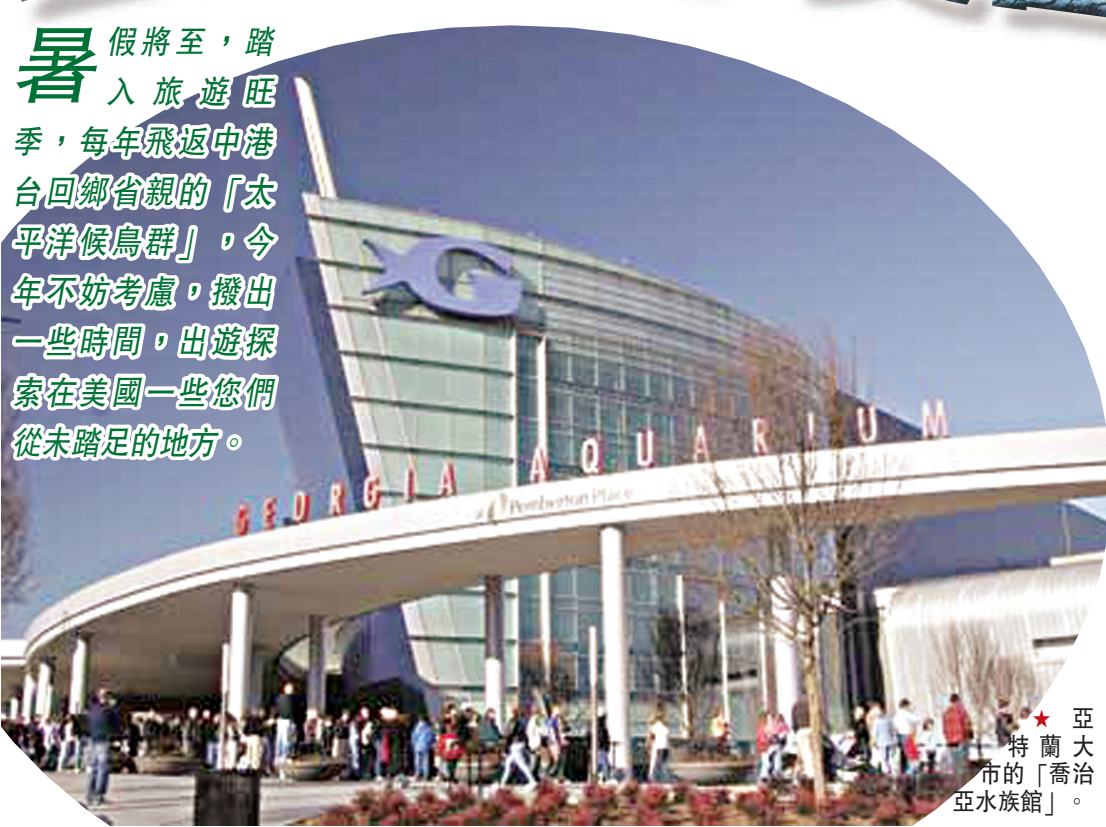


四海遊蹤

「世界是一本書，不去旅行的人只讀了一頁。」

2010年美國旅遊好去處



暑假將至，踏入旅遊旺季，每年飛返中港台回鄉省親的「太平洋候鳥群」，今年不妨考慮，撥出一些時間，出遊探索在美國一些您們從未踏足的地方。

亞特蘭大市的「喬治亞水族館」。

二〇一〇年雖難達連接世界盛事，如五月起在上海舉行的世博、六七月在南非進行的世界杯足球賽，每每令人覺得機不可失。但不會前往中國或南非的朋友，請回顧一下我們美國咱家的後園，你會發現可供尋幽探勝、了解美國文化與歷史、或追求美食甚至心靈療傷之旅的遊點，實在多不勝數！本文綜合各旅遊雜誌、主流媒體和網站的推薦，佐以我親身的體驗，向各位介紹數處今年的美國旅遊熱點，以供參考。

「一生必遊」亞特蘭大市

去年底出版的「國家地理旅遊者 National Geographic Traveler」雜誌，列出「一生必遊」的全球五十處地方，榜上赫然是喬治亞州的亞特蘭大市 (Atlanta)。

亞市是美南的第一首府，歷史重鎮，工商業發達，眾多「財富五百大」的公司如可口可樂、UPS 和 Home Depot；著名的 CNN 多媒體集團，與美國三大航空公司之一的達美 (Delta) 均以此地為家。

亞市的機場是全球最繁忙的；座落在阿市的「喬治亞水族館 Georgia Aquarium」也是全世界最大

的，飼養了世上最大的魚類鯨鯊，甚值一遊。

阿市也有很多優美古雅的社區，充滿南方歷史風情。名著「亂世佳人」(或譯作「飄」)作者 Margaret Mitchell 的故居，和民權領袖金恩博士出生的小屋已成必遊點。近年移民湧入，阿市愈變得民族多元化。中國城座落在阿市東北區的 Chamblee 市，而鄰近的 Duluth 則聚集了不少具水準的韓國餐館。

「小瑞士」Breckenridge

「今日美國報 USA Today」對二〇一〇年的旅遊推薦，首選之一是新墨西哥州的聖塔菲 (Santa Fe)。

本欄將於四月十一日對此全美第二最古老的山城有詳細介

紹，在此不再重述。至於「紐約時報」建議今年全球三十一處的旅遊熱點，美國佔三地—洛杉磯、拉斯維加斯和在科羅拉多州落磯山上的 Breckenridge。Breckenridge 是滑雪勝地，但夏秋有另類的美。附近的環山公路沿途景色壯麗，獲「小瑞士」之稱！

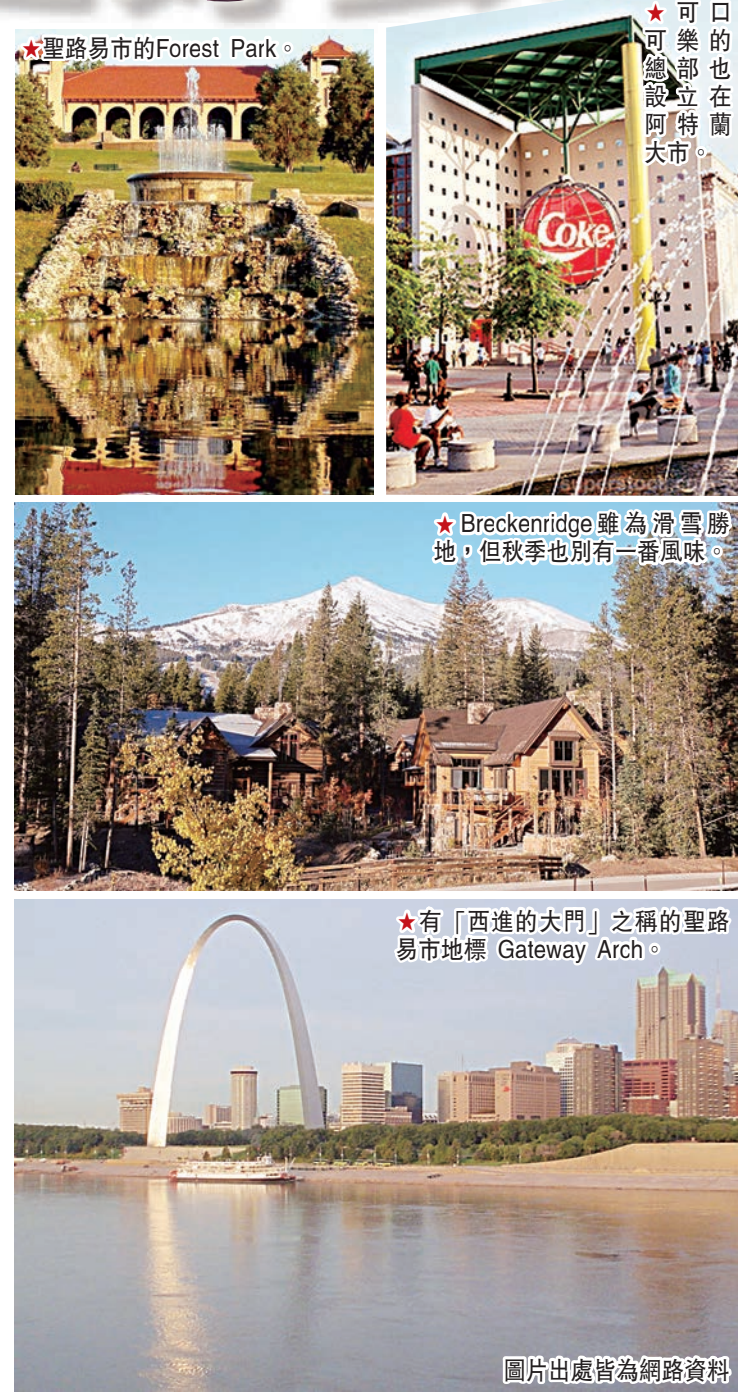
以倡導保育及綠化歷史與古舊建築為己任的全國性組織 National Trust for Historic Preservation，每年均挑選十二處「優秀遊點 Distinctive Destinations」，鼓勵遊人前往。今年入圍之一的是在密蘇里州的聖路易市 (St. Louis)。

「西進大門」聖路易

聖路易是我喜愛的美國城市之一，遊點甚多。座落於密西西比河和密蘇里河交匯點的聖市，以法王路易九世命名。號稱「西進的大門 Gateway to the West」，聖市曾是美國第四大的城市，主辦了1904年的奧林匹克運動會及世博會。全美的第一座摩天大廈 Wainwright Building 亦在此落成。

聖市的地標 Gateway Arch 是必遊點。其他吸引人的地方包括漂亮的華盛頓大學校園及其隔鄰的 Forest Park 公園、The Hill 意大利區的美食和自1779年已開業至今的 Soulard 農夫市場，出售各類的土產蔬果。

專門針對普羅大眾的「低消費旅遊 Budget Travel」雜誌也提出十處二〇一〇年的相宜旅遊消費點，在美國的三處是波特蘭 (Portland)，請參考本欄二月十四日的文章)、拉斯維加斯與在蒙塔那州的冰川國家公園 (Glacier National Park)。



聖路易市的 Forest Park。

可樂部立特。可樂部立特。可樂部立特。

Breckenridge 雖為滑雪勝地，但秋季也別有一番風味。

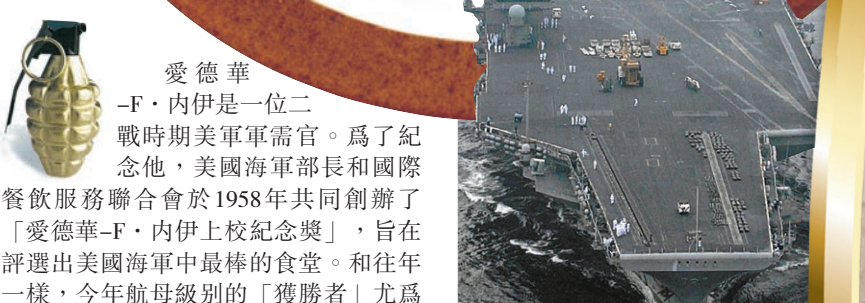
有「西進的大門」之稱的聖路易市地標 Gateway Arch。

講武堂

星島日報 SINGTAO DAILY

美航母大廚 日做1.8萬份美食

在美國核潛艇、航母和兩栖攻擊艦上，除作戰人員外，在廚房工作的士兵也能享受到殊榮——「愛德華-F·內伊上校紀念獎」。今年獲獎的航母「斯坦尼斯」號每天要供應1.8萬份美食，軍人每月都可以吃上龍蝦。



愛德華-F·內伊是一位二戰時期美軍軍需官。為了紀念他，美國海軍部長和國際餐飲服務聯合會於1958年共同創辦了「愛德華-F·內伊上校紀念獎」，旨在評選出美國海軍中最棒的食堂。和往年一樣，今年航母級別的「獲勝者」尤為引人關注。「斯坦尼斯」號曾在2000年和2004年兩次拔得該獎項的頭籌，足見其優良的「美食傳統」。

「斯坦尼斯」號能脫穎而出，與艦艇上「夥頭軍」的不懈努力分不開。陶德·米爾斯是艦上的高級廚藝專家，領導著57名烹飪專家和80名餐廳侍應。

其實「斯坦尼斯」號贏得並不輕鬆，當航母搭載艦載機部隊出航時，飢腸轆轆的士兵會源源不斷地來餐廳，廚房全速運轉時，每天要準備1.8萬份飯菜。廚藝專家米爾斯甚至一天要工作22個小時。美國《西雅圖郵遞員報》報道，雖然工作量大，但廚師們仍堅持把1.8萬份飯菜都做成精品。

航母廚房燒出的是典型的「大鍋菜」，但花色和品種絕對堪比高級餐廳。每到星期三，士兵們就會在餐廳排起長隊享受豐盛大餐，包括：兩道主菜、兩份澱粉食物、兩道蔬菜、兩份湯、一份水果沙拉和甜品。「文雅的」軍官和軍士長們有獨立的餐廳，那裏裝潢豪華，餐具都是高檔的瓷器，不過軍官的伙食標準與士兵完全相同。

海軍官兵還特別期待一些能飽口福的「特殊的日子」，如生日會、少數族裔晚宴、星期天午餐會等時候總能吃到許多可口的特色食物。每天早上廚房還會烤出成箱的餅乾送往各部門，這也很受士兵們喜愛。米爾斯和法度透露，航母上士兵們最喜歡的是名為「海浪和草地」(龍蝦和烤牛肉)的套餐，不過這種奢侈品一個月只能提供一兩次。



駐伊拉克士兵的伙食也很不錯。

美軍上尉品特(中)享用從中餐館定購的「宮保雞丁」。

中美俄軍人伙食對比

美國：平時豐富 野戰口糧難吃

- 美國士兵的伙食標準平時是每人每天7美元，戰時則提高到每天10美元。美軍平時在國內可以吃到的食物有千餘種，包括23種飲料、近80種甜點、118種沙拉、114種三明治、近250種素菜以及近500種菓菜。
- 處在戰區的美軍由於條件所限，食物的品種和味道都「縮水」。美軍開發出7種單兵野戰口糧，雖然這些口糧也是葷素搭配合理，所含熱量豐富，但由於多是速成熟食，美國大兵表示野戰口糧「難以下嚥」。

俄羅斯：香煙列入伙食供應

- 自2007年1月1日起，俄軍開始執行新的伙食標準。官兵每日肉類攝入量從200克增至250克，牛奶攝入量從100毫升高至150毫升，每周加3個雞蛋，另外還有即溶咖啡供應。
- 長期以來，俄軍有一個與眾不同的傳統，即不論平時還是戰時，都對軍人供應香煙，供應標準為：士兵每人每天12支七等香煙，軍官每人每天20支五等香煙，不吸煙的軍人可改為每月領取300克糖。俄軍要求士兵們廢棄長期以來吸煙的傳統，而改吃糖。

中國：早餐營養 晚餐調劑

- 解放軍目前的伙食費標準分別為：一類灶每人每天11元、二類灶13元、三類灶23元、四類灶39元。中國每年在士兵伙食的花費上達到10億元人民幣。以一個現在普通連隊的午餐菜單為例：乾燒鰻魚、土豆燉雞塊、醋溜土豆絲、麻婆豆腐、肉片茼蒿、素炒油菜、三鮮湯——共是六菜一湯，主食是香噴噴的東北大米，此外每人還有一個蘋果。
- 目前，解放軍的伙食標準在改革開放後經過了20多次的調整，已初步實現從吃飽型向營養型的轉變。