

飛機餐比賽

做過很多烹調比賽的評判，最特別的是早年國泰舉辦的，由機艙服務員參選，得獎者作品將會變為飛機餐。

地點在薄扶林的中華廚藝學院，我真是孤陋寡聞，不知道有那麼大規模的一個組織，一萬多呎的開放式廚房，爐具旁設有螢光幕，方便學生訓練。樓上更有一個大酒吧和餐廳，讓學生當服務員。一切設施不遜於許多外國的料理學校。這是政府辦的，如果你的子女不肯讀書，乾脆送到這裏來取得一技之長吧。

言歸正傳，比賽分四組：肉類、海鮮類、蔬菜類和小食類。來自不同國家的空中小姐少爺忙得團團亂轉，拚命做出拿手好菜。

這個想法頗有創意，空中服務員瞭解飛機餐是需要冷凍後再加熱的，許多材料不能採用，像芥蘭，再處理過就會變黃，顏色上不能引起食欲等等。加上他們每天對著同樣的飛機餐，更一直希望心中想吃的東西出現，借此機會大展身手。

原來對廚藝有興趣的還是不少呢，做出來的菜有些比餐廳大廚更有水準，害得評判每一道都要試多幾口，一組十樣，要吃四十個菜。

我們這種常搭飛機的人當然也有心目中的，有哪幾樣合乎要求呢？所有菜式中，我最喜歡的就是潮州蠔仔海鮮粥了，食欲不振的話，來那麼一碗熱辣辣的，當成午餐或宵夜都是上選，但結果此菜只得到次獎。

肉類的頭獎菜是獅子頭，燒菜的竟然是來自日本的空中小姐，我頒獎的時候她激動得哭了，我知道在座友人一定取笑我，先宣佈不是我闖的禍。

最大獎由一對來自香港的選手取得，說了你也不相信，是薑汁撞奶。他們在空中實驗過，做成了才來比賽的。以後要是這些佳餚出現，飛機餐也能吃得下了。