

队伍上的伙食

裘山山

我很少写到吃，盖因为不善厨艺。我曾深刻反省，老妈的厨艺超级棒，我为此写了一篇《厨房超人》赞美她。老妈也不错，基本继承了老妈的优良传统。我是怎么回事呢？某一天忽然想，是不是因为我长期当兵的缘故？长期吃队伍上的伙食，导致第一，对伙食不挑剔，第二，感觉没必要学，专业的事有专业人士做。所以有了不挑剔的嘴巴和容易满足的胃。每次下部队，部队领导在饭桌上客气说，我们伙食一般，你将就了。我总是大喇嘛地说，没关系，当兵的嘛。言下之意，我是很好对付的。

其实部队领导也就是客气一下，那些摆上来的菜一点儿不亚于饭馆里的。现在部队炊事员要考个烹饪师什么的，轻而易举。不止是机关，就是基层连队也一样。记得十几年前我跟工作组在西藏边走边逛，突袭一个连队午餐，真是很好，四菜一汤，色香味，加上营养，俱全。现在就更好了，已经是六菜一汤了。老话说，人是铁饭是钢。那么战士是钢的话，伙食必须是金刚了。

当然，以前不行的。至少我当兵的时候不行。上世纪七十年代，就是大锅菜，每人拿着碗排队打菜，一人一勺，一荤一素。所谓荤，就是有点儿肥肉的白影子。偶尔菜炒多了，一人一勺还有剩，炊事员就拿着大勺敲着菜盆敲，加菜了加菜了！男兵们纷纷起身踢倒凳子一窝蜂奔向窗口，女兵们纹丝不动，只用余光扫一眼。女兵们哪敢添菜，连添饭都要三思而行，因为站起来添饭很显眼，男兵们会看在眼里记在心上，下次开餐时就会说，某某好能吃哦，还添饭！这对女兵来说，相当于说自己是饭桶。

我有时一碗饭也不够，毕竟十八九岁的年纪，为了吃饱又不添饭，就在舀第一碗饭时，悄悄按压一下，多加一勺。有一回过八一节，连队包包子，肉馅儿的。炊事班长表态说今天包子管够，随便拿。一时间所有人都成了饿虎扑向大箩筐。我也左右开弓拿了四个。吃完回到寝室，发现寝室还有一盆，又吃了俩，创下了一顿饭六个包子的光辉纪录。后来，此生，再也没有超越过，一直保持着这个最高纪录。年轻就是好。

当兵三年，记忆中连队伙食的高光时刻，就是过年了。我在给老妈的信里作过汇报：“春节过得很愉快。年三十下午会餐，十二个菜，都挺高级的。初一一大早吃汤圆，初三又吃了饺子。”这么不好吃的肉，将此一记录，可见心满意足。可惜“挺高级”的十二个菜没留下菜名。

过年之外，就是吃饱为主了。因为我们是话务员，要值夜班，故还有夜宵。所谓夜宵，就是白水煮面条加几片葱花白和几颗葱花，很寡淡，没有肉臊子也没有鸡蛋——鸡蛋是病号饭，生病才能吃。连队伙食的一大特点，就是一种菜要吃很久，因为一买就是一卡车，甚至几卡车。所以留在我记忆里的夜班面条，其伴侣一直是葱花白，没换过别的。

即使如此，每每吃饭哨音响起，大家还是跑得飞快，站在食堂门口唱歌的时候，也是越唱越快，完全不顾节奏。比如“日落西山红霞飞”，唱到“米喽辣米喽，啦啦迷倒瑞”时舌头都转不过来了，旋律直接被口水淹没，泣不成声。

连队吃饭前要唱歌，这个光荣传统不知始于何时。带队的总是很体贴，尽量找短一些的，比如《团结就是力量》《下定决心》之类。如果确实比较长，就先说，只唱第一段。

有位老友写了篇回忆部队生活的随笔，很生动，其中一个故事我至今难忘：他刚当兵时，连队天天吃大白菜，大白菜整整齐齐贴墙码着，顶到天花板。一颗颗严丝合缝，跟砌砖一样。他眼巴巴地问炊事班长，咱们什么时候吃点别的菜呀？班长说，吃完这些白菜再说。于是他每天进食堂，都先去看那堵菜墙，眼瞅着那墙一点点矮下去了，被士兵们消灭了。终于有一天，只剩墙基了，而且是半拉墙基。他高兴坏了，第二天唱“米喽辣米喽”的时候格外响亮。哪知走进食堂，眼前不由得一黑——不知何时，也许是半夜三更，大白菜又垒到天花板了，依然严丝合缝，跟砌砖一样，完全符合直线加方块的内务风格。他说，那是我长到18岁时，第一次体验到什么是绝望。

虽然那时候连队伙食比较单一，但有一大优点，就是实在。不管好坏，管够。大锅大盆子大铲子——印象中，我们连队大铁锅跟饭桌那么大，炒菜铲子

像铁锹。那锅盖是实木做的，死沉沉，我要拿起来，必须两只手一起用力，再用肚皮顶着。轮到我去炊事班帮厨时，只一天就被请回了。

早些年，很多新兵到部队上吃饭可以管够感到震惊。有个将军告诉我，当年他从乡下入伍来到部队，发现部队无论是米饭还是馒头，都是随便吃的，忍不住热泪盈眶；原来世界上还有这么好的地方，每顿可以吃够。由此也对多产生了一腔怨恨——他爹是个大干部，明知他在乡下一直吃不饱，何不早些把他送来当兵？

为吃饱饭当兵，是早些年很多老兵的真实愿望。但是随着生活越来越好，这样的愿望不复存在了，有些家里条件好的兵，还会嫌连队伙食不好。也是这个将军告诉我的，他当政委时下连队检查工作。连队干部汇报说，最近连里有些战士挑剔伙食，经常不去食堂吃饭，去军人服务社买方便面火腿肠吃。他没说话，进了炊事班，拿起盐罐子舀了几大勺盐放到正在烧的汤里。中午他进食堂和大家一起吃饭。一喝到汤，兵们都被咸到发苦的汤给惊住了。他站起来说，知道这汤为什么那么咸吗？因为那汤全是你们父母的汗水。你们父母生怕你们吃苦，给你们寄钱，可你们好意思这样喝掉父母的汗水吗？

至此，连队的这个风气被扭转过来。说到汗水，我必须再讲另一个故事。一个工作组到边防连队检查工作，这个连队因交通不便，只能自己养猪自己种菜。一桌丰盛的菜肴摆上桌后，炊事班班长用标准手势指着一桌菜说，首长，这是我们全连官兵的汗水，请吃吧。工作组的同志们一时间面面相觑，难以下筷。呵呵。连队的兵们就是这，么朴实可爱。

我的一位老领导，是个敦厚人。他下部队去蹲点，在某边防团。团里的几个头头很紧张，虽然以前也来过大领导，但一来就走了，这次大领导是要住一周，他们生怕条件差，招待不好，先给机关打电话，找熟悉的人问，这位领导喜欢吃什么，他们好安排伙食。机关的人说，首长是河南人，喜欢吃面条。这好办，他们马上找了个善做面食的炊事员。第一天，一碗正宗的手擀面端上来了。首长连连夸赞，这面好，这面地道。第二天，从早到晚，炸酱面、番茄鸡蛋面、牛肉面分别占了三餐。第三天，一碗刀削面再端上来时，首长终于面露难色，支吾了一阵说：这个，这个，我也可以吃点儿别的。

这真不是我编的，老领导亲口说的，一想到现场的状态，我很不厚道地哈哈大笑。朴实的边疆官兵们。

一般来说，我下部队很少去连里吃饭，毕竟不方便，也给人添麻烦。我就在机关食堂吃，或者就和几个团领导一起吃。一边吃饭，还能一边听他们聊聊，补充采访。有一回在一个西藏边防团吃饭。坐下后，团长看了一圈儿饭菜，问，哎，我那个菜呢？炊事员说，哦忘了忘了。马上拿来。我心想，团长还搞特殊啊？而且还这么公开？过了一会，菜上来了，是一个白色碟子，里面是切好的蒜片，淋了酱油。他笑眯眯地跟我说，我真是离不开这个，没它吃不下饭。说完还跟我客气了一下：你来不来点儿？女同志不喜欢吧？其实我是能吃生蒜的，对他的特殊爱好一点儿不惊讶，只是出门在外，还要和人谈话，绝对不敢碰。

但那碟蒜，让我过目不忘。因为它让我想起了另一件事，也是采访时听一个老八军首长说的。当年他们进藏的时候，根本吃不到蔬菜，更不要说下酒菜了。有一回搞到一瓶酒，几个人

凑在一起喝，怎么也找不到下酒菜，连花生米、黄豆都没有。干喝酒感觉不对劲儿，喝酒也是需要仪式的。于是他们想出个法子，捡了一盘鹅卵石，洗干净，撒了些盐，冒充花生米。每人喝酒之前，拿筷子夹一颗石头舔一下，再喝。这下找到感觉了，喝得兴高采烈，非常尽兴。

还有位参加过抗日战争的老首长，一辈子戎马生涯。因为生得高大威猛，自然好胃口。但战争中吃不到个啥，有一回好不容易搞到一个肘子，炖得又软又烂，什么调料不用他就一口气干掉了，留下了非常美好的记忆。后来嘛，日子越过越好，吃得也越来越讲究，就是肘子也有各种做法。老首长依然怀念那个白水炖肘子，可是无论是家里还是机关食堂，都不会让他吃那样的肘子了。有一次，身为大领导的他，代表上级去一个单位宣读命令。他到那个单位后先奔食堂，直截了当跟炊事班说，去买个肘子炖上。人家请示怎么做？他说就白水炖。然后他回到会议室召集会议，宣读命令，是一份表彰这个单位的嘉奖命令。单位当然要搞庆功宴，中午就在食堂里摆了一桌子菜，鸡鸭鱼肉还有海鲜。老首长举起酒杯，说了些祝贺的话以及勉励的话，就放下酒杯悄悄去了炊事班。那白白的肘子已经炖趴了，一大碗，撒了些葱花，配了一碟酱油，放在一张木凳上。老首长就坐在小凳子上，一言不发埋头开吃，一口气干掉。

故事是一位当时在场的人讲给我听的，但我总觉得我也亲眼看到了，我还觉得他吃的时候一定想到了当年，想到了战场。他一定吃得非常有滋味，非常过瘾。这位老首长高寿一百〇岁，



梁雕画栋（油画）李明娇

春节序曲

余斌

开，就是说，忙忙的。有各地的《忙年歌》为证。下面这个是北京的：“小孩，小孩，你别馋，过了腊八就是年。/腊八粥，过几天，滴溜拉拉二十三，/二十三，糖瓜粘，二十四，扫房子，/二十五，做豆腐，二十六，去割肉，/二十七，宰年鸡，二十八，把面发，/二十九，蒸馒头，三十晚上熬一宿，/大年初一扭一扭，除夕的饺子年年有。”从二十三到除夕，都有安排，而大部分内容，都是奔着吃去的。置办年货，大体上也是一个“吃”。

在城里，年货的概念已在消失，除了烟花爆竹，春联之类的装饰，各色吃食平日常能见得着。小时候“年货”的存在却是格外鲜明的，一则“四色糖”，年糕之类，此时才有，二则大多是凭票供应。平日买不着的好酒好菜，粮

我觉得肘子功不可没。

经常下部队，吃队伍上的伙食，还是几餐很难忘的。

一次是在西藏。我在一家陆军医院采访，正赶上老兵退伍，在食堂开欢送会。食堂很简陋，水泥地，十几张木桌，每个桌子配四条长木凳。重点在于，当时是12月。当菜一样样端上来摆到桌上，院领导的话还没讲完，就已经冰凉了，因为我看到每盘菜上面，浮着一层白乎乎的薄冰。而香肠火腿上面，则凝固着白色猪油。

这就是西藏的冬天。在我感到惊诧时，官兵们却视若无睹，他们的全部心情都在离别上。每一个上去讲话的人，都是哭着下来的，每一个敬酒碰杯的人，都含着眼泪，甚至抱头大哭。那天我就简单吃了一点儿最后上来的面条。但桌上那些如浮雕般结冰的菜，永难忘记。

另一次是在北川。汶川大地震后，我和同事去北川采访。一路上以干粮为主。矿泉水加干粮。进到北川后，在一个指挥部的帐篷里见到了老朋友，某分区参谋长，他地震当夜就进北川了。我见到他，还顾不上寒暄，就被一口热气腾腾的大锅吸住了眼球，肚子咕咕咕地直叫唤。他明察秋毫：没吃饭吧？来来，吃碗面条。

那面条一看就是在锅里煮了不少时间了，已看不到条状，其中隐约能见到粉红色，应该是午餐肉，还有些黄绿色的，大概是菜叶子，总之是一锅海枯石烂的面条。我舀了一碗，不由分说送下肚，真觉得太好吃了，是世上最好吃的面条。

我原先一直以为，伙食这个词是部队特有的，后来一查才发现并不是，所有集体办的饭食都叫伙食，就是很多人在一起吃饭的意思。

伙这个字，人和火在一起，最初的意思就是做饭吧？后来和夥字通用了，有了很多人吃饭的意思。

但为什么我会觉得，只有队伍上的伙食，才是正经八百的伙食呢？是不是因为，吃队伍上伙食的人，都穿着绿色的军装？

一定是了。

尽管这一年遭了不少难，颇有些不堪回首，好在到了年底，终于峰回路转。大大小小的商户，齐刷刷地把抓住年宵花的销售机会，偌大的花卉市场，“添酒回灯重开宴”，俨然又热闹开来。

花卉市场不止花卉，皆打的是组合拳模式，乃复方六味地黄丸。这厢吧，是婚礼节庆商铺，高调渲染春联门对、门神福字、鞭炮挂件、红灯笼和中国结，红红火火，热火朝天的；那边是工艺切花摊档，鲜花和绢花共一堂，五颜六色，真假莫辨。一步步走入市场深处，大排档年宵花满世界铺排着，柳暗花明又一村，喜气洋洋，夸张又浪漫。腊八节过了，腊月半通年关，我阳了发过火了，又抖擞精神，毅然直奔老牌子的陈砦花卉市场，不仅要选购吉祥艳丽花卉，冲冲疫情晦气，同时也小施手段，现场采风作画——二十四番花信风，从小寒起头到大寒，立春这段时间，榜上有名的花模样，哪儿有此地一应俱全？

家庭养花，蔚然成风，尽管住楼房也不耽误阳台上晒花弄草；日常走亲访友，带一束流行的工艺切花恰到好处，显得时尚而有品位。有的直接在网上传递；就是年轻的白领，独自摆弄多样多肉植物，偶尔炫一下朋友圈，酷似快闪。绿植美化就更普遍了——吊兰、常春藤、万年青、龟背竹、富贵竹、绿萝、苏铁、巴西木、发财树、非洲茉莉、菜豆树，等等，全是公司与家庭美化的标配。中国人过年比天大。年宵花随着1998年花卉市场的出现就登场了，好比1980年代后期，粤菜馆子规模性抵达郑州一样，时髦，排场，且好口味。

年宵花新来乍到，凤梨红掌蝴蝶兰……骤然风靡了春节市场。彼时少见多怪，这些南国花卉，如凤梨的中心叶片呈现光亮的深红与嫩黄，经久不衰；红掌的碧叶，托着红色佛焰苞，蜡质阔卵形，迷人而魔幻。不久，本地花卉产业兴起，如蝴蝶兰就有了多个培育基地。长盛不衰的蝴蝶兰，推陈出新，不再是单一红色，小巧迷你型的蝴蝶兰煞是喜人。原来的凤梨红掌，长寿花蟹爪兰，包括君子兰，相形见绌，略逊风骚。既然羊州，移植羊城花市的风格，而粤人讲意头和讨口彩，金桔、柑橘最受欢迎。兰花之大花蕙兰，还有春兰，有墨兰、建兰，很受追捧。年宵花的品类也不时变化调整。例如今年我注意的就是宝莲灯、垂丝茉莉、炮仗花、墨西哥蓝莓，等等。

从前慢。旧年生活简朴，花木也单调，例如吊钟花，它是百年前广州年宵花的佼佼者。清光绪十七年（1891）的《粤游小志》说：“每届年暮，广州城内双门底卖吊钟花和水仙花成市，如云如霞，大家小户，售供座几，以娱年华。”双门底即今之北京路北段，目前依然是羊城之闹市中心。竹枝词有句徐澄博作《岁暮杂诗》：“双门花市走幢幢，满插箩筐大树稼。道是鼎湖山上采，一苞九个倒悬钟。”直到1960年代，叶灵凤说香港年宵花主打吊钟花，市民爱了，它比水仙花都重要。1961年春节，周瘦鹃在广州参加迎春花市，慕名而观吊钟花。身为吴门“花王”的他，之前居然也不认识吊钟花，他诚恳地说：“我原是被花市像吸铁石般吸引来的……花市上的万紫千红，多半是旧相识，当然如见故人。只有那吊钟花却是新朋友，顿时一见倾心；横看竖看地看了好一会，才向它道了晚安辞别了。”（《迎春时节在花城》）吊钟花，是杜鹃花科自然生长的南方小乔木，元旦春节是它的花季。它不同于草本倒挂金钟，后者是柳叶菜科的夏季花卉。

这么些年来，吊钟花到底也没有挂到郑州。年宵花阵里，倒是有一种叫宝莲灯的南洋花卉，大号的吊钟花形，却又似荷花，土名粉苞苞脚杆，有点怪异而富丽

么也不干，就是吃喝玩乐。要储备下好多天的吃，还要比平时吃得好，彼时又都是自己做，焉得不忙？故我们也可以说，春节的序曲，主旋律一言以蔽之，就是忙吃。这一通忙，有声有色，耸动视听。若说视觉上的繁忙之相见于大包小包的采买，那听觉上热闹便来自厨房里锅碗瓢盆的交响。有一样，至少我的印象里，是可将忙年推向高潮又极富年代感的，便是剁肉。

小时候菜场里并无现成的肉糜出售，都是买了大块的肉回去自加分解。八十年代初，我们一邻居买了台有摇柄的小绞肉机回来，左邻右舍都觉得新鲜，不时有人借了用。虽是手动，与一块砧板一把刀的剁肉相比，这就已经是机械化了。

群体性剁肉的高潮是大年三十，过年包饺子，包包子，做肉圆，还有稍迟点流行的做蛋饺，做馅都须先剁好绞肉。过年的吃食，哪一家都要预备的，故到这时候，剁肉声四起，刀击砧板声大作，也算算是年味的一部分。唐代长安的“万户捣衣声”没听说过，小时候过年，却真是万户剁肉声啊。

郑州的年宵花

何频

草木散记

皇室，似国人打扮成大块头的欧美人，演莎士比亚的喜剧。宝莲灯，它价格不菲，一盆至少五六百元，已经有好几年了。多肉植物即多浆植物，本土原来也有，例如瓦松和石莲花，但品种单调。不料它异军突起，自成天地。每次观赏多肉的摊档，仿佛来到魔幻小人国，撒豆成兵一般，顿时多姿多彩。而元旦才过，我在《北京晚报》“五色土”看到一篇关于多肉植物的文章，豁然开朗。北京国家植物园的成雅京，是位女园艺家。2011年她奉派到南非国家植物园从事多浆植物研究考察，从中看出了它美丽的前景。随后，成雅京数度在南非与纳米比亚之间穿梭往来，前前后后，陆续陆续，一共为我们引进了两千多种多肉品种。这是一种得益于开放的植物精灵呀！

过年就要红火，于是澳大利亚蜡梅、染红银柳、俗名腰缠万贯的朱砂梅和新兴的美洲冬青，人见人爱。催花牡丹，得郑洛地理方便，早就是郑州年宵花的招牌。洛阳红红红绿叶，欣欣向荣，价格一盆在百元以内，比外地便宜许多。叶灵凤的掌故《牡丹花在香港》：“广州和香港的年宵花市，必有几盆牡丹陈列出售……这种种景的牡丹花，全是放在密室里用火烘逼出来的，因为北方的牡丹其实要到春天三月才开花。从前广州的花贩为了适应西关富户和十八甫的大商家的过年要求，使用种种方法使得牡丹提早开花。”“因为是用火烘出来的，虽然开花，却没有叶子，在光秃秃的枝干上”，滑稽可笑却价格不菲。岂不知，这是自汉朝以来就使用的古老催花技术，老北京口“唐花”者，中山公园现在还保存之“唐花坞”，就是明证。

明代来后，鄂豫蜡梅名动天下。豫北安阳的龙泉蜡梅名气也大。但是，与川渝鄂和苏沪杭地区，蜡梅成捆成束叫卖不同，河南的蜡梅以盆景出售居多，人们舍不得下手把蜡梅花斩成条。同时，也没有完全照搬广州年宵花模式，例如，桃花和菊花，郑州人不觉得稀奇。

杜鹃山茶，水仙花仙客来，属于老明星了，是年宵花的畅销品种。仙客来又名兔耳朵花，春节一过即祭卯兔年，仙客来自然又要走俏，作为草花，它价格不贵却很喜气的。那边黄永玉老人的蓝兔子邮票炒得热火朝天，这里仙客来以兔子兔儿爷的名义，喜气洋洋走入千家万户。

郑州的年宵花市场，随着过年的节奏，正月里不打烊，是游人休闲赏花好去处。元宵节前后还有文兰花展，书画家和文人要专门斗兰花。年宵花和迎春花市接龙了。

2023年1月10日，壬寅腊月十九日 甘草居

