

空中美味

一个飞行迷的美食调查报告

文、摄 / 小曲

世上真有美味可口的飞机餐么？世上真有因为爱吃某家的飞机餐，无论度假、出差就只认准某家航空公司飞来飞去的人么？是的，对于真正的老饕来说，哪怕只是几个小时的飞行，也绝不能怠慢自己的好胃口！

一道菜，从技术、品相、口感以及营养等各方面严格控制飞机餐的水准。

比如港龙航空，为了照顾到大多数乘客的口味，会避免选用辛辣和煎炸类食物，但如果你若喜欢，可以向空姐要求辣味调料和蘸酱，如有“东方鱼子酱”之称的港式 XO 酱。同时，为确保食物的新鲜程度，他们严选优质时令食材，夏天会供应消暑冬瓜盅，秋冬会供应中式老火汤、地道煲仔饭，就连大闸蟹上市时，也不忘供应一系列的蟹菜：蟹粉海棠豆腐、蟹粉蟹肉虾仁汤伊面、蟹粉蟹肉鱼肚羹、蟹粉小笼包、蟹粉百花煎酿带子及蟹粉节瓜甫。

港龙航空去年共供应了七百五十万份空中餐，其中单单是冰块就消耗了四十多万公斤！为健康着想，养生餐饮尽量做到低卡路里、低钠低盐低糖、低胆固醇、低脂肪，甚至无麸质、无乳糖、无刺激性纤维；为宗教习惯着想，分犹太餐、伊斯兰餐、印度餐；为素食主义者着想，有鲜蔬果餐、东方素食、西方素食。

名厨和高级餐厅是制胜法宝

为了提供更多美味选择，航空公司也会不遗余力，定期与各地明星大厨或者著名餐厅食府合作，推出各具特色的菜单。

汉莎航空的明星天厨中，有连续 38 年荣获米其林三星的保罗·博古斯 (Paul Bocuse)、拥有“纽约食神”之称的丹尼尔·波路德 (Daniel Boulud) (纽约)；新加坡航空的新航国际烹饪顾问团里有新加坡著名美食电视栏目嘉宾梁兆基 (Sam Leong)；新西兰航空则有瑞克斯·摩根 (Rex Morgan)，他被评为新西兰“国家厨师”。

港龙航空与香港的 JW 万豪酒店中餐厅、东方文华扒房酒吧，上海的汉舍、富临轩，北京的大董烤鸭店、北京饭店莱佛士家餐厅，台北的上海极品轩，高雄的寒轩国际大饭店观海轩、汉来大饭店翠园餐厅等合作推出的膳食，的确不辜负港龙用一盒盒哈根达斯冰淇淋在无数人心中建立的美味形象。

单是看看香港 JW 万豪酒店中餐厅大厨 33 年的叶国辉师傅为港龙设计的菜单，就已经垂涎三尺：凉拌海菊花、胡麻酱带子、柚子醋青瓜海鲜、党参北芪炖鸽子、柚子蜜煎鳕鱼、金汤带子虾仁豆腐、淮山药梅子酱扣鸭、松茸锦绣炒牛柳、黑米醋烩牛仔骨、八味酱烧骨、荷香云腿杞子蒸桂鱼、栗茸焗西米布甸。

餐具，还有餐具

大韩航空头等舱使用的瓷质餐具由韩国顶尖陶艺公司 Kwangjuyo 设计；新加坡航空选用法国时尚奢侈品牌纪梵希设计的精致骨瓷和全尺寸水晶器皿餐具；阿联酋航空盛装阿拉伯咖啡的咖啡壶由黄金打造，餐具则由 Royal Doulton 骨瓷餐具盛装；至于国泰航空所选用的餐具、洁具都是日本著名的有田 (Noritake) 瓷器，银器和不锈钢餐具则由瑞典迪斯特 ACS (Dester ACS) 设计；还有德国的肖特牌 (Schott Zwiesel) 水晶杯以及爱尔兰的李德 (Ewart Liddell) 麻质餐巾。

而港龙航空的商务舱，选用专为英国皇室打造陶瓷器皿的老牌 Wedgwood 瓷器；盛香槟和佳酿的酒杯，特别独家限量设计；餐巾则是熨烫平整的精致水蓝色麻纱布。

细节决定品位，餐具决定档次，好马配好鞍，一顿好的飞机餐决定了许多人下次飞行的选择。



飞机餐虽然被很多“飞人”定义为草草对付的一餐，但如果花差不多的机票钱，我一定愿意选择飞机餐最好吃的那家航空公司。

一份飞机餐决定的好心情

我曾在国航北京出发的航班上得到过一个肉火烧，当时不是正餐饭点，作为点心，它及时出现在了饥肠辘辘又百无聊赖的乘客们面前；几乎每个人都吃得津津有味，连渣都不舍得掉。现在我已记不得那段航程的目的地是哪里，但清晰记得那个火烧香脆焦黄的外壳，柔软筋道的面瓢以及鲜美的肉馅，想着都忍不住砸吧嘴。

维珍航空上的饭后甜点也曾令我印象深刻。有一次吃到 Gu 牌的巧克力布丁，玻璃小杯令人爱不释手，味道更是无极极致；后来才知道竟是全英国红得发紫的顶尖甜品品牌，平均每两秒钟就会被消灭掉一个。为了让乘客吃得满意，维珍不惜在餐饮新产品开发上投资一亿英镑，现在经济舱也有迎宾鸡尾酒，还有空姐托着复古肩背式点心盘，来回分发雪糕；夜间航行还能喝到热腾腾的朱古力。

至于我对日本文化的敬重，竟先入为主地来自日本航空公司。机上餐食所使用的大米是日本产的寿白米，面条是日航特别指定的梅子面、青菜面、蟹黄面、红番面，甚至连做菜时使用的酱油、米醋、清酒、菜籽油、鳗鱼汁等所有的调味品都是特制的。那时我尚未踏足日本，就已经从食物的品质、餐具的美丽以及摆盘的细节，对目的地充满好感。

你所不知道的机舱饮食秘密

虽然有时我们会对某些航空公司的飞机餐失望，但要知道，在三万英尺高空受机舱环境限制，飞行中的膳食的确不好处理，因为人的味蕾灵敏度在高空会有所减弱，常常觉得机上供应的食物淡而无味。

另外，机舱空气干燥，那些肉汁较多、质感较嫩的牛羊肉类比鸡肉、猪肉口感更好；飞机餐并非真的在飞机上现做出来的，而是事先配置好，供应时加热，因此肉类在加热的过程中很容易变干，口味变差。

据我所知，许多知名航空公司都有其专门的餐饮团队，致力于研究和设计飞机上每



南通旅游 第1期 煎酿带鱼：灿若葵花

当漫野的葵花将东疆的海岸妆点成花海，秋天也就展露出了一年中最后的娇媚。金黄葵花是秋韵的芳泽，而这一秋，因为追赶海的味道，世界便又多了一抹诱人的色彩。

滩上的葵花黄了，告诉渔乡人，近海的带鱼又该上岸了。于是，在东疆最为热闹的渔港里，满船满船、满箩筐满箩筐的带鱼上了岸，又在稍不留神的瞬间，上了渔乡人的餐桌上。于是，每条船，整个码头，除了花香，便无处不着醉人的鲜味儿。

东疆新出水的带鱼，浑身清凛凛，从嘴到尾晶莹剔透，像极了水晶腰带。而秋露白霜，更让这海洋的馈赠愈显精神鲜活，成为渔乡人在入冬前最后的压仓美馐。

渔乡人最爱的吃的，是煎炸带鱼。过了油的带鱼，金黄金黄，灿若葵花。而其中带着花色的做法，当属煎酿带鱼最为引人垂涎。

单论其色泽，已然让人禁不住吞咽馋涎。过了油的带鱼，浇上黄黄的稠状料汤，黄灿灿的“色相”顿时引发无数口水。迫不及待地入口，带汁的鱼肉绵、滑、嫩、爽，竟吃出了丝丝鱼香以外的鲜味儿。再论其做功，方知一鲜藏着百味功。嫩带鱼去骨留肉，分成四、五厘米长的鱼块，用料酒、胡椒粉、盐稍加浸泡后煎烤；而浓若焦糖的“浇头”，则是由葵花油拌上羊肉、米粉小火煎制而成，除了色、味、香俱全，更是鱼、羊相合，“鲜”不可挡。

原本普通的秋日，因为这般金黄的风景而生添了诗意的诱惑。秋天的东疆，即使不尝鱼的味道，抬头看看云，低头看看水，也挺惬意，不是么？

