

· 陳琰宜 ·

不只是顧巴肚 更要樂在廚中

——一段伙委的奇幻旅程



伙委，伙食委員之簡稱，當一個伙委，有人說爽，有人喊累。就跟軍中所有職缺一樣，只有在位者才能知道箇中滋味，繁複的菜單規則再怎麼繁複，那終究只是一紙好菜。對伙委來說，真正的考驗，是一日三餐，永無間斷的監廚、採買與問題排除。

只要稍稍有點基層部隊歷練的人都知道，伙食委員責任繁重、業務也多，幾乎是一刻不得閒，說每天都是來匆匆去匆匆，一天當兩天用可是一點也不為過。從一睜開眼的那一刻起，一直到晚上業務暫告一段落去洗澡睡覺，所經手的事務千奇百怪，現在我就來簡述一下伙

委「忙碌的一天」。

時間〇五三〇：一天的開始

當大家都還在香甜的睡夢中，

我們已經要痛苦地從暖烘烘的被窩爬起、摸黑起床了。

在夏令的時期是沒

啥差啦，大家都是五點半起床，但是在寒流來暴冷的冬天，早起採買真是痛苦非常，如果前一天晚上做業務到很晚而睡不到幾小時，那簡直就是要人命啊！

時間〇六〇〇～〇八〇〇：

得利卡趴趴走

早上開得利卡出部到秀朗福利站採買，還有些菜因為副供站沒有，需要外購辦理。傳統市場、各大賣場、



我要你幸福之人人人都可以是食神——徐敏堯中士

採買完回到部內卸完菜之後，緊接著的是瘋狂的公文傳遞。傳遞的內容有隔天要用的派車單、外購所用的申購或核銷單、各式花樣的簽呈……等。如果時間充裕的話到還好，最怕的就是緊急的、馬上就要用的文，若蓋章批准的長官偏偏不在的話就很慘。

：等所在之地都有我們美食獵人的足跡。
時間〇八〇〇～〇九〇〇：瘋狂的公文傳遞！

飯、水餃、壽司：各地好吃的德國豬腳、油



辦伙扛霸子——林佑承上士

時間〇九〇〇—一〇三〇：黑暗料理界之國防廚藝訓練學院

這個月讓我學會切馬鈴薯之前要先削皮，知道切洋蔥真的會流淚，打一整箱蛋會鐵手，偶爾膳勤弟兄不夠用，只好由伙委們下海兼差妙手小廚師，在廚房裏大動干戈，洗、切、煎、煮、炒、炸樣樣都來，第一次感受到姐姐媽媽真偉大，還有三不五時要



隊長廖佑偉中校頒發績優辦伙人員紀念獎牌及獎金。

發揮創意，解決絲瓜沒有回來之類的腦筋急轉彎。

時間一〇三〇—一一三〇：狂風暴雨的六十分鐘！

雖然辛亥營區僅是小小的彈丸之地，但因為搭伙的人數眾多，部內外夯不唧噥加一加也有兩、三百人之多，在這六十分鐘的時間內，要滿足交接班的和外單位搭伙要打回去吃等等不同的需求，雖然出餐的工作日日都做了不下無數次，但是不確定的因素實在太多，像是廚房煮菜、出菜的時間；水果的新鮮與熟成度；調味料存量和使用期限……等等，在在都潛藏著出槌的危險，要不出包除了用百分之兩百的精力去做之外，伙委們個個可都是使出渾身解數，才能一次次完成



鬼靈精怪點子王—吳俊鋒中士

“Mission Impossible”（都不知道可以演幾集了）。

時間一一三〇—一二〇〇：也該輪到我吃飯了吧

等到大家吃得差不多的時候，我們才能出來吃飯。伙房的人晚吃飯，是因為要隨時注意大夥吃飯的動態，另外則是因為伙房班和伙食委員算是同一條船上的，一個打理、張羅食材、另一個負責烹調，還有人家伙房的同仁們辛苦揮汗煮菜，還要忍受超濃郁的油煙，伙委總不好意思先跑去吃飯。

時間一二〇〇—一三三〇：收拾完廚房後結束上午的戰爭

用完餐繼續跟其他弟兄一起蹲刷餐盤和炊具，還要倒菜渣，這時候就會深刻體會伙食辦不好的沉重壓力，



專業接碗一哥—陳伯裕下士



輔導長陳珣宜少校與伙委同仁們感情融洽。

如果時間允許，午覺可以一路睡到下午三點呢。

時間一五〇〇～一六〇〇：餐桌上的數獨

在一邊準備晚餐的同時，一邊處理明天一早的食材，還要抽空開菜單，此時真恨不得自己能有三頭六臂。而辦伙最痛苦的莫過於開菜單了，忍不住怨恨起了中國飲食文化的博大精深，一週七天二十一餐一百一十九道菜外加二十一道鹹湯甜湯炒飯麵點水果，偶爾來個族繁不及備載的理由加

菜，一週菜單至少一百六十個空格起跳，連放假出去我都還在煩惱地請教「谷歌」大神該怎麼填才好。

時間一六〇〇～一八〇〇：和時間賽跑

在短短的時間內，必須將晚餐的菜餚全數上桌，不僅考驗膳勤弟兄的功力，更測試著伙委的能耐。此時就驗證了前置作業有沒有確實完成了，如果順利，大夥就能提早開飯，讓接班的同仁能悠閒的享用晚餐；如果晚了就只能「Oh~Sorry」，大家火速解決「三分鐘戰鬥飯」。

時間一八〇〇～二一〇〇：還是一堆有的沒的事待處理是怎樣

每天開的外散單基本上只是自我安慰，告訴我自己現在我是自由之身，偶爾可以抽個空到對面的小七買個飲料，回來繼續準備投四天後菜單上的食材或是完成平日自己的工作，因為網路塞車或是太多人排隊用電腦問題，通常要搞到九點多才能洗澡，再接著整理當月資料，準備隔天要跑的公文或派車單，然後繼續拚到敢去睡覺為止。

後記感言

伙委的每一天都過得既緊湊又充實，一個月的伙委任務咻一下就過去了。雖說家財萬貫，日食不過三餐，

但對美味的渴望，卻是源自人類的本能，嗜葷茹素，快食慢餐，都有各自的理由。阿基師曾以音樂的七個音階比擬菜餚的酸、甜、苦、辣、鹹、鮮、淡七味，強調餐飲的藝術不同於其他的藝術形式，雖是稍縱即逝，留在腦海中卻是一輩子的回憶。

其實，煮飯是很開心的，就好像畫一幅畫，有明有暗、有乾有溼。是一齣舞台劇的展演，高潮迭起、細膩且深入，五味雜陳點點滴滴嚐進心頭，做飯給自已吃，還不如餵飽一群人，當大家以「很好吃唷」的笑容回饋，莫名的成就感就油然而生。

日本「Lilienberg リリエンベルグ」蛋糕甜點店主廚橫溝春雄先生，在NHK電視台為其製播的「一點亮街道，飽含真心的甜點」紀錄片中提到比蛋糕更重要的是笑容，「師傅大聲嘮嘮叨叨地斥責弟子，我不認為那樣能做出充滿歡樂與夢想的點心。」話說「三個臭皮匠，勝過一個諸葛亮」我想，雖沒有五星級的大廚，但一個充滿創意及趣味的伙房，烹飪出美味的佳餚，也能豐富軍人的餐桌，撫慰大家一日的辛勞。說到這裡，窗邊隨著槓樹搖曳的微風，輕輕傳來誘人的飯菜香，又到了吃飯的時間了，走吧！上菜囉！