

往事如昨

当兵吃食堂的日子

王功良

1982年11月，我参军入伍，来到泰安徂徕山下的解放军某部后勤仓库，开始了军旅生涯。

连队食堂坐落在山坳里，是一排用石头垒成的平房。那时的伙食标准不高，记得每人每天不到一块钱，用来购买油盐酱醋和蔬菜。米面等主食和部分猪肉副食，则由军粮供应站凭票拨付。为了弥补经费不足，连队沿着“养猪种菜”的传统，努力通过农副业生产来贴补伙食。

日常饮食以白菜、萝卜、土豆“老三样”为主。早餐多是稀饭、馒头就咸菜，午晚餐通常是两菜一汤，荤腥少见。为了节省开支，周末只吃两顿饭。只有逢春节或“八一”建军节这样的大日子，连队才会组织会餐，让大家吃上一顿饺子、红烧肉或是鱼，算是改善生活。

炊事班的战士做饭手艺不高，大堆的白菜土豆，往往是剁吧剁吧，倒进大锅加点油翻炒几下，就加水焖煮，也

1984年9月，我考上军校。军校坐落在济南西郊的腊山脚下，校园主路两旁种着粗壮的法国梧桐，浓荫蔽日，自成一景。靠近大门处，有一排带拱形门廊柱的平房，据说是日军侵华时期留下的，那里是校机关的办公地。

我们学员一队的食堂，是一座四四方方的红砖瓦房，离学员宿舍不远。吃饭时，大约八个人围一桌，每天轮流值日，提前摆好碗筷。一盆米饭或馒头摆在方桌中央，管够吃。菜却很少，得由值日生去炊事员的大盆前打回来，再分到每个人碗中。

那点菜量，往往只够一口，有时连碗底都盖不住，日复一日不外是青菜豆腐、青菜百叶、青菜五花肉、青菜萝卜……我至今还记得这样一个画面：用餐的学员们，每人手里都抓着一个馒头，大口大口地往嘴里塞，用力咀嚼着，一副竭力想填饱肚子的模样。

菜虽少，有的学员还会特意剩下一点，再去打些开水，把剩菜冲成一碗汤，当作这顿饭的收尾。

尽管伙食如此，却从没有人私下抱

军校毕业后，我被分配到潍坊荆山洼的一个高炮团。从踏入营区大门那一刻起，就能感受到一股与众不同的气象扑面而来。

营区道路整洁，绿树成荫，军容风纪严整有序。迎面三名战士列队走过，步伐铿锵一致；远处训练场传来口号声，嘹亮而充满血气。即便是家属院里，人们脸上也洋溢着笑容，整个营区生机勃勃，秩序井然。

后来我才知道，高炮团是一支有着光荣战史和优良传统的部队，曾被授予“济南军区基层建设先进团”荣誉称号。这份荣誉含金量很高，全军区也没有几个团能够获得。置身这样英雄的部队，我感到十分自豪。

部队的过硬作风，从食堂就能窥见

不清它们到底算是炒白菜、炒土豆，还是熬白菜、熬土豆。时不时还会蒸出碱面放多了的黄馒头，实在说不上好吃。

我们的排长是牟平人，家就安在山坳下的宿舍区，两间屋子被锅碗瓢盆和家具塞得满满当当。有一年冬天，他在徂徕山的林子里下了个铁丝套，套住了一只野兔。炖好后，他叫我找几个老乡一起去尝尝。那时候大家肚子里都缺油水，得知消息，呼啦啦去了十几号人，他那小屋根本挤不下，大家只好排着队，每人进去吃一块肉，解解馋就出来。那块兔肉，不仅是难得的一点荤腥，更是“排着队”分享的、滚烫的战友情谊。不过，野兔毕竟不是野猪，一只兔子能剥几块肉？等轮到我的时候，我看锅里的肉已所剩无几，便推说吃过了，没好意思动筷子。

连队里还有位王班长，临沂郯城人，个子不高，长得敦实。他服役期将满，对新兵特别好，像个老大哥。有一

怨或提过意见，更无人质疑是否被克扣了伙食费。军校三年，我们就这么沉默而坚韧地坚持了下来。

对生病的学员，炊事班会单独做一碗荷包面，算是特殊照顾。热气腾腾的面条上，撒着碧绿的葱花，浮着一层亮汪汪的油花，再盖上一个荷包蛋。油香混着面香钻进鼻子，暖意顺着喉咙滑进心里——那真是难得的美味，往往一碗面下肚，病就好似轻了一大半。

有位姓丁的学员是烟台老乡，比我高一届。军校放寒假时，我曾去过丁同学的家。他家住芝罘区文化宫西边的一条小巷里，巷子两旁挤满了各式小店：烟酒、果品、理发、修鞋……一字排开。春节过后，我和他一起乘火车返校。在火车上，丁同学掏出两个罐头瓶递给我，里面分别装着他家里做的熏鱼和辣菜。“食堂菜不够，这个搭着吃。”他说。可惜军校毕业后，彼此便断了联系，也不知他分配去了哪里。这么多年来，我一直很想念他。

学员一队区队长陈丽萍也是烟台老乡，是位纯朴善良的大姐。她有时会

一斑。食堂宽敞明亮，桌椅摆放整齐，桌布洁白平整。饭菜品种丰富，色泽鲜亮，香气扑鼻，荤素搭配得当，冷热安排有序。和我同桌就餐的司令部参谋李春民笑着调侃：“照这么吃下去，只怕是身也宽，体也胖……”

食堂办得好，营造了拴心留人的环境，团队的工作和训练自然也蒸蒸日上。不久，李春民调任指挥连指导员。俗话说得好，“一个优秀的司务长，能顶半个指导员”，李春民发挥连队司务长的作用，从伙食管理入手，全面推进各项建设，把指挥连搞得风生水起。他本人因此荣立一等功，原济南军区《前卫报》还用了一个整版的篇幅，报道了他的先进事迹。

2001年，李春民转业到烟台市地

次我去泰安城里办事，中午赶不回来，他豪爽地对我说：“你去那家医院食堂吃午饭吧，我老乡在那儿当司务长，没问题！”我去体验了一回，果然是品种丰富，花色繁多，琳琅满目的饭菜让我看花了眼。无奈眼大肚子小，吃得撑到不行，也觉没吃多少。临走时，我掏出五角钱当伙食费，硬要塞给司务长，司务长一脸不理解，推辞时的神情仿佛在说：“这新兵，真愚叻。”

尽管生活清苦，但比起参军前在家里的日子，还是要好很多。起码吃的都是大米白面，不曾啃过窝窝头。更何况当时我们年轻，朝气蓬勃，心怀保卫祖国的光荣梦想，训练起来，浑身有使不完的劲儿。夜里，我们列队扛着机枪，走在徂徕山的山路上去看电影。齐刷刷的脚步声，在宁静的夜空中显得分外清晰、有力。那一刻，军人的神圣感油然而生，那意境，霸气外露，简直太飒了！

去军人服务社买点鱼罐头、肉罐头，找个由头，在宿舍里请几位老乡打打牙祭。记得有一次，我的一篇“豆腐块”文章在军区《前卫报》上发表了，陈大姐说要庆贺一下，便在宿舍搞了个小聚。老乡学员张秋燕还开玩笑说：“稿费可得请客啊。”区队长宿舍是单人间，十分简陋，和学员宿舍在同一楼层。那晚，虽然桌上摆的全是各式罐头，拼拼凑凑的一餐，却是清贫岁月里一段暖心记忆。

我们军校于1999年撤销了建制。2018年国庆假期时，我曾和妻子重返校园，原校址被分割为办公区和宿舍区，部分建筑因年久失修而显得破旧，往日的热闹景象已不复存在。看到我在寻找当年的食堂，梧桐树下休闲的人们纷纷围拢过来，七嘴八舌，热心地帮助我回忆过去。

四十多年过去了，那段关于伙食的艰辛记忆，成了我军旅生涯最坚硬的基石，让我在往后的人生里，格外懂得知足，也格外珍惜所有。所谓“清汤寡水”的往事，如今回首，已是笑中带泪的宝贵财富。

税局工作，凭借过硬素质和踏实作风，他迅速成长为业务骨干，曾先后担任县局局长、市稽查局局长和二级调研员，在税收战线上写下了自己踏实而闪光的篇章。当然，这些都是后话了。

后来我从部队转业，但依然关注着老部队的情况。听战友们说，高炮团不断加强后勤保障，经常组织炊事班技能比武，开展食堂规范化管理培训，战士们吃得饱、吃得好，上了训练场个个像小老虎，嗷嗷叫。在我看来，把基层的饭碗端稳了，战斗力也就扎下了根。

如今，每当与家人或战友围坐，面对丰盛菜肴，我总会想起那些食堂往事。它教会我的不只是珍惜盘中餐，更让我明白：饭碗里有关战斗力，伙食中有凝聚力。

饮饌琐记

龙口贝类“三剑客”

李启胜

自古以来，靠山吃山，靠海吃海，近水楼台先得月。冬天是牡蛎、海虹、扇贝味道最鲜美的时节。它们是龙口贝类“三剑客”，在大海这片辽阔的牧场里长得膘肥体壮。小城里无论是星级酒店还是平民饭桌上，都会有“三剑客”靓丽的身影。由于牡蛎、海虹、扇贝早已实现规模化人工养殖，尤其是海虹，花上十元钱就能买回好几斤，煮出来能装满满满的一大不锈钢盆。

老婆自小在海边长大，就爱吃海鲜。她煮海虹、海蛎子还有扇贝，有很多小窍门。有一次，从不下厨的我，心血来潮，买回来一兜子海虹，洗了洗就放在锅里煮了，吃起来却不够鲜嫩。老婆回家后指出要点，说我煮的海虹火大了，肉质老了，水也放多了，把海虹鲜劲煮没了。后来一次她煮海虹，还真让我开了眼。

老婆把买回来的海虹用小刷子一个个把表面粘的脏东西洗得干干净净，泡着海虹的清水干净得似镜子一般能照出人影。她煮的时候在锅里放了炒菜勺子大小的一勺水，她说水多了，就把海虹的鲜味煮没了，要让水蒸气把海虹略微蒸开口就好。她还在水里加了点盐，盖上锅盖，大火煮上五分钟。开锅后，海虹微微张开嘴，里面的海虹肉有粉红颜色的，也有奶白颜色的。老婆说海虹肉红色是公的，白色是母的，公的味道鲜，母的肥嫩，吃起来也香。

老婆煮的海蛎子，火候掌握得也是恰到好处。用锥子撬开坚硬的壳，里面的海蛎子肉又肥又胖，先用嘴巴把壳里汤汁裹一口，味道鲜美，那又肥又嫩的海蛎子肉，鲜得让你吃起来收不住嘴。

其实，海虹、牡蛎、扇贝的烹饪做法自古以来颇多，也很讲究，什么扇贝炒鸡蛋、炸蛎黄、海虹拌菠菜，甚至煲汤、吃火锅等等，但我最喜欢原汁原味蒸着吃。

最近几年，龙口当地有一种网红美食“海虹韭菜包子”，我和朋友一起去吃过，这种包子里有海虹的鲜味儿，韭菜的清香辣味，五花肉的喷香味儿，三者结合在一起，成了最完美的美食搭档。店家说，他做的海虹包子都销到很远的地方，网购的多数是在异乡龙口人。也许，他们想尝尝家乡这道网红美食，可以让思乡的情感有所依附吧。