



本页左图起顺时针：5号 Barn，又名 Ghost Barn；厨师正为 Food For Change 晚餐努力；市场内的新鲜蔬菜。右页左图起：Wychwood Barn 的 Covered Street；Brick Works Farmers' Market 卖的各种蜂蜜

图 / Philip C (右下图)

老建筑内小清新

多伦多的 Farmers' Market：既是市场，又是乐园。文、图 / Shirly Chong

加拿大

捡

了一个晴好的春日，我拎了背包，就钻进 Chorley Park 内的林间小径。这座大公园位于多伦多以北的高尚住宅区 Rosedale，20 世纪初时，它是安大略省的政府所在地，如今老建筑已被拆除，在公园内还可见到建筑的残余部分，空气中带着草香味，偶见情侣手牵手散步，父母带小孩出来慢跑，不过，多的是手提肩背个“饱满”小包包的行人，包内有新鲜蔬菜的枝叶探出头来。不用问，他们都是刚从 Brick Works 改建的 Farmers' Market 满载而归。

Farmers' Market 在加拿大的兴起是近 10 年的事，每逢周末，市区内腾出个空间，让农夫摆摊。这种菜市在亚洲虽不是新鲜事，在西方却是个新兴的乐活运动。这是对已被严重企业管化的食物销售运作的反思和改革浪潮。通常，各种农夫都是在蔬果未成熟前先摘下，卖给批发商。蔬果运入城市后，再转卖给各大超市，中间转手几次，等到蔬果来到消费者手中时，刚好成熟可食用，比如多伦多人在冬天可吃到从墨西哥运来的番茄。可惜的是，这些未成熟却已被摘取的蔬果的营养价值和口感鲜味，无法和正值成熟时才摘下的相比。Farmers' Market 正可解决这个问题。一来，减少中间人的费用，农夫可赚取较多的收入，人们可买到更新鲜、更富营养价值的本土蔬果。二来，可增进农夫和顾客的交流，令人倍感亲切。

多伦多的 Farmers' Market 已颇为普及。不过，Brick Works 的 Farmers' Market 与众不同。它坐落于 Chorley Park 旁，临湖而建，背靠小山丘，环境优美静谧。而这间旧工厂更是曾家喻户晓，有百年历史的制砖厂 Don Valley Brick Works，1980

图 / Adrian Mianicki for Evergreen (左图)

这种菜市在亚洲虽不是新鲜事，在西方却是个新兴的乐活运动。这是对已被严重企业管化的食物销售运作的反思和改革浪潮

年代倒闭后被废弃，环保机构 Evergreen 发起了几项在工厂附近的栽树种花活动，继而萌发了改建工厂为生态环保中心的创意，令工厂重新焕发生机。

市场 2006 年成立，春夏季每星期六早上开放，售卖各类蔬果、蘑菇、蜂蜜、枫蜜、奶酪、肉类，还有一些手工艺品，琳琅满目。来购物的除了附近的居民，还有许多人慕名专程远道而来。有位妈妈告诉我，她带孩子来参与一些生态环保活动；偶尔还有厨师开办烹饪讲座，示范如何用本土蔬果煮出健康美味；而另一位“主夫”则在与农夫的聊天中学习有机种植，他刚在家中花园里辟了个小菜园。

工厂如今已被打通，场地宽阔，Farmers' Market 只用了一半面积，另一半则变成孩子们追逐嬉戏的场地。小孩的欢笑，成人的谈话声，色泽鲜艳气味诱人的蔬果，抬头望出去时的湖光山色，这里是个乐园，令人神清气爽。

改建并没有结束，市场的一角有义工专门为民众介绍这





左上图起顺时针 Brick Works 的 Farmers' Market ; Brick Works 工厂外的湖光山色 ; 艺术坊内的画家 Karen Cantello ; Wychwood Barn 室内



BE / Arianese Chansomth (左上图)

个工程。今年完工时，除了 Farmers' Market，还将出现本土植物花园、孩童生态游乐场、地质生态学展览厅、青年“Green Jobs”培训营等。建筑材料也都取自可循环再生的环保材料。

其实对一般人来说，这工厂未必是值得保存的建筑，它不是富丽堂皇的皇宫城堡，也不是雕刻精细的教堂，只是家造砖厂罢了。不过，正是这里的砖块建立了多伦多市，市内多间历史建筑，如 Casa Loma、Massey Hall 等，用的砖块都来自这里。而且当年此处曾发现过无数化石。因此无论在城市建设、历史、生态或精神层面上，Brick Works 可以说和多伦多人的生活都息息相关。

另一个备受注目、有迎头赶上之势的是 Artscape Wychwood Barns 的 Farmers' Market。它的前身是公共交通电车的维修厂，现在摇身变成多用途艺术和文化社群中心。最近也在其内开设了 Farmers' Market，很受欢迎。

Brick Works 在小山谷中，Artscape Wychwood Barns 则在住宅区内。我去它的 Farmers' Market 时，感受到的社群感比 Brick Works 还要浓厚。随便和几个人聊天，都是这区的居民。在建筑外的空地上，我也见到几名嬉皮士穿着的人围坐一圈，弹吉他唱歌。

除了一般的蔬果，这里也卖很多已准备好的食物，如面包、馅饼、蛋糕等。用的都尽量是有机、gluten-free、低糖低脂肪的健康材料，好让一些有过敏等疾患的人也可尝到美味。

我见到两位白发夫妇的摊子，只卖褐色的意大利面。他们解释说，这是 100% 加拿大制作的意大利面，来自两名农夫（一人种苹果，一人是牧场主）的突发奇想：研制一种“本土”意大利面。于是选了加拿大一种古老的有被遗忘可能性的小麦 Red Fife，从播种、收割、碾磨，一切一手包办，做出了这种带有轻微的特殊坚果味道的加拿大意大利面。我见到了其中一名农夫，Paul Moyer，他西装笔挺，性格却也粗犷豪爽。他很率直地说，虽从不期望发达，却也很希望这种新鲜本土货可打进超市。而在 Farmers' Market 卖，可让他了解到人们真正的喜好，不用去花一大笔钱做市场调查。“在这里直接问消费者不就行了吗？”

意外的是，我竟在这里碰到在 Prince Edward County (安大略省新兴的美食美酒区) 认识的女农民 Vicki。Vicki's Veggie 在 Prince Edward County 已小有名气，除了提供高素质蔬菜给当地著名的餐馆，在农场旁也有个小店铺，让居民或旅客直接采购。最特别的是，该店铺无人掌管，每类蔬果已有标价。

客人选购后，把该付的钱放在银箱内即可，完全以互相信赖的精神经营。我没想到 Vicki 亲自来这里立了个摊位。从 Prince Edward County 开车来要两个多小时，专业精神和态度可嘉。那天，她从农场带来了 8、9 种不同的马铃薯。我试过其中一种——Banana Fingerling，薯身娇小，呈深黄色。正如其名，像胖胖粗短手指状的香蕉。入口之后，浓厚鲜美的奶香味让人无法忘怀。

这里也有为民众讲解改建工程的档口，志愿者 John 就住在附近。他说，Wychwood Barns 在 20 世纪初建立，在顶峰期，曾是维修 10 条电车路线和 167 辆电车的重要工厂。1980 年代被废弃后，一直受居民的关注。他们肩负起鼓吹改建的责任，发起一系列讨论并寻求政府及其他团体的支持。这些声音最终被听取。2004 年，Artscape——一个以艺术来振兴旧建筑、社群或城市的非营利机构，被多伦多市政府选为改建 Wychwood Barns 的负责团体。

多次向当地居民咨询意见后，Artscape Wychwood Barns 改建工程在 2008 年完成，正式开放。建筑内有多间小艺坊，艺术工作者可以用比较低廉的价格租借，同时，也可开办艺术课程给当地居民学习。还有画廊、办公室、会议室等，以出租给非营利艺术和生态组织使用。

建筑内有常年开放的温室和食堂，作为一个教育生态种植、示范堆肥制作和提倡健康饮食的场所，由以提供和教育健康饮食为使命的团体 Stop Community Food Centre 负责。

Farmers' Market 就是由这个团体发起的。我在 Farmers' Market 和其中一名负责人谈天提到有机食物的认证，毕竟，这也是消费者关心的话题。负责人说，这里摆售的大部分食物已通过认证，小部分则还在办手续。因手续繁琐，身为负责团体，他们不想多加为难或催促，希望和农夫的关系是建立在互相信赖和协助的基础上。

离开 Farmers' Market 时，我特地去 5 号 Barn 看一看。它没被改建，以“现状”保存着，被称为 Ghost Barn。这是为了纪念这座建筑曾被废弃，让我们记得历史，也让我们看到希望。+

多伦多 Farmers' Market 指南

Evergreen Brick Works

Farmers' Market
550 Bayview Ave. (between the Prince Edward Viaduct (Bloor/Danforth) and Pottery Road, Toronto; ebw.evergreen.ca

6 月初至 10 月底，每星期六 8:00-13:00 开放。今年为配合 Doors Open Toronto，在 5 月 29 日重开

活动：名厨烹饪讲座、小孩生态环保教育、有机种植讲座等。有关活动还未公布时间，可去其网站的“What's On”查询

Picnic at the Brick Works
(www.evergreen.ca/picnic)

由 Evergreen 和 Slow Food Toronto 主办的野餐筹款活动。

著名厨师、农夫、酿酒师等聚集一堂，大显身手，为参与的人献上美食和美酒

Artscape Wychwood Barns Farmers' Market

601 Christie Street, Toronto
每星期六 8:00-14:00 长年开放。冬季在建筑内的 Covered Street，其他季节在建筑外的空地

活动：半日烹饪班有 cheesemaking, breadmaking 等，由厨师或有机农夫亲自指导，详情查询 www.thestop.org/cooking-classes

Food For Change Dinner
(www.thestop.org/food-for-change-dinner-series) 由多伦

多名厨 Christ Brown 掌勺。每月一次，客人可在星光下的温室享用一顿 5 course 晚餐。晚餐 + 酒为 CAD120，普通晚餐为 CAD75。如果你想体验专业厨房内的“大战”，付 CAD100 就可当厨师的副手一天，帮忙准备这个晚餐

What's On The Table (www.thestop.org/wott) 每年 11 月，多伦多多名厨带来他们的拿手美食，还有尼亚加拉的美酒。以上两项都是慈善活动，筹到的钱会捐给 The Stop Community

艺术或其他活动可在 www.wychwoodbarnscommunity.ca 或 www.torontoartscape.on.ca 的 News & Events 项目中找到

看世博 住锦江

立刻购买“世博超值套餐”礼包，即可在世博期间，任意选择入住两晚或三晚酒店客房（含自助早餐），车辆来回接送畅游世博园区，更有浦江夜游券及精美世博礼品赠送——3180元起双人享用，无论是自用还是送礼，都将使您或您的亲友在世博年享受到我们贴心周到的服务。

详情请关注饭店网站
jj.jinjianghotels.com
或垂询酒店商务中心
86-21-3218 9888 x9221



锦江饭店
JIN JIANG HOTEL
SHANGHAI
锦江酒店
jj.jinjianghotels.com

地址：中国上海茂名南路59号 邮编：200020
电话：+8621 3218 9888 传真：+8621 6472 5588