

食在軍中

· 張健常 ·

看了前政戰官王鳴中寫的空總與空作部附近的小吃，幾乎把營區周邊各家美食珍饈一網打盡，不僅將民以食為天的傳統文化發揚光大，更大的功德其實是找回某種時光的回憶，讓當初曾服役於此地的官兵，在杯盤碗筷裡面重溫昔時舊夢。

說實在的，文中描述餐廳我幾乎很少光顧，甚至有的根本沒聽過，思

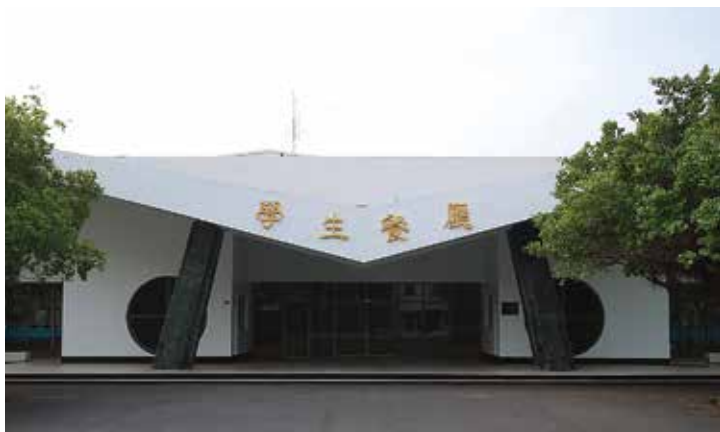


作者當年最早吃過的大鍋飯，是剛進預校的時期（圖為餐廳現況，照片取自中正國防幹部預備學校官網）。

路咀嚼之餘，卻也不禁「食指大動」，寫的卻是四十年來經歷過的軍中伙食。

最早吃過的大鍋飯，就是國中畢業剛進中正預校的時候，那時新生入校陣容龐大，光是一個年班就有十個學生連分屬兩個營，各有一個學生餐廳，每到開飯時刻，偌大的空間裡萬頭攢動，一個口令一個動作，夏天汗流浹背吃頓飯像打仗，大鍋菜色無法做到精緻可口，但吃個粗飽沒有問題，早餐常被同學戲稱「三白」，即白饅頭、白稀飯和白煮蛋，有時一勺奶油加白糖也算一道菜，當年正逢發育期葷素不忘，竟也都吃得津津有味。

進了官校學生餐廳才真是噩夢一場，一年級新生大概受到學長們的壓力，有段時間還是學長學弟混合入座，吃個飯如坐針氈；有的學長挺照顧人，總是希望學弟盡量吃完，食物不可浪費之類的，身為學弟豈敢不從，不喜歡的食物也只能一口吞下，不過隨著年級區分管理，軍中重視人性管理，此類情況再不復見。當時的空勤餐廳就在舊寢室忠勇大樓西側不遠，經常一早天還未亮，就看到著飛行衣的教官開車停在門口，匆匆進門用早餐準備上場提示。空餐的伙房弟兄和機工長一樣，都是起的比雞早，每天



空軍官校學生餐廳，正面猶如大鵬展翅，將窗戶看做眼睛，也像一隻栩栩如生的貓頭鷹。

要在第一批起飛前兩個小時就要開工幹活兒，因為「飛行安全」事關重大，除了機務妥善、預防鳥擊、週期檢查、發動機時數管理外，空軍更是自我要求，連同飛行員的食物攝取、睡眠品質、精神狀態等，都納入飛安管理範疇，務求做到鉅細靡遺，才會說伙房同仁對於守護飛安功不可沒。

新生打掃餐廳也是必修學分，每週五會上演一回，端著臉盆抹布全場追趕跑跳，有大半時間都在做「體能

訓練」，時間結束卻也都能弄得窗明几淨，地板發光，效率奇高。那個年頭只要是官校生一定認識小林班長——林榮祺士官長，他是位單身退伍老兵，經常騎一臺破舊單車揣把鐮刀東奔西忙，餐廳就是他的家，每天督導採買及料理，大半輩子人生歲月都奉獻給學校餐廳，雖沒有做大官，卻是一年到頭做著大事，照顧好每位同學的衛生和營養。

畢業後，換到飛指部旁的空勤餐廳用餐，感覺馬上尊榮升等，原來軍中的蛋還可煎成荷包蛋，且燈光美氣氛佳，也不再是六人擠滿一張鋁皮桌，而是玻璃面板鋪了餐巾的小方桌，菜色也豐富不少，大塊牛排、味噌龍蝦湯、現榨的柳丁汁都出現過。但別看人多，官校伙食其實不好辦，很多是沾了順水人情，譬如校參或督察室，經常有勤務駕駛來打包便當，或是學生公差幫教官打包，餐廳班長也睜隻眼閉隻眼無法追蹤管制，某位幹過基大大座的主任曾說過：「也不是養不起」，於是乎各取所需皆大歡喜。後來據說來訪外賓客飯改成刷悠遊卡，成效如何便不知了。

初到臺南基地，餐廳就在軍官待命室後方，一整棟建築區隔成不同空間，有會議室及貴賓室，全大隊上莒光日或舉辦晚會都不成問題。有中西餐廳各一，消費一律簽帳月底再結很方便，以前美軍駐防時還留下部分設施及文化，譬如保齡球、高爾夫與三溫暖，福利還不錯。晚餐備有菜單可自由點菜，不論單人吃個搶鍋麵或呼朋引伴點一桌菜，餐廳伙房都能迅速提供，有時長官接待勳舊老師或地方仕紳，餐廳也得負責打理，真是服務周到。



作者調任臺南基地，發現伙食亦辦得不錯，菜色與麵攤設置符合官兵需求（照片取自軍聞社）。



餐廳側面有覓橋頭像雕塑，象徵空軍的飛行員在此茁壯成長。

夜點，我也是算好時間先去餐廳吃飽或自備便當盒打包上場，總覺得伙房兵用心準備的飯菜最後倒掉不是可惜了？

大概曾經歷過的，就屬航技學院的品質最難提升，這問題也由來已久，除了固定搭伙的教職員，受訓學員和學生還是佔了絕大部分，各式短期參訓班次眾多，人多的時候將近五千人，接訓淡季也有兩千多人，由於人員更迭頻繁，精準掌握並不容易，

且餐廳委外只委了半套，有一半工作都是學生在代勞，諸如餐前分菜與事後洗碗，佔用公差不少時間，辦伙也是各學生隊輪流負責，要注意的「眉角」細節很多，稍不注意就可能誤事；有次區隊長沒計算好大米的庫存量，依舊援例進貨造成累積，有學生吃到推陳儲糧，因為口感不好申訴反映，後勤處調查下來，要求當事人研討改進方案，改變製作各種米食方式，讓同學們吃得更有品質；還有餐廚具的帳料管理，由於人少事情多，兩校區不到四十人要煮數千人伙食，軍用十噸半一車車送菜抵達、理貨、切菜、烹煮、清潔，往往每位官兵從凌晨四點起床，做到晚上九點才能筋疲力竭地離開，體力與工時高度勞力付出，導致帳料沒有時間逐一清點，誰接補給官都是頗感困擾，即便如此，只要輪值駐場仍每晚固定到餐廳捧場，總得做個表率學生也會看啊！當時的當地里長認為中餐多餘菜餚棄之可惜，主動提供地區內孤苦、獨居及傷殘老人名單，並和校方合作將便當分送給需要幫助的長者，一時傳為佳話而聲名大噪，可惜校長離開後，實行一段時間的愛心送餐也因此結束。

後來有機會到軍團歷練，說實在中餐菜色一點也不遜色，切好的水果

拼盤就有五、六種，可能和旁邊主圓桌就坐了好幾位將軍有關。但說也奇怪，很多瞎忙的參謀就喜歡買外購的便當，這和航院學員喜歡照顧路邊的小蜜蜂一樣，都喜歡另掏腰包的民間野味，哪怕是又油又鹹也不忌口，我總擔心吃多也準備去洗腎了。

空作部中餐也辦的不錯，但須攜帶餐卡檢查，怪不習慣的，洞裡因有值班需求，皆由餐廳將食物用推車送進洞內，經過寒氣逼人的漫長隧道，熱騰飯菜早就涼了，那個克難的小餐廳深藏在幾十年的老山洞裡，二十四小時空調伺候，飯菜保溫委實不易。

在軍中的最後一餐，是退伍的前三天，上午在司令部中正堂受贈一星懋績甲一獎章，午餐則安排與長官同桌吃飯，記得當天月會結束後，特地繞去人軍處長及政戰主任辦公室，向同學柳少將（現擔任司令部督察長）以及我志航帶飛教官丁中將報離，便直接前往飛虎樓八樓軍官餐廳就座，沈司令和馬副司令就坐我對面左右兩側，參謀長、主任及各處處長分坐兩邊，用餐過程輕鬆愉快，司令親切的垂詢往後生涯規劃仍歷歷在目，萬萬沒想到沒隔幾年，竟然因一次視察行程意外殉職了。

軍旅最後幾年，外出用餐次數實



相較於民間餐廳大魚大肉、重油、重口味與飲酒，國軍餐廳的菜色重視營養衛生與健康均衡，由專責營養師計算食物的卡路里與建議攝取量，避免官兵偏食或營養失衡。

屈指可數，所以也沒太多吃喝偉業可供撰述。當廚師的總希望大家都來用餐消費，否則餐廳遲早要關門大吉，營內營外都一樣，營內用餐除了無法拼經濟，至少能減少垃圾也算功德一件。謝謝所有曾在餐廳揮汗烹煮的戰士們，因為你們辛苦的付出，成就了所有空軍英雄一半的功勞。