須在製作前搽些鹼水再揉，揉後酸味自清。然後用桿好的皮兒將餡包住，蒸熟即可，也有用水煎的，叫做「水煎包」。在北方人的習慣上，餃子是稜角型的，形狀像元寶，所以北方人每逢春節，必吃水餃，以象徵「元寶發財」，而包子卻都是圓型的。

「糊塌子」屬家庭點心，做法簡單，把麵粉調成稀糊狀，另加雞蛋，再放瓜絲（黃瓜、冬瓜、葫蘆、蘿蔔、窩瓜均可）、蔥末、細鹽等，攪勻之後，用杓「掐」在放了油的熱鍋裏煎，煎成一個小碟大小的餅，須用大火，外焦裏嫩，作早點宵夜，無論老小都很可口。

北方除了小麥麵粉外，最普遍的還有一種「雜合麵」（小米粉、玉蜀黍粉、黃豆粉合成的）。雜合麵有兩種吃法：蒸「窩窩頭」（天津人稱做「黃金塔」）、「絲糕」，這兩種東西，是較劣的食物，除非收入很少的人家是不吃的。但是，在鄉間的人，冬春天農閒時吃的機會還是較多。

窩窩頭是把和好的雜合麵，也有專用玉蜀黍粉的，做成金字塔型，由下面向裏挖個洞，放在蒸籠裏蒸熟，偶然吃一餐，也是蠻好的，味道中帶有一點甜。今天在臺灣，如能吃到，也成了稀罕的食品。絲糕是把麵（小米粉成份多）摻泡成粉打稀，攤在蒸籠裏蒸，裏面的維他命特別豐富。其他如山西省專有的特產「貓耳朵」、刀削麵等，真是種類繁多，不及細數呢！