

亚利桑那美食奇迹

文图/曲玉萍

假如你在亚利桑那车行三个半小时，窗外永远是黄色碎石荒漠、巨型仙人掌和小团灌木丛，电影长镜头般令人昏昏欲睡，那么，突然乍现的蓝色湖区和设计感十足的餐厅、酒馆、露天咖啡馆一定会令你大惊失色，以为见到海市蜃楼。

古印第安种植区上的食物天堂

我住下的坦佩(Tempe)，距离凤凰城中心大约4英里，车来车往相当繁荣。

1867年的这里，仍如月球表面一般干燥荒寂，依附着印第安霍坎文明时期留下来的灌溉农作物的水渠遗址。杰克·斯威灵(Jack Swilling)，也就是后来凤凰城的建立者，途经此处又饿又渴，在山谷中途小憩休息时，发现此地非常适合耕种粮食，地形和气候都十分理想，唯一的就是降水量较小且没有灌溉设施，但这些都算不太大的问题。

在先前霍坎水渠遗迹基础上，斯威灵率人新建了一系列灌溉渠有效解决了饮水和浇灌问题，丰衣足食的新聚居地渐渐形成、壮大，被命名为“Phoenix”，废墟上重生的凤凰城。

胖胖的玛姬是本地人，她告诉我凤凰城是整个美国最大的州府，人口也是各州府中最多，甚至超过美国首都华盛顿。我有点难以置信。

“真的，所以亚利桑那州很重要，不只是荒漠西部……有各种人就意味着有各种美食，你想吃什么都能找到，永远不会失望。”她眨眨眼睛。

竟然还有湖区饭局！

哈瓦苏(Havas)显然是颠覆我想象力的又一处亚利桑那小城：繁华如英国伦敦一般的漂亮街景，狄更斯小说的插图，连路牌上都标有“英国村”方向；还有一座横跨蓝色湖面的古老伦敦桥，长达12万吨，编号分批从伦敦海运过来的！当地的传统名菜是炸鱼和薯条——要知道，这是远在美国西部荒漠的不毛之地啊，怎么回事？！

精明的美国地产商，用漂洋过海而来的万吨伦敦桥吸引眼球，于荒漠之中，繁荣了这个小小的西部乡下，科罗拉多河边的哈瓦苏湖畔逐渐绿起来，浓郁英伦气息引得人们四面八方纷至沓来。

我爱哈瓦苏城中心的墨西哥餐厅，新烤出的玉米饼配绿色牛油果酱，还有落地玻璃望得到450英里绵长水岸线、不远处便是一界之隔的加州；而玛姬钟意附近的日本烧烤店，那里的大厨料理食物仿佛在表演功夫，惊喜连连。

崎岖悬崖、伦敦运来的古老石桥、天空湛蓝、湖水澄碧；飞艇、冲浪、滑水、户外天堂、科罗拉多河蜿蜒如蓝色绸带……善识商机的智慧令荒凉沙漠成为优雅湖区，咖啡交际、地道下午茶、品酒会、世界美食荟萃——有谁还会惦记着去伦敦？

荒漠中酿出葡萄酒

亚利桑那更让我吃惊的是它欣欣向荣的葡萄酒业，还是那句老话：这可是不毛之地的西部荒漠啊！

玛姬却笑我：“亚利桑那出葡萄早不是什么秘密了，尽管这里以沙漠气候为主，但在一些地势较高、气候温和的区域，葡萄的收成非常好，1700年左右就已经有人开始酿造葡萄酒了。”

从地图上看，亚利桑那州的传统葡萄种植园，多集中在东南部，而新的酒庄，则如雨后春笋般崛起在中北部的维德山谷(Verde Valley)一带，那里地处凤凰城和大峡谷之间，很奇怪，以前没人知道，现在却因独特的口味成了倍受品酒者推崇之地，甚至有人预言，它不久将成为美国第二个“纳

这里曾是被战鹰守护的印第安古老领地，在早期西班牙殖民者语言里，它被唤作“干燥的不毛之地”。风沙流转，如今美国西部这片壮丽的大峡谷之州，被称为“荒漠中的迈阿密”，正在成为红酒、设计、美食和时尚生活的天堂。



帕山谷”。

美国人历来不缺做梦勇气和开拓精神。我刚认识了一对从加州移居过来不久的夫妇，之前是橘郡的银行家，到亚利桑那拜访朋友时顺路买了一片地，决定开始在这里种葡萄。金融圈的朋友都震惊了：“在亚利桑那？！开什么玩笑……”

这不是玩笑，这是梦想，Don 和 Jo 用双手和决心将它变成了“斯泰森酒庄”(Stetson Winery)。种葡萄的那一天，远近四邻男女老少都来帮忙，甚至连80多的老奶奶也来了，定要她把这片干旱土地的经验分享。

酒庄被孔雀山(Peacock Mountain)、长山(Long Mountain)、以及音乐山(Music Mountain)环绕，位于美丽山谷的高处，如今，斯泰森夫妇最喜欢的时刻，是傍晚当红色火烧云映照天边，忙了一天的他们在露台坐下，伸直腿儿，喝上一杯；四望无际，新种的葡萄苗正在渐凉下来的暖风中舒展枝叶——真是让人心满意足。

而库尔维尔(Cornville)乡间压根已经没有半点西部的粗砺，玫瑰花四处开放，佩吉溪(Page Spring)缓缓流淌，让人错以为在托斯卡纳或是普罗旺斯；大片大片绿色酒庄一家挨着一家，每家都有一部传奇值得开一瓶口感上乘的红酒慢慢品听。

西部美食梦

美酒必有美食相佐。

旧日淘金小城杨树镇(Cotton Wood)的夜色堪比洛杉矶，四处时髦餐厅和充满设计感的酒吧俱乐部，事实上这里正在成为“亚利桑那的贝弗利山庄”，有许多明星和名流从加州过来隐居，街上那些破败的房屋修葺一新，成了古玩店、画廊、酒窖、有机厨房、精品酒店、服饰工坊……在素食披萨店里等上菜，邻桌新入座的很可能就是最近红到发紫的电影制作人或者新晋流行乐小天后。

对于我的另一个朋友厨师布莱恩而言，开在时髦的洞溪镇(Cave Creek)上、人气超旺的“布莱恩黑山烤肉店”(Bryan's Black Mountain)，更像是写满人生历史的巨大菜谱，将他从美国地图另一端的伊利诺伊州带到这一端的亚利桑那，并在此处安家落户生儿育女；而一切，都源于小时候同父亲一道脚翘在咖啡桌上，看过的一部又一部黑白西部英雄片，于是他带着吉他和一颗牛仔般的心就来了。

“细想，厨师和牛仔的人生真的很像，牛仔一年忙碌春秋两季，而厨师一天忙中午和晚上两餐。”

会弹西部乡村歌曲的布莱恩，马背上唱歌的牛仔，小酒馆里的踢踏舞，星空下的驯牛比赛……以及所有所有热闹非凡的细节，是它们令荒凉西部充满人间滋味。

香格里拉登上世界屋脊

消失的地平线再现雪域高原

酒廊正中垂下一盏6.5米高的钟形水晶灯，饰以大量经幡式朱红布料及青铜配饰，形似转经轮。整个酒廊采用唐卡绘画常用的暖色调和大地色，高挑的空间和明亮的玻璃窗让室内充满阳光和生气，客人可以在室内和露天区域享用饮品和茶点。驿站旁边的前厅以飘渺的祥云图案作为背景，灵感源自西藏传统图饰，以氧化青铜片锤铸制成。由神秘的喜马拉雅群山环抱的西藏自治区首府拉萨将于今年4月17日迎来香格里拉酒店集团

的最新力作——拥有289间客房的拉萨香格里拉大酒店。

酒店的招牌餐厅香巴拉是一间独特的酒廊式餐厅，供应地道的藏地菜式，如红烧藏式奶酪腌羊羔肉以及熏肉酿米丸子等。客人还可在此品尝丰富多样的云南传统美食。餐厅采用暖色内饰，灯

饰仿佛僧人手持的油灯，散发出朦胧的灯光，而墙上挂着各式藏族手织毛毯。其他藏式元素还有低天花梁金属装饰以及随处可见的吉祥结。餐厅由酒廊、用餐区和露台三个区域组成，在露台用餐更可眺望布达拉宫的宏伟景致。云顶层是酒店的全天候餐厅，

供应各国特色美食，也同样提供户外用餐区。客人可以从各个开放式厨房任意挑选中意美食。香宫则是香格里拉的招牌中餐厅，供应经典粤菜和特色川菜。

从酒店步行即可前往著名的布达拉宫和罗布林卡，去往大昭寺、色拉寺也非常方便。毛毛

