

年會倒數

走出戶外



加拿大魁北克省蒙特婁透天住宅外沿著牆面盤旋而上的戶外梯，引起多樣的反應，就像這種樓梯的結構一樣。這種獨特的建築特色讓許多訪客著迷，也讓有些人困惑不已。戶外的防火梯還說得過去，可是在一個年平均降雪量達 84 英吋的城市，在戶外安裝一個當作住家唯一上下樓通道的鑄鐵樓梯呢？蒙特婁以外的人可能認為這樣很不方便，甚至可能造成危險。可是就像這座城市的其他許多東西一樣，這種樓梯結合了實用、創造力、和社區規劃多重目的。

19 世紀的法律規定每棟建築的戶外必須有一定數量的空間面積。這項法令可以增加住宅區的綠地，但減少了生活空間。同一時期，在魁北克大量移民及出生率創新高的驅使下，蒙特婁的人口在 1891 年到 1921 年幾乎翻了三倍。有些人把人口成長歸因於「搖籃復

仇」，也就是要達成民族主義者增加這個法語省人口的使命。將樓梯搬遷到戶外可以在室內替人口漸增的家庭爭取到迫切需要的空間。

今天，這些樓梯的風格從裝飾古典的螺旋梯到極簡主義的實用設計不一，在在都美化了這座城市的透天住宅。

蒙特婁的貝果



蒙特婁人十分以他們的貝果為榮，認為比紐約的貝果好吃許多。當然，這點紐約人是不會同意的。可是我們會說這是生活差異。蒙特婁的貝果是比較密實的點心——比紐約的小，洞比較大——在蜂蜜水中煮過後再放在燒木柴的烤爐中烘焙，表面才會產生獨特的斑紋。

出席加拿大魁北克省 2010 年蒙特婁國際扶輪年會者，到費蒙特貝果店(Fairmount Bagel, 地址為 74 avenue, Fairmount Quest)便可以深入品味這些細微的差異。這是一間家族經營的店面，宣稱在 1919 年將貝果引進蒙特婁。雖然罌

粟花籽和芝麻籽是最受歡迎的，費蒙特還製作其他許多種口味：包括什錦穀物、亞麻籽、及蒜味黑橄欖。生在蒙特婁的太空人查米托夫在 2008 年上太空時還帶了好幾袋費蒙特的貝果，證實了——雖然很短暫——該店宣稱的「此味只有天上有」。

在蒙特婁人心目中佔有同等地位的知名店家是聖維雅托貝果店(St-Viateur Bagel Shop)，一天 24 小時，一年 365 天不斷生產貝果，就和費蒙特一樣。對這些貝果的熱愛，從以下的事情便得以窺見一斑：不喜歡在街上邊走邊吃東西的蒙特婁人，往往買完往店門走時就打開袋子趁熱吃起來。

蒙特婁的真北方



地理位置：蒙特婁島(Ile de Montreal)座落在源自五大湖，最後注入大西洋的聖羅倫斯河(St. Lawrence River)的河中。加拿大魁北克省蒙特婁市本身分為東西兩區，可是蒙特婁人所謂的東方事實上是西南方。這

常讓訪客看著地圖，抓著腦袋，一頭霧水。如果你背向聖羅倫斯河假裝你朝正北方看，就可以弄清楚該市的方位了。東西兩區的交界是聖羅倫大道(Boulevard St-Laurent)，從該處往東的地址（也就是實際上往東北方）結尾有表方向的est，往西（西南方）則以 ouest 結尾。

皇家山(Mont-Royal)：皇家山其實不太算是一座山。在一連串的冰河把它磨蝕到只剩下一丁點之前可能曾經是座山。然而，它標高仍有 763 英尺，俯瞰該市宏偉的景致。這部份是因為蒙特婁人很有智慧地以它的高度來限制市中心建築的高度。皇家山可以當作個實用的地標：該市沿著山坡往下分布，直到河畔為止。因此，如果你往上坡走，便可能是朝山頭走。從四面八方都看得到它，也有助於你找到方位。

單騎漫遊



在《時代雜誌》2008年50個最佳發明的名單中，Bixi 大眾單車系統排名第19（同樣榜上有名的有電子手、隱形披風、及吸收都市煙霧的水泥）。據估計，這個該年5月

創始於蒙特婁的 Bixi 系統在前5個月便已經節省超過 18 萬 4,900 加侖的汽油，防止超過 560 萬噸的二氧化碳排放。

300 多哩自行車道早就讓蒙特婁獲選為全世界最適合騎單車的城市之一，該市延續融合新舊的傳統，在這項19世紀的交通工具安裝電腦追蹤晶片、LED燈、及置物籃。單車騎士可以透過手持行動裝置（或者你也可以堅持看地圖）找到300個靠太陽能運作、配備無線網路的單車站，然後選擇任一站還車。舉例來說，當你6月20-23日來參加2010年國際扶輪年會時，全體會議結束後，你可以在貝拉中心(Centre Bell)附近的魯西安-拉里埃地鐵站(Lucien-L' Allier)租輛單車，然後在友誼之家的所在地會議中心(Palais des congress)外頭的查尼維爾街(rue Cheneville)及維格路(avenue Viger)的路口還車。

所以要如何使用 Bixi 系統？簡單。騎士可以用信用卡租車，最多24小時，也可購買月票或年票。

有煙的地方



史前人類煙燻肉類來防止細菌滋長並保存蛋白質來源。現代人蜂擁到瓷磚地板的熟食店，大口咬著不想跟心臟科醫師提起的煙燻肉三明治。即將在6月20-23日主辦國際扶輪年會的加拿大魁北克省蒙特婁，則深深以其世界一流的煙燻三明治(a la viande fumee)為榮。

在已經成為地標的史瓦茲希伯來熟食店(Schwartz's Montreal Hebrew Delicatessen，地址為 3895 Boulevard St-Laurent)外頭，長長的人龍等著吃一盤煙燻肉、薯條、和醃黃瓜。其他知名的熟食店還有雷斯特(Lester's，地址為 1057 Bernard Ouest)及唐恩(Dunn's，有數家分店)。

經典口味的熟食三明治的精華是牛胸肉。把這個部位的肉浸泡調味料及鹽水後醃製成鹹牛肉。煙燻過後添加胡椒調味料的鹹牛肉在紐約稱之為 pastrami，但調味、製作方式、及獨門配方造成的差異很難去細部區分。

在蒙特婁，有些菜單上只會簡單寫著「煙燻肉」，有些網站則專門討論如何區別不同類別。可是無論肉質是偏瘦還是偏肥，三明治是加大號或是一般尺寸，上頭加的是芥末醬或普通醬汁，蒙特婁的煙燻肉和櫻桃汽水都是絕佳搭配的美食組合。

如欲參加2010年蒙特婁國際扶輪年會，請上網 www.rotary.org/convention 註冊。