

16-21
1409

國立台灣體育學院圖書館剪輯資料

分類 奧運 來源 聯合報 日期 93. 8. -7 版面 二版

奧運的廚房

23國籍1000名廚師 伺候16000人

總鋪師：好像在餵豬

【記者林以君／綜合希臘外電報導】這已不算一支「隊伍」，這簡直是一支「軍隊」，一支一千位廚師組成的奧運軍團，準備每天餵飽一萬六千人，持續17天，或許更長。

統領這支廚師軍團的，是著著灰白小鬍的46歲茲格卡斯，他手下的千人大軍，負責雅典奧運期間每天一萬六千人，每天三至四餐，每餐依參賽人員國籍、飲食習慣及特殊喜好不同而製作的各式餐點。

茲格卡斯開玩笑說：「我們好像在餵豬一樣。」這項餵豬行動勢必超過賽期十七天，且將由奧運下周五幕前啟動。

為達成讓參賽者吃得好、吃得爽的目的，光是這千人廚師也很有來頭。他們的國籍有23種，包括地主希臘人、馬來西亞人、中國人、日本人、法國人及義大利人等。

他們準備的餐點仍以希臘食物為主，占百分之四十，亞洲菜的比例次之，因為亞洲社群是選手村中的最大族群。

茲格卡斯由歷史經驗判斷：「巴塞隆納、亞特蘭大及雪梨奧運時，消耗量最大的食品，是甜點及冰淇淋。」

依此時希臘的特殊炎熱氣候，冷涼食物的比例會增高，而水果更高達159種。

最怕的是食物的品質，去年德國划船隊在希臘近郊食物中毒的事件，茲格卡斯保證不會發生，他說：「每斤肉、每斤菜，我們都知道從何而來，我們根本不接受從未合作過廠商的食物。」

