



安娜堡小镇美食卧虎藏龙，道来有因。一是其学术重镇地位，住满世界级学人，不少识识识食。二是安堡虽是历史传统小城，但民风绝不保守排外，反之是开放宽容，对食物食材的态度亦一样，勇于尝新，因此近年吸引不少厨坛精英前来落脚。

文/图 梁掌球 (David Lang)

部分图片由安娜堡旅游局(Visit Ann Arbor)提供

安娜堡 (Ann Arbor) 位于美国密歇根州，离该州的第一大城底特律 (Detroit) 仅五十分钟车程，是著名的大学城。密歇根大学安娜堡分校 (University of Michigan—Ann Arbor) 的所在地。该校是八间“公立常春藤”盟校 (“Public Ivies”) 之一，学术水平甚高，美式足球队亦很棒！UM在中国政治与经济领域方面的研究尤其蜚声国际，人才辈出，如曾在卡特总统年代出任白宫中国事务顾问的奥森伯教授 (Michel Oksenberg) 曾在密大任教，他对推动中美关系正常化的影响一时无两！

我三十年前第一次初访安娜堡时，只知其学术重镇地位，其他方面则印象模糊。三十年后再次再访，发现安娜堡有新名堂，成为在美国中西部地区除了芝加哥外，最佳的吃货天堂！



从专长地道土耳其菜的Ayse's Turkish Café，到奥巴马总统亦钟情的Zingerman's三文治店；从出售由附近农庄新鲜运来蔬菜水果的“安堡农夫市场” (Ann Arbor Farmers' Market) 到鬼佬开的The Brinary腌咸菜店；以致星级水准的高档餐厅如Slurping Turtle (“大食龟”) 和Taste Kitchen (“滋味厨房”)，简直珠玉纷陈，让人惊讶！

小镇美食卧虎藏龙，道来有因。其一是因其学术重镇地位，住满知识分子、世界级学人，不少识识识食，形成对美食需求的市场。其二是安堡虽是历史传统小城，但民风绝不保守排外，反之是开放宽容，对食物食材的态度亦一样，勇于尝新，因此近年吸引不少厨坛精英前来落脚。



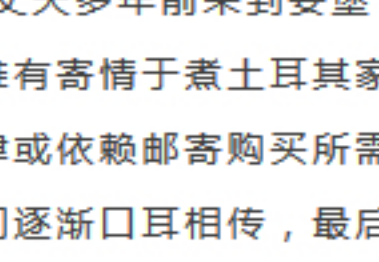
“滋味厨房”的大厨Danny Van由德州休士顿搬来主因是安堡的辅租比较便宜，同行竞争也没那么激烈。此外，安堡大众亦非常重视保护本地小农户的存活，鼓励支持种植优质有机蔬果供餐桌享用。Zingerman's的合伙人之一Rick Strutz强调说：“我们追求的不是做到最大，而是要把本地最好的食材与大众分享！”

让总统也着迷的Zingerman's



因Zingerman's的经营目标是追寻完美食材而不是去垄断市场，在那里吃到的是最新鲜的三文治，虽然价钱可能贵一点。经营已超过三十多年，此店每天卖出数千份由自家烘焙面包包造的各种三文治，新鲜芝士、肉类、橄榄油、咖啡和茶等等。总统奥巴马特别喜爱那里的鲁本 (Rueben) 三文治，称赞是他吃过最好的，不但曾亲临购买，另一次则叫外卖，送到他的空军一号专机后才起飞，让他在空中享用！该店的薄荷巧克力亦非常可口，必需一尝。在底特律的国际机场设有Zingerman's分店，方便转机旅客一尝代表密州的美食。

土耳其小馆Ayse's Turkish Café



Ayse是女店东兼厨师的名字，她随丈夫多年前来到安堡，陪伴他念工程学博士课程，并建立家庭，育有三子女。她思乡心切，唯有寄情于煮土耳其家乡菜以解乡愁。早年的安堡外国食材极之有限，她常常要开车往底特律或依赖邮寄购买所需的香料、调味品和干果等食材。但她身手不凡，煮的土菜在家人和朋友间逐渐口耳相传，最后决定开馆经营。

Ayse弄的茄瓜沙拉、扁豆饼、沙爹羊肉、肉批和白豆焖羊等均非常可口，把土耳其中部Cappadocia地区、她的家乡味道带到安堡。餐后别忘了点一杯浓浓的土耳其咖啡，划上完美的句号！

“大食龟”和“滋味厨房”



安堡能成美食重镇当然少不了星级餐厅，以满足高水准食客的要求。由“大食龟”和“滋味厨房”精心炮制出来的高端菜，可与当今美国任何一个大城市的星级餐厅比美！

“大食龟”的主厨日裔Takashi Yagahashi是老行尊，早年在底特律以北市郊的Farmington Hills开设的Tribute高级餐馆，享负盛名，奠定他的行内地位。其后他往芝加哥发展，开了二间受欢迎的餐厅。他今次卷土重回密州，开了第二间“大食龟”（第一间在芝加哥市中心的“食街”Hubbard St.），主打日法混合菜，颇具创意。鸭油炸鸡，倍感香口！大阪章鱼丸蘸以由鲑鱼干煮成的汁，与别不同。他更把手拉面弄成担担面风味的吃法，别具创意！

“滋味厨房”则是由越裔Danny Van主理，不预设餐牌，每天最时令最新鲜的食材便会成为他馆子晚上的佳肴。我在Taste Kitchen用膳那晚尝了烧烤鳗和鹅肝、黄咖喱密州鸭胸、烤红鲷配香茅和草菇等美食，道道菜均回味无穷！Danny九岁时由越南逃难来美，在休士顿成长和工作，为人低调不多言，安堡是他的新家园。

农夫市场Ann Arbor Farmers Market



近年在美国社区的流行语CSA的全名是Community Support Agriculture，意指“农社相扶”，社区居民支持小农户的生存，直接购买他们的农作物而反对大型超市的剥削和厚利。

在安堡的Argus Farm Stop正是这样一间CSA农产合作社，有超过七十五个家庭式的小农户参加，每天把他们的新鲜农产品放在这里寄卖，价钱由他们自定，货品卖出后的钱与Argus八二分账。店内每天摆放超过一百二十多种的密州新鲜蔬菜，广受欢迎！

喜欢逛农夫市场的朋友则必须一游位于市中心Kerrytown区的“安娜堡农夫市场”，色彩缤纷的蔬菜鲜花，让人看得心花怒放！市场的夏秋季（五月至十一月）开放时间是每星期三和六；而冬春季（十二月至四月）则只开星期六。

安娜堡旅游资讯

Zingerman's Deli
地址：422 Detroit St.
Ayse's Turkish Café
地址：1703 Plymouth Rd.

大食龟

Slurping Turtle
地址：608 E. Liberty St.

滋味厨房

Taste Kitchen
地址：521 E. Liberty St.

Argus Farm Stop
地址：325 W. Liberty St.

安娜堡农夫市场

Ann Arbor Farmers Market
地址：315 Detroit St., Kerrytown

