

# 建築大師 神來之筆

## 密爾沃基地標 藝術博物館



距離伊利諾州的芝加哥北邊僅一小時車程，位於威斯康辛州的密爾沃基市 (Milwaukee) 與芝加哥有不少相似的地方。兩個城市都面對北美五大湖之一的密西根湖，綠波雲影，景色怡人。兩座城市均由多國移民組成，多處特色歷史社區仍保留完好。兩地皆擁有頂級的博物館或美術館，藝文體育活動豐富，亦不缺乏一流美食餐館。

文:梁掌球 (David Lang) 圖: Visit Milwaukee 編輯:楊潮明



■密市中心水道沿岸徒步觀光小徑。

但密城比芝加哥人口少很多，僅60多萬居民。道路塞車少、社區治安比芝加哥好、物價指數也比較低，宜居程度相對更高。密城居民一般友善淳樸，教育程度高，喜好閱讀文化濃，沒有大城的熙熙攘攘。很多人視密爾沃基為縮小的芝加哥或西雅圖，雖擁有大都會的各種生活商業方便設施，但卻沒有磨滅小城和藹可親的魅力。

### 藝術博物館 設計奪目

巴黎的地標是艾菲爾鐵塔和凱旋門、雪梨的是歌劇院、美中部的聖路易市是拱門(The Gateway Arch)，而讓密爾沃基自豪的地標毫無疑問是座落在湖邊的藝術博物館(Milwaukee Art Museum，簡稱MAM)。

MAM本身便是一件設計傑出、匠心獨運的藝術品。於1957年落成的原本建築物，是由當時著名的建築師Eero Saarinen一手設計，聖路易市拱門的設計亦是出自他的手筆。博物館其後擴建，在2001年加建的Quadracci Pavilion天幕和展館的創意構思，則是來自現今建築界如日中天的西班牙籍 Santiago Calatrava大師的神來之筆！

Quadracci Pavilion由落地玻璃構成一座90呎高的接待大廳，面對密西根湖的無限風光。天幕上的白色圓錐體支撐著72塊鋼翼，白天時迎風開展，全長翼伸達217呎，遠看像一隻振翅高飛的海鷗。沿湖邊開車往密市，遠遠便可看到這奪目的地標。

Calatrava的傑作無數，廣為人知的包括在雅典的奧林匹克運動場、在西班牙西維爾市像豎琴般的Alamillo大橋、和在紐約市新世貿中心樓底交通

樞紐建築。

MAM擁有2萬5000件的豐富藏品，其20世紀的海地藝術展品在世上更是數一數二的。館內亦展出美國名畫家Georgia O'Keeffe的22幅大作。O'Keeffe在威斯康辛州長大，揚名於新墨西哥州，她過世後作品被人爭相收藏。除了在新墨西哥州聖塔菲鎮的O'Keeffe博物館以外，這裡的展廳是她的作品最集中的地方。

### 哈雷機車博物館朝聖

喜歡騎機車的朋友，哈雷博物館(Harley-Davidson Museum)是你們朝聖之地！這裡收藏了超過450部電單車，包括每一款哈雷曾生產的型號，從1906年的第一部至今，洋洋大觀、彌足珍貴。

哈雷電單車公司由好友Bill Harley, Arthur Davidson和他們的兄弟於1907年在家居旁的一簡陋棚屋成立，但他們第一部設計的機車Model2在早一年前已完成。在1900年代初的密爾沃基被稱為「世上機械之都」，鑽研發明各種機器零件之風甚盛。哈雷機車是在這片鼓勵創造的環境下孕育出來，配合市場需求，迅速發展成全球知名的電單車製造商。

廣達13萬方呎、樓高數層的展館，如要細心觀賞，得花上大半天時間。展出的珍品不少，包括世上的第一部摩托機車—1903年的Serial Number One；貓王皮禮士利的至愛1956年KH型號；和在賽場上奪冠的各型鐵馬。但最令我印象深刻的是一部2004年Night Train型號，遇上2011年3月11日的日本大地震和海嘯入侵，在鳥取縣被沖入海，裝在



■哈雷博物館。



■哈雷館內的機車。



■被海嘯捲走，從日本漂洋過海到北美的哈雷機車。

貨櫃箱內隨水逐流，橫渡4000哩的太平洋，歷盡滄桑，於一年後的2012年4月18日被沖上在加拿大英屬哥倫比亞省沿岸的Graham島沙灘上，得以重見天日，如今陳列在哈雷博物館內。機車上傷痕累累，鏽跡處處，館方特意保留劫後原狀，用以提醒各位：人不能勝天，是自然定律！

### 德歐美食 垂涎欲滴

密市來自歐洲的移民甚多，尤以德裔為最。在1850至1900年代德裔移民數目在該市達歷史高峰，每天有7份德文日報出版，幼稚園亦教授德語。今日德裔數目雖大不如前，但德國文化、傳統節日和飲食仍在社區影響甚深。

遊密市必需一嚐德國菜，最著名的是Mader's餐廳，歷任美國總統如克林頓、列根、福特和肯尼迪均曾為其座上客。

Mader's在1902年開業，一直由家族經營，



■「三兄弟」餐館的頭盤：芝士、橄欖和葡萄葉包飯。

■「三兄弟」的燒豬肉。

■Maders的德國菜和啤酒。

餐館內所有的裝飾和陳列古董均自德國進口。餐牌上必嘗的經典菜包括薯茸或牛尾湯、炸薄豬扒(Schnitzel)、鹹豬手和酸菜、與薯仔餃子。蘋果Strudel則是飯後的不二甜點。在這百年老店用餐，面對穿著傳統德國服裝的侍應，令人感受強烈的歷史氛圍，猶如時光倒流！

另一同具特色，是專經營前南斯拉夫地方業的「三兄弟」(Three Brothers)餐館。此店由一對來自前南斯拉夫(現已解體分成波斯尼亞和黑山、塞爾維亞、斯洛文尼亞等小國)的難民夫婦在1950年開辦。這對夫婦和家人被二次大戰摧毀家園，納粹德軍分將他們一家分別關入不同的集中營，自1942年起便與三個兒子失去聯繫，生死未卜。兩老在1950年有幸來美，落腳於密市，重操餐館舊業，特以「三兄弟」命名，表示對兒子的念念不忘；亦希望他們尚在人世，有朝一日能重聚。

「三兄弟」的佳餚一經品嚐，果然名不虛傳，每道菜均保留濃郁的東歐家鄉味，多姿多彩。慢燒三小時的燒羊肉肉香多汁。燒乳豬皮脆肉嫩，媲美廣東燒豬。Burek是以多層的薄麵粉皮包著牛肉、芝士和菠菜，在烤爐內慢烤至皮變金黃色。另一特色家鄉菜是用雞肉煮的Paprikash。至於甜品，雖選項不多，但樣樣精美。我獨愛由碎果仁肉和蜜糖做的Baklava，朱古力棗實甜蛋糕和蘋果甜卷同樣可口。

■Maders 餐館，多位美國總統皆為座上客。

# 買不到 星島日報

電話: 626.956.8200 傳真: 626.956.8128  
E-mail: circulation@singtaola.com

## 請告訴我們你經常買報的商號銷售情況

您的姓名

商戶名稱

商戶地址

聯絡電話

商戶電話(如有)

買不到星島日報的原因 (可選多項) **有精美禮品贈送**

- 沒有中文報紙
- 星島很早賣完，尤其是星期
- 沒有售賣星島
- 多於上午/下午 時既售罄
- 其他原因(請註明)

多謝您的報貴意見，請用電話或傳真或e-mail與我們聯絡。  
或填妥上列表格並寄到：星島日報發行部  
17059 Green Drive, City of Industry, CA 91745

不斷加強內容  
積極提昇服務



# 售罄