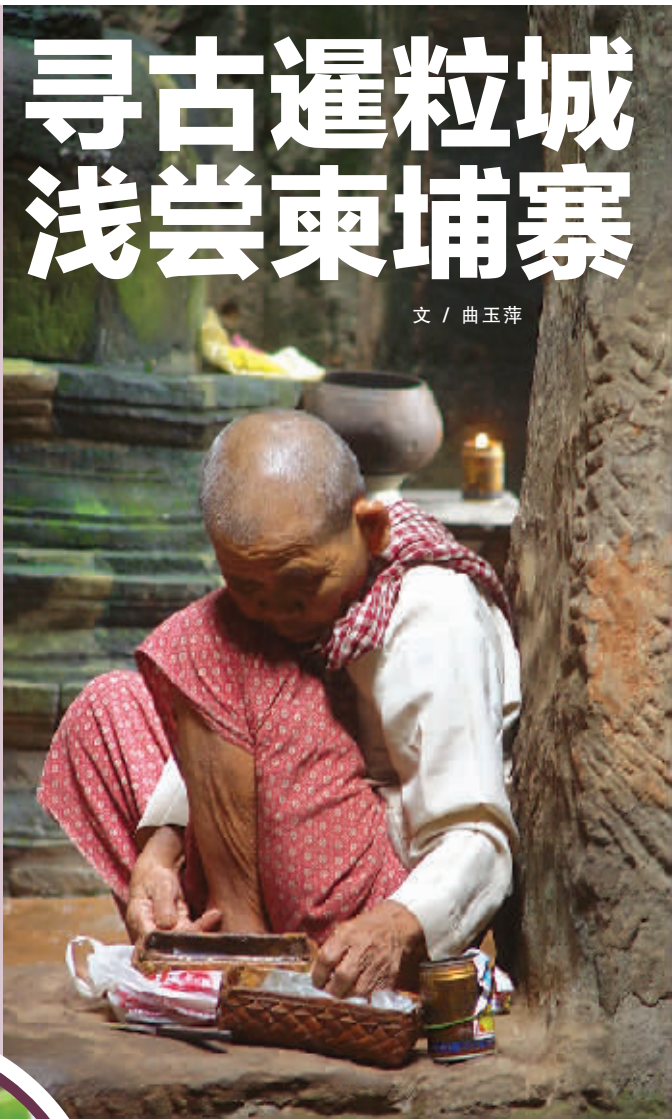


寻古暹粒城 浅尝柬埔寨

文 / 曲玉萍



洞里萨湖上波光闪烁,跳跃着点点金色的夕阳。一场雨刚刚停,棕糖树的叶子闪闪发亮,红泥地上正积起一洼一洼的水。TUKTUK车一路呼啸,泥浆飞溅。

我从四面敞开的篷里向外张望,许多的摩托正从边上急驶而过,车后载着的可能是一笼鸡,一串青木瓜,一筐香蕉,或者,一个得意洋洋的人,肩上还扛着刚烤出来的点心。这里是柬埔寨的暹粒,被印在国旗上的城,著名的吴哥窟的所在地。



一场色味俱全的暹粒生活

整个暹粒很小,很安静,很多曲折不知所终的土路,掩映在浓密高大的老树下。我住的旅店,在老市场的不远处,院子里芭蕉茂盛,淡紫色的莲花开在绿萍漂浮的池塘中。罗宾说,天气不错的时候,池塘里能看到鳄鱼探出脑袋觅食。虽然有点难以置信,可亚热带带来的我还是忍不住要从房间外的小露台上张望几眼。

与《真腊风土记》作者周达观七百年前旅居在此的年代相比,现在的暹粒改变了许多,又仿佛什么也没有改变。阳光依然充沛,雨水依然丰富,蔬菜稻米也都长得很好,河渠水道里鱼还是很肥虾还是很壮。老百姓们终于从战争中解脱出来,开始小心翼翼地勤劳地经营自己的生活。

我总爱混在像 TUKTUK 车司机罗宾一样的当地人里,向他们买菜买水果,比比划划地还价;一起挤坐在路边的鸡粥摊上吃东西,每次付账时,老板娘都会过来数你究竟吃掉了多少根附送的油条,我佯装一脸无辜,因为那些油条实在酥脆可口,而我不巧又吃下了很多……

我也会在落着雨的晚上,趟水去街口快打烊的面包店里买最后几个可颂。那是家当地人开的点心铺,门面很小,只有最基本的几样做西点的机器和一个鲜红色的小冰箱;墙上供着神位,挂着掌握烘焙时间的钟;两个年轻的姑娘握着发货单,在下班前认真地清点所有的点心。

也许是祖上得了殖民时期法国人的配方,她们家的枕头面包和羊角可颂口味地道,好吃得不得了。尤其在湿漉漉的夜里,把它们捧回旅馆,坐在露台上就着茶一口一口地吃掉,顿时觉得心满意足;四周虫鸣声声,树叶上的水滴轻轻地滑下,落入池塘中,滴答,滴答,滴答……

一顿吴哥风味的柬式晚餐

暹粒的白天很安静很质朴,因为大多数的游客都去了吴哥窟遗址,而一到晚上,镇子的中心老市场



那边,就会突然变得热闹非凡灯红酒绿,平地里仿佛乍起了后现代的街市,有最时髦最具情调的饭馆、酒吧、糕饼铺子、冰品店……简直眼花缭乱,应有尽有。

我和朋友在一家看起来相当旖旎的柬埔寨餐厅的二楼楼下,四面凌空,纱帘低垂,隐约传来高棉人的音乐。Amok 是这里一种最传统的美食,可以选择鸡肉、鱼或者其他主料,但做法都是在椰浆中加入香料,烹炒而成,然后用椰子壳或芭蕉叶做盛器,看上去色香诱人。还有一种柬式火锅,火锅很迷你,汤底清淡,配上新鲜粉红的嫩牛肉、当天刚采摘下来的时蔬、点缀着淡黄的香蕉、透明的小圆饼和缤纷的蘸料。肉片放入沸腾的汤中,迅速旋转,这时正好把小圆饼转圈蘸水后置于空盘之上;不消一会儿,肉就熟了,饼也软了,卷上配菜包起来,蘸一点点调料后入口,齿颊舒坦。

对我来说,这里冰冻过的青椰盖过世上任何的饮料和甜品,椰汁爽口,椰肉幼嫩,而且价钱好得离谱,足以一连叫上好几个,喝到满意后,请侍者用弯刀砍开,里面又是滑溜溜甜丝丝的果肉冻,吃得好不过瘾。

对了,差点忘了提一下吴哥啤酒(Angkor Beer),口感非常清冽纯正,连像我这样平时不太沾酒的人,也觉得好喝。听朋友说,这种啤酒在世界上都荣获过大奖,不品尝一下,实在太对不起千里迢迢的吴哥窟之行!



亚特兰大之美食探险记

文 / Grace Tao

一本《乱世佳人》(《飘》)让无数的中国人了解到佐治亚州是美国南方的中心,作为马丁·路德·金的故乡,佐治亚州更有“南方帝国之州”的称号。美国是一个移民国家,辽阔的土地上生活着一百多个国家不同种族的人,这些人把自己家乡的口味都带到了新的居住地,因此亚特兰大的饮食口味就是一个世界范畴的大杂烩。作为美食之都,如同我的朋友佐治亚州旅游局局长 Kevin Langston 先生所描述,亚特兰大物产丰富有着十分美味的南方菜肴,也有着风格迥异的世界性菜式。还记得斯佳丽住的亚特兰大的桃树街吗?没错,佐治亚州尤以出产蜜桃而闻名,又被叫做“桃州”,亚特兰大市更有不少地点均以桃树命名,像桃树广场、桃树小路和桃树广场饭店等,在亚特兰大你甚至可以在色拉、果汁、各式各样的菜式中遇到蜜桃。

亚特兰大的第一顿美食体验去了一家泰式加日式的餐厅 Thaicon & Sushi Bar。相比起来泰式的菜肴要比日式更加令人开胃,或者是因为调料的缘故吧。餐厅的环境布置很不错,晚上点起蜡烛,浪漫无比,开胃菜和红咖喱令人印象最为深刻。

因为朋友的提议还是去了唐人街旁边的一家中国餐厅“刘姐美食”,在

Hwy 85 的 94 or 95 出口,外表看起来像是座铁皮屋,食物的味道还不错,像南京盐水鸭、甜/咸豆浆、鲜炸油条和京酱肉丝包饼之外,还有上海风味的烤麸和小笼包。吃饭的间隙,不断看到当地的华人应该是熟客吧,陆续过来打包冷冻的小笼包,这家餐厅的价格也很实惠,人均不到 10 美元,在那里吃饭的感觉竟有些类似去永和豆浆!

著名的桃树街自然不能错过,桃树街和 Bennett 街布满不同国家的食肆,由日本寿司到地中海美食,甚至街头小食,是讲究饮食的游客必到之地。桃树街位于一个新酒店发展区的中心,这里大小酒店林立,位于桃树街和第 14 街交界的 Sheraton Colony Square 酒店刚在今年 3 月份重新开张,并命名为 W Atlanta Midtown,另一家“W 系”酒店 W Atlanta Buckhead 也于今年秋季在桃树区落成。除了历史建筑改造的酒店外,威斯汀桃树广场酒店的圆柱形和全玻璃幕墙的现代化设计,也是大多数到访亚特兰大的游客都会去造访的旅游景点之一。寻访美食的我们自然不会错过著名的 Hard Rock Café,就位于对面桃树道与 Andrew Young 国际大道的交界,体验正宗的美国式美食,绝对不能错过这里。

PITTPAT'S PORCH在亚特兰大

已经有 40 年的历史,是个南方风格浓郁的餐厅,里面都是当地人,一个上了年纪的打扮得很绅士的黑人弹着钢琴,指间的音乐流动在餐厅里。Cocktail 我点了一个 SCARLETT'S PASSION,是种混合了香酒的草莓味道,还吃了 GEORGIA RAISED VENISON,味道有一点奇特。最喜欢那里的甜点,每样都让人动心。

据说,人的性格和他所喜欢的口味有关,喜欢吃油炸食品的人则勇于冒险、有干一番事业的愿望,尤其喜欢新鲜、富于挑战性和冒险性,这倒和我们对亚特兰大人的认识相一致。



醉美意大利

文 / 大雨

浓厚的北意、柔和的中意,以及烈性的南意,一起成就了意大利葡萄酒的美名。

地处北意的皮尔蒙多地区以其得天独厚的条件,赢得了“意大利葡萄酒国王”的美誉。这里出产的巴若洛(Barolo)与巴巴瑞斯克(Barbaresco)同是用意大利特有的葡萄奈比奥洛(Nebbiolo)酿制,是皮尔蒙多人

的骄傲。

如果觉得浓厚的葡萄酒对于味蕾来说太过“劳累”,那么大可以在意大利中部那杉木林立的低缓丘陵上找到充满生气的柔和葡萄酒,一部《托斯卡纳艳阳下》让人们了解了这里曲折蜿蜒的石子巷间、碧海拍海的高崖古堡里的生活,更让人爱上了那里醇厚清新的口味。一杯带有紫罗兰清香的奇安蒂红酒可能就是托斯卡纳地区的最好代表。

充足的阳光恩泽使得南部的葡萄酒普遍酒精含量高,特别是西西里的玛莎强化酒和混合葡萄酒苦艾酒更是其中颇有特色的佼佼者。

本周,“意大利国家展团”参展在上海举行的“国际食品、饮料、酒店设备、餐饮设备、烘焙及服务展览”(FHC China 2008)。了解有着古老的传统和丰富的创造力的意大利美食,品尝作为一种时尚的生活方式的意大利美酒,近在咫尺了。