

# 安娜堡

# 食壇起革命

安娜堡 (Ann Arbor) 在密歇根州，離該州的第一大城底特律 (Detroit) 只五十分鐘車程，是著名的大學城、密歇根大學安娜堡分校 (University of Michigan—Ann Arbor) 的所在地。該校是八間「公立常春藤」盟校 (Public Ivies) 之一，學術水平甚高，美式足球隊亦很棒！

UM在中國政治與經濟領域方面的研究尤其蜚聲國際，人才輩出，如曾在卡特總統年代出任白宮中國事務顧問的奧森伯教授 (Michel Oksenberg) 便曾在密大任教，他對推動中美關係正常化的影響一時無兩！

**我**三十年前第一次初訪安娜堡時，只知其學術重鎮地位，其他方面則印象模糊。三十年後的最近再訪，發現安娜堡有了一新名堂，成為在美國中西部地區除了芝加哥外，最佳的吃貨天堂！以前只能找到全國連鎖性的同類快餐店，今天的安堡已變成一多元化、高水準的美食新天地。從專長道地土耳其菜的 Ayse's Turkish Cafe, 到美前總統奧巴馬亦鐘情的 Zingerman's 三文治店；從出售由附近農莊新鮮運來蔬菜水果的「安堡農夫市場」(Ann Arbor Farmers' Market) 到鬼佬開的 The Brinary 醃鹹菜店；以致星級水準的高檔餐廳如 Slurping Turtle (「大食龜」) 和 Taste Kitchen (「滋味廚房」)，簡直珠玉紛陳，讓人驚訝！

小鎮美食臥虎藏龍，道來有因。其一是因其學術重鎮地位，住滿知識分子、世界級學人，不少識飲識食，形成對美食需求的市場。其二是安堡雖是歷史傳統小城，但民風絕不保守排外，反而是開放寬容，對食物食材的態度亦一樣，勇於嘗新，因此近年吸引不少廚壇精英前來落腳。「滋味廚房」的大廚 Danny Van 由德州休士頓搬來主因是安堡的鋪租比較便宜，同行競爭也沒那麼激烈。此外，安堡大眾亦非常重視保護本地小農戶的存活，鼓勵支持種植優質有機蔬果供餐桌享用。Zingerman's 的合伙人之一 Rick Strutz 強調說：「我們追求的不是做到最大，而是要把本地最好的食材與大眾分享！」

現讓我與你分享數間必不可錯過的安堡食府吧！

## 讓總統也著迷的 Zingerman's

因 Zingerman's 的經營目標是追尋完美食材而不是去壟斷市場，在那處吃到的是最新鮮的三文治，雖然價錢可能貴一點。經營已超過三十多年，此店每天賣出數千份由自家烘焙麵包造的各種三文治，新鮮芝士、肉類、橄欖油、咖啡和茶等等。前總統奧巴馬特別喜愛那裡的魯本 (Rueben) 三文治，稱贊是他吃過最好的，不但曾親臨購買，另一次則叫外賣，送到他的空軍一號專機後才起飛，讓他在空中享用！該店的薄荷巧克力亦非常可口，必需一嘗。在底特律的國際機場設有 Zingerman's 分店，方便轉機旅客一嘗代表密州的美食。

## Ayse's Turkish Cafe

### 土耳其小館

Ayse 是女店東兼廚師的名字，她隨丈夫多年前來到安堡，陪伴他念工程學博士課程，並建立家庭，育有三子女。她思鄉心切，唯有寄情於煮土耳其家鄉菜以一解鄉愁。早年的安堡外國食材極之有限，她常常要開車往底特律或依賴郵寄購買所需的香料、調味品和乾果等食材。但她身手不凡，煮的土菜在家人和朋友間逐漸口耳相傳，最後決定開館經營。

Ayse 們的茄瓜沙拉、扁豆餅、沙爹羊肉、肉批和白豆燜羊等均非常可口，把土耳其中部 Cappadocia 地區、她的家鄉味道帶到安堡。餐後別忘點一杯濃濃的土耳其咖啡，划上完美的句號！

## 「大食龜」和「滋味廚房」

安堡能成為美食重鎮當然少不了星級

餐廳，以滿足高水準食客的要求。由「大食龜」和「滋味廚房」精心炮製出來的高端菜，可與當今美國任何一個大城市的星級餐廳比美！

「大食龜」的主廚日裔 Takashi Yagahashi 是老行尊，早年在底特律以北市郊的 Farmington Hills 開設的 Tribute 高級餐館，享負盛名，奠定他的行內地位。其後他往芝加哥發展，開了二間受歡迎的餐廳。他今次卷土重回密州，開了第二間「大食龜」(第

一間在芝加哥市中心的

「食街」 Hubbard St.)，主打日法混合菜，頗具創意。鴨油炸雞，倍感香口！大阪章魚丸蘸以由鯉魚乾煮成的汁，與別不同。他更把手拉麵弄成擔擔麵風味的吃法，別具創意！

「滋味廚房」則是由越裔 Danny Van 主理，不預設餐牌，每天最時令最新鮮的食材便會成為他館子晚上的佳餚。

▲Argus店內不同形狀色彩的瓜類，讓人歡愉

我在 Taste Kitchen 用膳那晚嘗了燒烤蠻和鵝肝、黃咖喱密州鴨胸、烤紅鯛配香茅和草菇等美食，道道菜均回味無窮！

Danny 九歲時由越南逃難來美，在休士頓成長和工作，為人低調不多言，安堡是他的新家園。

## 農夫市場

近年在美國社區的流行語 CSA 的全名是 Community Support Agriculture，意指「農社相扶」，社區居民支持小農戶的生存，直接購買他們的農作物而反對大型超市的剝削和厚利。

在安堡的 Argus Farm Stop 正是這樣一間 CSA 農產合作社，有超過七十五個家庭式的小農戶參加，每天把他們的新鮮農產品放在這裡寄賣，價錢由他們自定，貨品賣出後的錢與 Argus 八二分賬。店內每天擺放超過一百二十多種的密州新鮮蔬菜，廣受歡迎！

喜歡逛農夫市場的朋友則必須一游位於市中心 Kerrytown 區的「安娜堡農夫市場」，色彩繽紛的蔬菜鮮花，讓人看得心花怒放！市場的冬春季（一月至四月）開放時間是每星期六；而夏秋季（五月至十二月）開放時間則是週三和週六。



▲在 Ayse's Turkish Cafe 能嚐地道的土耳其菜

## 安娜堡旅遊資訊

- Zingerman's Deli, 422 Detroit St.
- Ayse's Turkish Cafe, 1703 Plymouth Rd.
- 「大食龜」Slurping Turtle, 608 E. Liberty St.
- 「滋味廚房」Taste Kitchen, 521 E. Liberty St.
- Argus Farm Shop, 325 W. Liberty St.
- 「安娜堡農夫市場」Ann Arbor Farmers Market, 315 Detroit St., Kerrytown



▲充滿溫馨的 Argus 農產合作社