

# 吃货的境界,神奇的外卖

整理 / 陈洪

元旦后离家上班,没有了妈妈亲手制作的爱心大餐,叫一份外卖,便成了白领们午间甚至是晚餐的不二选择。在这个外卖早已深入日常生活的时代,不论是明星还是普通人,都可能遇上那么几出神奇的“外卖事件”,而结局当然是好的:不论是在飞机还是火车上,亦或是隔着国门,都能享用上一顿香喷喷、热腾腾地美味餐食。



▲贝克汉姆花费1000多英镑叫的这份外卖,原价仅需4.45英镑。

## 土豪外卖:贝克汉姆飞机上花万元吃煎饼

要说任性,英国“万人迷”大卫·贝克汉姆绝对称得上头号一号。近日,他就为了吃煎饼,不惜花费万元叫了一份“空中外卖”。

原来,贝克汉姆在从英国飞美国的飞机上,突然特别想吃拌酱饼,于是就在私人飞机上叫了外卖,让人直接送上飞机,结果自然代价不菲,花了超过1000英镑(约合人民币9600元)。

据媒体披露,因为私人订制的关系,这顿原本为4.45英镑的美味,价格一下涨到了4位数。负责送餐的“On Air Dining”公司专门为私人飞机的乘客提供外卖服务,负责人霍尔姆说:“做这顿饭、送到机场、通过安检,需要一定的费用,而给食物保鲜,也会让价格上涨,大约超过1000英镑。”

有网友调侃,这相当于突然在机场想吃煎饼了,花1万块人民币叫了俩套煎饼果子解馋啊,小贝真是有钱任性。

## 跨国外卖:英国“咖喱粉”的乡愁

据外媒报道,英国一对爱吃咖喱的加德纳夫妇几个月前移居到了法国布列塔尼经营渔业生意。不过,他们一直对在家乡吃到的印度菜和咖喱念念不忘——这对疯狂“咖喱粉”感叹,“实在找不到好吃的印度菜外卖”。

于是,他们向母亲求助:妈,给我们来一份跨国咖喱外卖吧。

就这样,加德纳夫妇的母亲

会先在英国印度餐厅买外卖,然后再把外卖寄到法国布列塔尼给孩子们“解馋”。这份“跨国外卖”要在路上走6个小时,行程800多公里。

加德纳夫妇光顾的这家印度菜店家表示,加德纳夫妇买“跨国外卖”的情况不算最稀奇的。店家透露,曾有客人用私人飞机送外卖到希腊。一名迪拜商人更给他出机票,要求送外卖到迪拜,更希望得到餐厅的印度菜菜谱。

## 精准外卖:小伙儿50秒为火车乘客送披萨

如果说,之前这些任性叫外卖的人都为此付出了高昂的费用,那25岁的英国女子露西·梅塞森没多花一分钱,就在疾驰地火车上吃到了热腾腾的披萨外卖。

据英国《每日邮报》报道,梅塞森和朋友在乘坐火车前往曼彻斯特时感到肚子饿,于是她打电话叫了披萨外卖,希望披萨店将一个厚底腊香肠披萨、一个薄底鸡肉蘑菇披萨,外加烤鸡翅和调味酱在火车中途停靠纽波特站时准时送到。不可思议的是,一家比萨店居然接受了这个艰巨的任务。

之所以说艰巨,是因为火车在纽波特站的停靠时间仅有50秒。这家披萨店只有30分钟的时间送外卖,而通常一次披萨外卖需花费的平均时间为40分钟。当外送员乔伊带着披萨赶到站台时,迫不及待的梅塞森跳到站台上,拿了披萨就赶紧跑回了车厢。

梅塞森表示:“如果不准备好的话,太多地方容易出差错,我们只有50秒的时间。我不知

道乔伊是怎么进入站台里面的,我们曾表示可以帮他买张车票让他进来,但他说没必要,他自有办法。”

将享用外卖披萨的照片上传到“脸谱”网站后,梅塞森和她的朋友们掀起了一股网络热潮。

梅塞森说道:“我们刚抵达曼彻斯特,结果我所有的朋友都发短信告诉我,他们在社交网站首页上看到了我的照片。”

## 空中外卖:在飞机上享用五星级酒店美食

由于竞争激烈,许多美国航空公司开始削减开支,也导致餐饮服务一落千丈。有报道说,美利坚航空公司、达美航空公司以及其他几家航空公司,只为长途乘客提供一份冰冷的三明治。

面对这种情况,美国各大饭店抓住时机,推出了大受欢迎的“空中外卖”。比如,比弗利半岛酒店就为飞机乘客提供鲑鱼和金枪鱼鱼翅、水煮鲑鱼以及沙拉酱外卖,所有这些都装在一个类似手提箱的盒子中,总计需要20美元(约合人民币130元)。此外,纽约一家豪华饭店也推出了此项业务。该饭店不仅为乘客提供袋装快餐,还为住在该酒店、准备搭乘飞机的客人提供专门的、带有精制盒子的套餐。

由于经常前往华盛顿特区处理商务,现年32岁的莫里斯成



了飞机上的常客。最近搭乘飞机时,她通常会从里茨·卡尔顿饭店订一份鸡肉比塔饼三明治。“这种服务实在是太符合我的需求了。”莫里斯高兴地表示,“空中外卖吃起来比较新鲜,而且也很方便”。

## 尝鲜外卖:在地面上吃商务舱飞机餐

与前文将地面上的餐食送上飞机不同,德国汉莎航空公司就反其道而行之,将飞机商务舱和头等舱的特色餐食打包外卖,一方面能减少飞机餐的浪费,另一方面也能让好奇的人们尝尝鲜。

为德国汉莎航空公司提供餐食“汉莎天厨”最近携手德国在线杂货店Allyouneed.com推出了这项“Air Food One”服务,在每周三提供汉莎航空商务舱等级的飞机餐外卖。每个礼拜的菜品都会与航空公司的供应同步变化,冷冻保存,客人收到后自行加热即可开餐,对比起普通的外卖,自然是更高级和新奇。至于价格,也不算太贵,一份大概在10欧元(约合人民币70元)左右。

凤眼看世界



## 体验美式医疗

文:今日女报/凤网记者 聂朝霞

美国中部时间2015年12月10日,我的外孙出生了——我们和新的家庭成员一起度过了2016年的元旦,内心十分高兴。而此前为了迎接这个小家伙,我们陪同女儿前往美国的“亨茨维尔纪念医院”生产,也因此体会了一次美国医院的医疗服务。

亨茨维尔纪念医院是一家综合性的公立医院,坐落在通往休斯顿的高速公路一侧,交通十分便利,从我们的住所到这里,开车不过10分钟。因为亨茨维尔基本不会堵车,医院的病人也相对较少,有什么状况,只要先给医院打一个电话,然后再开车过去,很快就可以检查、治疗,完全不同于国内各大医院拥挤排队、人声嘈杂的场面。

亨茨维尔纪念医院各种科室齐全,不少设备设施都是由当地爱

心人士捐赠的,我女儿住院的病室就是由某个名人捐建,门上挂着写有捐赠人姓名的牌子。这样的牌子在科室里有好多。由此可见,美国的公共福利设施,除了政府出资建设外,社会募集占了很大一部分,美国的有钱人也热衷于做这样造福普通大众的好事。

女儿住院的病房在二楼。当时因为临近圣诞节,护士站的窗橱里张贴了医务人员自己制作的圣诞卡片和祝福语,台子上放满了精巧的圣诞树、圣诞老人和圣诞红花盘。这些装饰与挂在墙上的儿童照片、科普挂图交融一体,病房变成了一个“童话天地”,好一派节日气氛。

医院的护士里有不少都是上了年纪的女人,我们见过的两个胖胖的女护士,都是六十多岁,还在坚持上晚班。听说美国的护士是越老

越吃香,她们熟悉业务,有责任感,有爱心,还耐得烦,因此待遇也很高——只是打针的技术不敢恭维,比国内的小护士都差得远。也难怪,美国的护士哪有中国护士经手的病人多啊,打针的技术也是要靠操练的。

不过,别看这些护士年纪大,做起事来却很麻利,常常是一边和病人说话,一边给病人喂药,连水杯的盖子都不忘帮病人盖上拧紧。护士还会手把手教新妈妈喂奶,还有如何给孩子换尿布、打包,边说边示范,丝毫不走过场。新生儿要出院了,护士会滔滔不绝地和新妈妈交代差不多一个小时的注意事项,每个细节都要听清楚,并回答说“知道了”才放心,然后再用轮椅把新妈妈送到汽车旁,客气地连声道“再见”。

医院在硬件设施上也很人性

化。比如产科病房有一个专门供应咖啡饮料饼干茶水的房间,人人自助取用;如果病人提出要求,护士则会送到手边。为了使新妈妈在生产 and 产后喂奶时舒服一点,病房里准备了六七个枕头,可以满足不同姿势的需要。病房里还为陪伴的亲属准备了沙发、毛毯和写字台。为了保证病人的休息和安全,病房不允许亲属以外的人进出。

医院还为产妇提供餐食,有专门的工作人员提前来订餐,并按时送到病床前,刀叉碗碟一应俱全。但美国没有坐月子的概念,所以提供给产妇的饭菜其实与平日的餐饮没什么区别,无非是牛排、大虾、面包、牛奶之类,甚至还有冰镇的果汁饮料和咖啡。让人感动的是,在新生儿出生的第二天晚上,医院会提供两份一模一样的餐食,多加的

那份是送给新爸爸的,意为庆祝他们“升级”,人生步入新阶段。

病人入院、出院,手续都很简便,因为缴费、结算都由保险公司去做。病人只要在入院前打电话报上自己的保险单号,就不用先交住院费,只要出院后等着医院把账单寄来,再交自己该交的那一份费用,其余的就是医院和保险公司结算了。当然,这只限于提前预约的病人,看急诊的话就麻烦一些,美国人办事效率不是太高,病人常常要等上很久。如果不是有生命危险,医院一般要等到保险公司确认以后才能治疗,这也与保险公司的办事规章有关。

总之,在美国看医生,绝大多数情况下必须预约,不是随时随地想看就可以看的。相比之下,国内的医院在这方面要更方便些。