

波特兰 亚洲美食“疯”

想在美国寻找意想不到的美味？不必局限于纽约、洛杉矶或芝加哥这样的大都市。美食的野火已燃烧至全美，处处可寻。位于美国西岸俄勒冈州的波特兰市是今时今日的美食新天地，吃货们趋之若鹜的朝圣殿堂。文／梁掌球 图／Mark Downey



印度家乡小食 一吃解乡愁，
对页：Nong's 的海南鸡饭，傲视天下

今年初夏，再访波特兰，发现这里已升格为上天宠爱的美食梦想天堂，一流素质的餐厅遍地开花，俯拾皆是！更令我惊讶的是波市已静悄悄地晋升为美食餐车的全美大本营和土壤啤酒的世界之都。

现在，估计每天有400-700架各类各类停泊或流动餐车在波市内营业，甚至市政府也好像不太清楚真正的数目。这些餐车的食物素质档次甚高，但价钱却相宜，难怪客似云来，络绎不绝。此外，波市近年小型土壤啤酒厂如雨后天春笋般成立，出售土壤啤酒吧极多，号称全球之冠，成为饮者的落脚点。

不一样的波市

锄强扶弱的心态有助于弱势社群，如餐车的生存和小餐馆的延续经营。

反大财团垄断、反星巴克的热情造就了本地的Stumptown Coffee和其他独立咖啡屋的崛起。这些小咖啡馆强调他们用的咖啡豆直接从南美或非洲被欺压的小农户买入，不经中间人层层剥削。同样地，反麦当劳连锁店意识导致土生Little Big Burger的面世，现时虽只有数店，但却广受当地市民的欢迎，立志与麦当劳展开一场持久战！

波市因这独特的社会意识形态而孕育了一班热爱美食、富有创意的青年厨子和要求高的食客。成名厨子所追求的不是金钱或开更多的餐馆，而是如何继续透过食物与顾客寻找共同语言，薪火相传培育下一代厨艺菁英和维持自我优质生活、享受人生。

野林餐厅的老板兼主厨，苏联移民Vitaleey Paley，和Heathman酒店餐厅的Philippe Boulot均被视为波特兰美食界的开山大师，现今在该市的很多食坛新星均曾受训于他们的门下。

有人才亦需有好的食材。波市倚山簇河，地处的乌伊拉米特河（Willamette River）、胡德河（Hood River）和哥伦比亚河（Columbia River）谷地带土地异常肥沃、全年雨量充沛、无疑是得天独厚的鱼米之乡。整年相对温和的气候让农耕季节比较长和产量丰盛。农民自豪地表示：“这里能种植最好的农作物！”胡德河谷出产的桃、乌伊拉米特河谷的葡萄、巴特利梨（Bartlett pears）、各种酱果瓜果均是上乘食材，闻名遐迩。离波市不远、毫无污染的深山林地长年漫山遍野长满可食用的野菰，种类繁多。秋季来临时，满山成熟的榛实和栗子令人欢愉。在地生产的新鲜食材在早上收割，下午便直接送到餐桌上，中间不经加工，亦大大缩短碳足迹。厨师和小农民所建立的相依相扶关系，深厚持久。

靠山吃山，靠水吃水，波特兰山水相连，离太平洋海岸不到90分钟车程，一年四季均可享受丰盛的海产渔获，令人垂涎。肥大的Dungeness蟹、Chinook三文鱼、龙虾、海胆、青口、碟鱼、和产自Yaquina湾和Quilcene湾的著名鲜蚝，皆老饕至爱，给波市餐桌提供最新鲜的四季飨宴！

美食餐车独领全球

东南亚大受欢迎的小贩食市概念已漂洋过海，在波特兰落地

生根，发扬光大。

不同之处在于波市的食市是由餐车（food trucks or food carts）组成，有别于其他美国城市的是，波市的餐车是不需每天流动开走，可永远停泊不动。换言之，餐车就变成了永久的小贩摊档。

今日在波市的餐车集群（当地人称为pod）约25处，由数辆至数十辆不等，共约六百多部售卖五花八门的美食，从地道街食、综合改良（fusion）至国际佳肴，应有尽有。有些餐车食物水准之高，媲美米其林餐厅，但价钱却出奇的大众化。

比较多选择、广受欢迎和不乏星级水准的集群包括位于市中心西南九街和十一街之间的Alder St.；东南十二街和Hawthorne街的Cartopia；在北密西西比街的密西西比集市（Mississippi Marketplace）和靠近波特兰州立大学的一群。

令人垂涎的芸芸餐车美食，花上整个星期也未必能尽尝。

The People’s Pig以牧豆木烤的猪脊肉造三文治，配以糖浆蒜、柠檬和小茴香，美味难以形容。韩裔Bo Kwon开的Koi Fusion，集墨西哥和韩国菜之精髓，出神入化地弄出一道以墨西哥玉米饼盛包的韩式烤牛肉、白萝卜嫩芽和拌辣菜。甚至最简单的美国家庭日常早点如花生果酱三文治也可变为美食。PBJ’s Grilled快餐档的女厨把烤面包加以少量Sriracha辣椒酱和新鲜九层塔香菜，便将味道提升至另一层次，直让舌尖欢愉！Potato Champion的拿手好戏是比利时式的炸薯条，可挑选别出心裁的酱汁蘸食。想吃五星级的甜品？The Sugar Cube是不二之选。美女甜点厨神Kir Jensen的各类精致糕饼会让你觉得“减肥”是很愚蠢的行为！

独沽一味的海南鸡饭

波特兰最受大众欢迎的美食餐车之一是位于市中心第十街和Alder街餐车圈的Nong’s Khao Man Gai泰式海南鸡饭，每日门庭若市。营业时间虽列为早上10时至下午4时，但常常午饭时段过后已售卖一空，在锁上的档窗口上贴了一张阳光笑脸的多谢告示，明天请早！

这档只9m*9m面积的餐车小的有点可怜，独沽一味，只出售简单美味的海南鸡饭。每个成功例子背后通常均会有不平凡的故事，今年34岁的店东泰籍女厨Nong Poonsukwattana也不例外，在个人奋斗史上谱写了光辉一页。

2003年，当时只23岁的Nong，手执两箱行李、身怀70美元和一张商科学位，来到陌生的波特兰。

因她最初英文不灵光，只能当低下的清洁工和在泰国餐馆当侍应。十年前波特兰的泰菜并无出色之处，Nong觉得完全吃不出家乡的风味。

直至2005年尾Andy Ricker的Pok Pok泰式烤鸡店开张，把波市泰菜的水平推至新高点，食客闻风而至；而Nong则跑到那里当帮厨，成为她人生的转捩点。她心想，美国人能弄如此出色的泰菜，为何我不能？一年后她来自立门户，用积蓄买了部旧餐车改装，只出售一味鸡饭，迅速好评如潮，令她自己也有点惊讶！



第一行从左至右: Belmont 区的餐车群; 印度穷人汉堡包;老城区, 每星期六举办农夫市集, 售卖各种新鲜蔬菜;

第二行从左至右: Sunnyside小区的街头艺术; Tasty n Sons的老板大厨John Gorman; Bollywood Theater馆内的装饰; 第三行: 波特兰的菜蔬在地、当令和多元化

海南鸡是否来自海南岛，很难稽考。海南鸡饭在星马泰发扬光大，则是不争的事实。新加坡的瑞记和文东记、曼谷水门区拱桥口的白投海南鸡饭均名闻天下。Nong的Khao Man Gai（读音是Cow-Mon-Guy，Khao Man在泰语是鸡脂肪的意思）独步波市食坛，令洋人对这在曼谷街头巷尾的寻常百姓美食如获至宝！

她用大煲放满姜、蒜、盐和糖的滚水先浸熟走地白鸡，待降温后才斩件，不能像在东南亚的餐馆以冰水浸适量时间令鸡皮脆滑，因美国的卫生条例不许可。她用的走地鸡是来自当地的Mary’s Chicken农场。浸鸡的汤水则再加以姜、蒜、红葱头和高良姜用来煮由泰国进口的茉莉米，粒粒晶莹，饭香扑鼻。

Nong用来蘸鸡的酱汁是独门秘方，有别于一般的姜葱熟油。她以生姜、蒜、小辣椒、蔗糖、醋和少量腐乳混拌而成，淋浸在嫩滑的鸡肉上入口，五味交投，引动味蕾绽放！她的海南鸡饭佐



从左至右: Lardo的肥猪美图; 圣安娜饼店内馆; Potato Champion餐车专精比利时式的炸薯条

以一冬瓜鸡骨汤，鲜美无穷。

在市中心的原档平均日售鸡饭300份，在波特兰州立大学的餐车圈也开了分店。她的鸡饭不用碟盛，而放在美国卖肉店常用的包肉纸上，外卖的用橡皮圈扎结，简单环保。一般鸡饭\$8一客，大份\$11、多加鸡肉\$2，多加鸡肝\$1。每天十一时许，已见穿西装的白领、休闲运动装的青春少女、或挂着照相机的日本游客排队落单，兴奋地期待这份美食。

美味、相宜和人流的餐车已成为波特兰的大众文化。热门档口每日顾客川流不息，风吹雨打也难阻大排长龙的馋嘴客，看来美食的诱惑真是无法抗拒。

美食无国界

食物除可果腹，更可帮助打破文化族裔隔阂和开解乡愁。你曾否尝过“印度穷人汉堡包”或“孟买三文治”呢？

Troy MacLarty所开的Bollywood Theater印度街食店便有这些让洋人好奇、印度人回味的街头小吃。此店与其他在美的印度餐馆明显不同，餐牌上没有一般的坦都里鸡（Tandoori Chicken）或称为食馕（Naan）的烤面饼。甚至在大部份印度餐馆均没有的Tandoor烤坑亦不具备。Bollywood厨房做出的小食小菜，对大多非印度裔食客来说颇为陌生。

Vada Pav被嬉称为“印度穷人汉堡包”，在印度街头巷尾均有出售，每天落入数以百万计的劳动人口腹中。外形极像普通牛肉汉堡的Vada Pav却是全素，把蘸以鹰嘴豆浆的土豆泥蓉油炸，夹在两片面包中，加以酸甜酱调料吃。

至于“孟买三文治”，顾名思义，来自孟买街头。做法是把小黄瓜、土豆、西红柿、甜菜头和芝士放在两片方面包中间去烤，融化的芝士和蔬菜融合，芳香扑鼻！另一不可不试的是Kati

Roll，印度首府加尔各答的民间街食，以印度麦薄饼（Paratha）卷包起鸡、牛肉或芝士，和炒蛋，腌洋葱和酸甜酱一同吃。

在Bollywood餐牌上有两款来自果阿（印度西海岸南部的古城，曾是葡萄牙的殖民地，所以那里的烹调也受影响）的地道菜，一是Pork Vindaloo，以红椒、大蒜和醋焖猪肉；另一道是Goan-Style Shrimp，大虾由咖喱叶、椰奶、青柠和香菜煮成，配以番红花饭，色香味俱全。

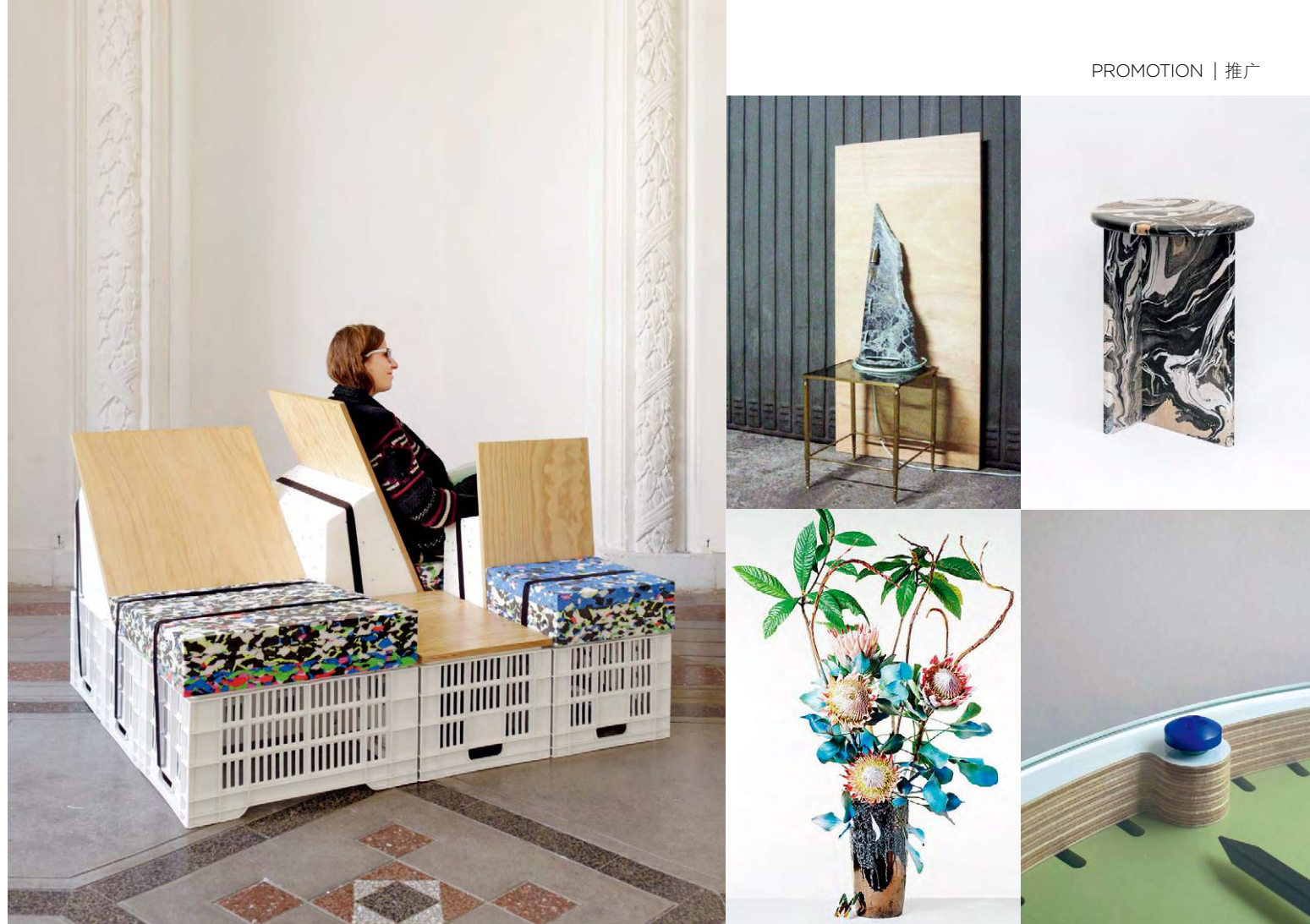
我在欧美各地尝过颇多的印度餐馆，从顶级的如在伦敦的Tamarind和温哥华的Vij's到一般的“坦都里”店，相比之下，Troy MacLarty的选材确是特费心思，与众不同。

他大学念的是生物学，却酷爱厨艺，拜师在加州伯克莱的名店Chez Panisse大师Alice Waters门下四年，再转战于波特兰不同餐厅，厨功日渐精湛，但他自己最喜爱吃的竟是印度菜。当他决心自立门户，花了一年准备时间，包括跑到印度尝遍各地路边摊小食，回到波市后开了Bollywood，一炮而红！以一美国人煮印度菜而获印度移民的普遍欢迎，我想MacLarty是全美第一人！

泰菜疯魔波城

同样地，波市最出名的泰菜餐馆Pok Pok的老板兼主厨Andy Ricker也是美国人。他是泰菜疯，到访泰国无数次，从曼谷至清迈吃遍大小餐馆和街边小食，对泰菜深厚的热情和认识，从他的菜单上每道菜的详细扼要介绍和独特的选料可见其功力和心思。

他拒绝售卖泰式炒面（Pad Thai），一道在全美所有泰餐馆的餐牌上均有的基本菜。他的理由和Troy MacLarty拒绝卖坦都里烤鸡一样，因美国人最熟识的泰菜只是Pad Thai，99%到泰餐馆吃饭的只懂下单这道已甚美国化的泰炒面。他希望美国人能放开食怀，大胆尝新。→（转162页）



前瞻秋季家具新势

在这一季，Croisement 风格工作室、Elizabeth Leriche 工作室和Nelly Rodi代理公司通过三个灵感空间来揭秘新一季Maison & Objet巴黎家居装饰博览会趋势奥秘。

分享 Sharing

这个时代的标识是« 分享 »。新的习俗和价值观重新解构集体化的生活方式，改变交换信息，物品，服务及体验的途径。在数字时代，社交信息为我们提供前所未有的工具，通过协作和合作刺激经济发展。积极创意的分享，营造更友善的世界。

●信息共享 Sharing Information

数字文化正改写着日常生活的细微规则和大的社会场景。一切都变成信息和内容，可交流可共享。电子游戏，数字艺术，音乐和食物造就了这个充满乐趣而互动的世界，建立新的创意表现形式。数字产品将

彼此链接，使我们重返热情，友善，多彩的生活。

●分享词汇和语义 Sharing Words and Meaning

文字和词汇在极力抵挡数字通信的霸权。新的语言符号是当代日常生活的真实写照。写作成为具有画面感的事物，能够融入空间，平面和物质内涵。图形和文字排版的效果，创造出词汇的盛宴，与诗和语义对话，重新活跃社会关系。

●分享体验 Sharing Experiences

数字世界允许我们构建出新的模式来分享情

感体验。相互连接的过程，在人和物品之间，人和空间之间，建立起革新性的关系。生动的产品将引领更好的生活。绝妙的设计使人们对日常生活形成一种诗意的亲切的思考方式，科技能够使无形的想法物质化。

新势力横空出世

每届展会都会推出“新锐设计师”板块，推介6位新兴设计力量，向全球业内人士展示他们的最新创作，今年最新设计师是：Ferreol Babin、Fabien Cappello、Stephane Margolis、Joseph Meidan、Marion Duclos、Ruiz-Stephinson、Louise de Saint Angel 和 Romain Guillet。

美国的一般泰菜是源自曼谷或泰国中部的料理派系，受中餐烹调方法影响甚深，尤其是来自早期的福建潮州华裔移民。Andy Ricker专长的是泰北和东北地区如清迈和依善（Isaan）的地方料理，大多保留当地传统煮法和用料而受外来影响比较小。Pok Pok的镇店名菜是Kai Yaang烧鸡，一道普罗大众的家常菜。

Andy Ricker创店之初亦是靠卖此鸡起家。做法是以香茅、蒜、辣椒和芫荽放入鸡肚内，用木炭慢烤而成。食用时蘸以甜辣酱或酸子酱，入口皮脆肉嫩多汁。另一不可不试的是青木瓜色拉，与其他泰餐馆不同之处在于厨子以臼与杵把新鲜食材花时间地细心反复打碎搅混，现点现做。色拉的材料包括西红柿、长豆、泰辣椒、青柠汁、酸子、蒜、干虾、花生、鱼露和棕榈树糖。当厨子以杵一下下打臼内的食材时，Pok, Pok, Pok的声响便是餐馆名字的由来。

我的至爱则是Ike’s Vietnamese Fish Sauce Wings（鱼露鸡翼），用越南富国岛出产的鱼露和糖腌透的鸡翼油炸，再以蒜、糖和鱼露炒香上碟，好吃得无法形容！Ike是Pok Pok的越籍厨师，这鸡翼的做法是来自他的越南家传秘方。Pok Pok的每道菜均具特色，超越同儕，令人食欲大振，渴望全收腹中。Sai Ua Samun Phrai是用香草和缅甸咖喱粉腌的烤清迈香肠；Khao Soi是用手压鲜椰奶做的泰北咖喱汤面；Muu Paa Kham Waan是炭烧猪颈肉，以黑胡椒、蒜、芫荽根、酱油和糖把肉腌至入味；林林总总，不胜枚举！

Pok Pok的横空面世在美泰菜界掀起了一场旋风，令泰菜在美国重新洗牌，将正宗泰菜门槛提升。自Ricker于2005年底把他的旧居前院搭起一个简单烧烤档售卖烤鸡起，Pok Pok即时吸引大量粉丝。他其后索性把整座房子改装成餐厅，以铁片挡雨遮阳，用木条左搭右搭，沿行人路旁设立露天“雅座”，一派泰国平民食府模样。有麝自然香，在食评家、国内外媒体的争相报导和夸赞下，Pok Pok可谓稳站现时在美泰菜的一哥地位。Ricker于2011年获得美食坛崇高的“James Beard最佳西北区大厨奖”，众望所归。

虽登顶峰，但Ricker全不自满，仍然寻求更上一层楼，不断与波市农户研究如何提供更多的亚洲蔬菜和食材，或马不停蹄地往泰国跑，在大城小镇继续寻找坊间食谱。

美食大观园

想感受一下普天同食的喜悦、对美食充满期待的地方吗？想与素未谋面的食客同桌交流，热情分享对美食的心得吗？

Tasty n Sons便是这样的一处地方。这店可能是现今波市最一位难求的餐厅，不接受订位，先到先得。店在每天早上九时开门前已排人龙，在周末轮候的时间可能更长达一小时。赶时间的上班族绝对与此食府无缘。来这里的大多是时间比较充裕，有耐心等待和懂欣赏美食的饕嘴客。

因餐厅内的共享长餐桌位置比较多，所以与陌生人同桌共餐的机会绝对大。我们到访那天左面坐的是两位加拿大的少女游客，右边是三位从事高科技的年青人。大家东拉西扯，很快便熟

络起来，对各款食物高谈阔论，更闹哄哄地交换品尝。这也是店东John Gorman的原意，希望透过食物触动交流。据他自言他在五岁开始便与厨为伴，在美各地成长生活，游历国外，尤其在非洲加纳的见闻对他的日后厨艺有不少影响。

Tasty n Sons的早午餐是最棒的，餐牌挑选匠心独运，网罗各地各国早午点美食，让你身处波特兰的一角便能尽享天下佳肴。从北非香肠到马来西亚的咖喱汤面，从缅甸红焖猪肉饭到摩洛哥的鸡肉炒马铃薯泥，从美国南部的Cajun肉饼三文治到葆娜阿姨的法式煎多士（Auntie Paula’s French Toast），样样精彩，口口留芳！

像Tasty n Sons、Pok Pok等同样超水准、让人惊喜的美食店在波特兰确是数之不尽。Lardo以卖猪肉三文治的餐车起家，现已置业，一入店便可见墙上挂了一幅表示不同肉部位的肥猪图。Lardo的越式猪肉圆三文治（Pork Meatball Banh Mi）和配以韩国泡菜的韩式猪肩肉三文治不可不尝，必能让你口味觉新。

在比较高档的Ava Gene’s（老板女儿的名字），你可慢慢欣赏完美的意大利粉或来自安德逊谷农场的一流羊架，美酒浅尝。

喜吃寿司刺身的朋友们，跑到Bamboo Sushi吧！这是全球第一间被认证的，倡导海产环保、只用由可持续捕鱼方法所获的水产上碟的寿司店。那里的三文鱼刺身肥美丰腴；章鱼水果色拉清新可口。

吃罢正餐如仍意犹未尽，到圣安娜饼店（St. Honore Boulangerie）一尝诺曼第苹果批或跑到盐与稻（Salt & Straw）吃一口熏衣草蜂蜜蛋糕吧！

吃货们，波特兰在等你！✚

指南

✈ 到达

国内出发至东京转机前往;
或从国内出发至旧金山/西雅图再转机前往

✂ 美食

Ava Gene’s

3377 SE Division St.; 1-971/2290571; avagenes.com

Bamboo Sushi

310 SE 28th Ave.;1-503/2325255;bamboosushi.com

Bollywood Theater

3010 SE Division St.;1-503/4776699;bollywoodtheaterpdx.com

Lardo,

1212 SE Hawthorne Blvd.;1-/5032347786;lardopdx.com

Nong’s Khao Man Gai

1003 SW Alder St.;1-971/2553480;khaomangai.com

Pok Pok

3226 SE Division St.1-503/2321387;pokpokpdx.com

Racion

1205 SW Washington St.;1- 971/2768008;racionpdx.com

St. Honore Boulangerie

2335 NW Thurman St.;1-503/4454342;

sainthonrebakery.com

Salt & Straw

838 NW 23rd Ave.;1-971/2718168;saltandstraw.com

Tasty n Sons

3808 N. Williams Ave.1- 503/6211400;tastyntasty.com