

要比較深入觀察在亞利桑那州的鳳凰城 (Phoenix City)，搭乘輕鐵 (Valley Metro Rail)，在不同的站下車，徒步漫遊站旁的小社區，看看新發展，逛逛老街巷，坐在路旁咖啡室閑閱當天的報紙，與當地人聊聊天、或只是無所事事感受一下週遭的風土人情，輕鬆寫意！



▲鳳凰城的沙漠植物園



▲熱氣球升空看美景

# 乘輕軌遊鳳凰



▲一吃難忘的披薩

費。Matt繼續修讀法律學位，畢業後進入著名律師行工作，但卻一直念念不忘在餐館的快樂工作時光。Erenia強調他們的人生目標不是追求財富而是去實現夢想，所以Matt最終毅然放棄高薪的律師生涯，兩人共同開辦餐館，至今已十多年了。

餐館創業時，只有八張小檯，輕軌當時仍未建成，周遭環境冷清。輕軌完成後，帶動附近的土地發展，加上他們的食物價廉物美，口碑相傳，食客人漸增多。時至今日，餐館已擴張了，早午餐時段總是排滿人龍，不接受訂座。Matt和Erenia每日下午二時半收鋪關門，回家照顧孩子，享受天倫！他們是成功嗎？毫無疑問！

## 回味無窮的披薩和三文治

在華盛頓街那一段的輕軌，近七街交界處的“傳統廣場” (Heritage Square)，是蜚聲全美的美味披薩店 Pizzeria Bianco 所在地。我雖不是披薩狂熱迷，但這裏的出品好吃得沒話說是不爭的事實。老板兼大廚 Chris Bianco 為人低調，曾遠走意大利學習做披薩的門路。最初開店時分租人家的雜貨舖後頭一角，在 1994 年搬到現址，至今已二十多年，仍屹立不倒。輪座的時間通常是六十分鐘左右，想吃美食必須有耐性呀！

但如果要品嚐 Bianco 的美食又不想久候，坐輕鐵去他開設的另一間三文治專賣店 Pane Bianco 吧！在金寶街和中央街站 (Campbell/Central Ave.) 下車，橫過馬路在車站對面便是。這裏的精選是用意大利 foccacia 麵包做的一開二三文治 (Split Sandwiches)，麵包由木燒火爐烤成。我點了一客自家製水牛芝士，鮮番茄和九層塔沙

拉和麵包，芳香滋味留在口齒、歷久不散。難怪鳳凰城媒體多次評選此是最佳的三文治店，而 Pizzeria Bianco 則曾被 Food & Wine 雜誌推薦為全美最佳的披薩店，Chris Bianco 亦榮獲美飲食界最崇高的 James Beard 大獎！

在 Pane Bianco 旁的 Lux Coffeebar 咖啡店從埃塞俄比亞、蘇門答納、尼加拉瓜和薩爾瓦多等地引進上等咖啡豆，在店內新鮮手炒，點滴成濃郁馥香的各款咖啡，每日敘集了一大班捧場客，滿室飄香！

## 鐵道遊蹤

在輕鐵旁的“ Heard 博物館” (在 Encanto 和中央街站下車) 和“鳳凰城藝術博物館” (Phoenix Art Museum，在 McDowell 和中央街站下車) 甚值得一遊。Heard 是專門收藏展覽美國西南部印第安人的文物、工藝品、陶器、紡織和首飾等等，對了解這些族裔的歷史、傳統和生活習俗有很詳細的介紹。博物館內的精品店出售的印族玉石首飾和工藝紀念品均是正牌，全無贗品。露天的美麗中庭設有咖啡座和噴泉，閑坐一個懶洋洋的下午吧！

乘輕鐵往東走，可達“鳳凰城動物園”和位於 Tempe 市的亞利桑那州立大學 (ASU) 校園。校園內的 ASU Gammage 禮堂是由美國建築師泰斗 Frank Lloyd Wright 設計的，對建築有興趣的朋友不要錯過參觀 (在 Mill Ave/3rd St 站下車，沿 Mill Ave。向南行便可達)。在校園外的 Mill 街滿布食市和商店，是大學生的消閒地帶，十分熱鬧。可在這裏慢慢享用晚餐，不用心急趕車回市中心，因每日最後的一班輕鐵在晚上十一時開出，而在星期五開始的周末，最後一班車是遲至凌晨二時才離站！



▲乘輕軌遊玩鳳凰是賞心樂事



▲沒想到全美最好的吃披薩的地方之一是在鳳凰城



▲輕軌兩旁，食市林立



▲甚值一遊的 Heard Museum



▲鳳凰城會展中心



▲美化老區的牆上壁畫

鳳凰城的輕軌鐵路系統，在 2008 年首度通車，現已建成的線路把市中心與大學城 Tempe 連接起來，直至梅莎市 (Mesa)，全線總長二十六英里。舒適的冷氣車卡飛馳在中央街 (Central St.) 和華盛頓街 (Washington St.) 上，在主要道路路口設站方便乘客上落。路軌所到之處喚醒了以前昏睡的社區，重新注入活力！

現在 Metro 路軌兩旁滿布新舊餐館、咖啡室、酒吧、各類零售商店和不少新建落成的商住混合大樓，以前市中心每天五時下班後變成“鬼城”的淒涼景象已一去不返！一般駕車旅遊，很多時是跑馬看花。乘輕軌和徒步走，是最佳的“慢遊”！Metro 的“全日通”只是數塊美金，不限次數搭乘，是最方便划算的交通選擇！

## 輕軌美食線

勿以為鳳凰城地處乾旱沙漠地區，沒有什麼美食點子！這城其實臥虎藏龍，每每令老饕驚喜！

吃早餐，首選是 Matt's Big Breakfast，在輕軌羅斯福路/中央路 (Roosevelt/Central Ave.) 站下車，走約五分鐘便可到達餐館。這處的早餐顧名思義，“大件兼抵食”！我叫了一客“豬雞同樂” (The Hog & Chick)，雙蛋加一大塊火腿，多士和煎薯蓉，十分地道的美式早餐。香濃的咖啡免費無限添加，果醬是自家制的，所用的食材大部分是走地、有機，來自市郊的農場。

聽了店東夫妻 Matt 和 Erenia 的創業故事，令人心振奮！他們是亞利桑那州立大學的同窗，念政治學，在餐館打半工幫補生活



▲遠望市中心



▲“豬雞同樂”早餐



▲“Matt's 大早點”人氣早餐店