

# 紐奧良

紐奧良有永遠吃不完的餐館，  
數不盡熱愛美食的廚師，  
異常好客的餐館老闆，  
和講不完料理故事……



## 美食故事

■梁掌球

Mark Downey/攝影

紐奧良是令人非常嚮往的城市，生活節奏悠閒，民風好客，美食音樂與歷史相互交織，來了不想離開！

當卡崔娜颶風在2005年橫掃紐城，把全市四分之三的大片土地變成澤國，居民生活頓成水深火熱，外號「大逍遙」(The Big Easy)的紐奧良不再輕鬆休閒，相反變成為「大災區」，前景一片灰暗。萬萬料不到，不到一兩年，紐市便重新振作，踏上復原之路。時至今日，紐奧良已如風風火火重生，成為美國南方的頭號旅遊觀光勝地，聲名遠播的美食重鎮。在卡崔娜颶風前，全紐市有八百間餐館食府，十年後的今天，已猛升至一千五百多家，成為老饕的必遊之地。

### 充滿移民風情的悠閒地

紐奧良是一獨特的地方，它獲得來自五湖四海各路移民的滋養沉澱，孕育出與其他美國城市不同的風格和氣質。紐市民愛享受慢活閒情，生活適適自在，熱愛音樂、文化和美食，並尊重傳統，重視人與人之間的關係。紐奧良最早由法國人在1718年建市；後在1762年依據楓丹白露條約割讓給西班牙；至1803年時，拿破崙又把整大片的路易斯安那州和附近屬土賣給美國。自此以後來自非洲、愛爾蘭、德國、義大利和加勒比的古巴、海地等移民大增；加上原有的西裔、路州出生的第二代法裔(稱克里歐, Creole)和由加拿大東部大西洋沿岸省分逃難來的加國法裔(稱卡真, Cajun)，如海納百川，人文薈萃，成為美國歷史上發展最早的移民大熔爐。最新的族裔是十數年前開始移入的越南難民，他們逃離戰火摧毀的家園，飽歷滄桑，在這一片可與西貢夏日濕熱天氣相比的土地上建立了新天地，為這城市帶來了新生活。

談起音樂活力，沒有其他美國城市能及紐奧良。在這爵士樂的發源地和薩克斯風泰斗路易·阿姆斯壯(Louis Armstrong, 1901-1971)的故鄉，從早到晚均可聽到Jazz、藍調(Blues)、柴迪可(Zydeco)等不同音樂四處悠揚。結婚喜慶當然需要音樂伴奏，出殯竟亦有爵士樂隊陪伴往生者走完人生的最後一程，實為紐奧良的獨特的風景線。這些被稱為「同濟娛樂社」(Social Aid & Pleasure Clubs)的社區爵士樂隊老手，通常一路載歌載舞，帶領殯喪隊伍由教堂走到墳場下葬地，沿途歡迎不相識的市民加入行列，同步同跳同唱。往返路程所彈奏的音樂不同，前往墳場路上奏的是悲傷幽怨樂章，回程則比較輕快歡愉(當地人稱Hot Jazz)，可能是象徵往生者的終極大解放吧。

總而言之，紐奧良幾乎每天歌舞昇平，



法國區內著名的波本街(Bourbon St.)和在Faubourg Marigny區內的法男街(Frenchman St.)，都布滿歌廳和爵士樂酒吧，夜夜笙歌，紙醉金迷，令人樂而忘返。一年一度的Mardi Gras狂歡節，更把全市變成舉世知名的盛大嘉年華會。Mardi Gras是法文「肥胖星期二」的意思，舉行的日子通常是每年二月的第二個星期二，在「聖灰日」(Ash Wednesday)前一天。由聖灰日起至復活節前夕之四十天，是為紀念耶穌在曠野禁食四十日的「封齋節」(Lent)。所以，Mardi Gras的得名有點是「今朝有酒今朝醉」的意思，因為星期二晚歡愉過後，迎來的是四十天的齋戒和清心寡欲呀！

在「肥胖星期二」那天，全市變成一大派對，人人穿著花枝招展，如痴如狂地跳舞唱歌。遊行花車裝飾得奪目七彩，其所到之處，乘客從車上拋擲五顏六色的珠串項鍊擠滿在聖查理士街(St. Charles Ave.)和運河街(Canal St.)兩旁的人群，興高采烈之聲不絕於耳。Mardi Gras這天是全民同樂，無論貧賤富貴，不管種族膚色，一同放縱狂歡，通宵達旦。套用當地人的一句口頭禪：「Laissez les bons temps rouler」，讓好時光永不溜走吧。

### 講不完的美食故事

紐奧良人除喜愛音樂派對，亦鍾情美食。透過美食，可以多瞭解當地的社會歷史、人文和生活方式。紐奧良有永遠吃不完的餐館，數不盡熱愛美食的廚師，異常好客的餐館老闆，和講不完料理故事。我二十年前初訪紐城時，看見滿街美食，心花怒放！從數人可分食的巨大「窮漢三文治」(Muffuletta)、地道的夾炸蠔餅(Po-boy)，到克里歐和卡真所學愛的小龍蝦澆飯(Etouffee)、海鮮什錦飯(Jambalaya)和辛辣的Gumbo；加上當地每逢星期一必吃的傳統紅豆白米飯，和Brennan's餐館研發的獨步天下的香蕉福斯特(Banana Foster)，種種美食，直讓味蕾爆炸！

當今譽滿天下的名廚John Besh那時才初出茅廬，剛開了他的第一間餐館「八月」(August)，在那處吃了一頓歷久難忘的晚餐，心中暗想，有朝一日此人必成大器。如今Besh已建立了他的飲食王國，擁有十多間餐館。最近一趨到紐奧良時，在他其中的一間新店Borgne Restaurant(位於凱悅酒店內)，嘗了鮮美無比的路州灣蠔(Caminada)、和以名作曲家兼歌手John Legend命名的炸雞，水準上乘。

為何炸雞會以John Legend命名呢？背後有一趣味小故事。John Legend是美國流行樂壇大佬、無數葛萊美獎的得主。2014年的賣座電影《逐夢大道》(Selma)的主題曲《榮耀》(Glory)更為他帶來崇高的奧斯卡和金球獎。他和John Besh是老友，兩人有一次打賭，看誰弄的炸雞比較好吃，裁判是Legend的太太Chrissy Teigen，她是位名模也是位食譜作家。意想不到，名廚約翰竟然敗在歌王約翰的手下。Besh願賭服輸，把Borgne餐館上的炸雞冠以Legend的大名。我嘗過此雞，確實炸得皮脆肉嫩，味美得無懈可擊！

◆紐奧良的街車令人想起田納西威爾士的名著《慾望號街車》。



◆從1840年開幕至今的Antoine's老店。

◆Antoine's的名菜「洛克菲勒蠔」。



### 五代食府，王子復仇

如果John Besh是代表紐奧良食壇的中生代，那麼Antoine's必然是老牌食府的經典。此店早於1840年開門營業，去年剛剛慶祝了一百七十五周年，歷經五代，見證了紐奧良的風光與滄桑。

Antoine's現時的掌門人Rick Blount從很小時候就開始在餐廳幫忙，但沒想到在他二十三歲那年，被當時掌櫃的兩個叔叔逐出家門，只象徵性地留下少量股份給他。他當時懷著非常怨恨的心情離開，從1972至2002三十年間浪跡天涯，替人打工，幹過不同行業，但卻大大地拓闊了他的人生視野，為他日後重掌Antoine's積累了寶貴的經驗和心得。

人在做，天在看，Rick的兩位叔叔在2002年因投資房地產慘敗，被銀行追債，不得不退出餐館，讓Rick有機會王子回朝，重組Antoine's。當時他已五十三歲了。他重振旗鼓，再次確立這間在紐奧良歷史上最悠久餐館的崇高地位，把傳統克里歐美食再發揚光大。

Antoine's有兩道名菜必須一嘗。一是「洛克菲勒蠔」(Oyster Rockefeller)，二是「舒芙蕾薯餅」(Souffle potato)，兩款菜式的背後均圍繞著有趣的故事。洛克菲勒家族為美國名門望族，富甲一方，為何與Antoine's的薯餅扯上關係呢？這要追溯到Antoine's的第二代掌門人Jules的食材靈活變通。在1880至1890年代的紐奧良，當時的Antoine's已成為上流社會名人用膳和娛樂的場所，標榜正宗法國菜，當然少不了焗焗牛。但有一陣子焗牛來源極度短缺，在紐奧良市面買不到。Jules靈機一動，用生蠔代替焗牛，並自創了一種調汁，由洋蔥、生蒜和芫荽切碎混合牛油，塗在生蠔上焗，芳香撲鼻。Jules給這濃醬焗焗冠以洛克菲勒大名，意指「富貴非凡」。聽聞，洛克菲勒曾對此大為不滿，認為焗與他的家族扯不上任何關係，有辱聲譽，而他終身未踏足紐奧良。

至於舒芙蕾薯餅的面世則完全是無心插柳。舒芙蕾薯餅的做法是以不同溫度的油炸兩次，令其無比鬆脆可口。其面世的故事則追溯到更早的年代，由餐館的創辦人Antoine說起。他當時仍在法國當廚師，尚未移民至美國。有一天法國皇帝從巴黎乘坐新建成的火車路軌往附近地區視察，而Antoine則在君臨天下之處幫忙備宴招待。但皇帝一行基於保安理由最後卻轉乘馬車，便大大增加了旅



◆Antoine's的鎮店名菜「舒芙蕾薯餅」。

程時間，而今早早準備好的食物開始轉涼。Antoine唯有把它們拋入鍋中重新炸熱；沒料到再次油炸的薯餅發漲得更為鬆脆，皇帝吃後龍顏大悅！後來Antoine移民紐奧良於1840年開設餐館，這道舒芙蕾薯餅名菜便成為鎮店之寶，在該店餐牌上至今已有一百七十六年歷史了。(寄自加州)

### 華人文壇消息

#### 龔則韞華府談張秀亞和楊絳

海外作家龔則韞應華府文協及大華府輔仁大學校友會之邀，演講「從張秀亞到楊絳的文學寫作和影響」。

甫卸大華府文協會長職務的龔則韞表示，張秀亞是她大學時學習寫作的恩師，她在閱讀張秀亞與楊絳作品的過程中，找到自我和成長，斷斷續續寫下她觀看這個世界的各種視角。曾獲「海外華文著述獎」。

龔則韞為美國國防醫科大學教授，業餘傾心於音樂、戲劇及寫作。剛出版短篇小說集《約會》。

演講開放讀者參加，時間是8月21日上午十時至十二時，地點在華府僑教中心(901 Wind River Lane, Gaithersburg, MD 20878)，詳情請洽：金慶松(703) 291-4201，chin8673@yahoo.com。(之荃)

### 7月&8月話題

#### 迷路

每個人都有迷路的經驗。有時是在曠野山林中迷失了方向，有時是在人潮洶湧的都市內找不到通往目的地的道路，不論何者，迷路都使我們寫下不曾預料的小小插曲。幼年時迷路常會焦慮害怕而哭泣，成年後迷路則或許有來之安之的沉着。你曾經有難忘的迷路經歷？迷途之時是否意外發現了美麗風景？或遇見了指點迷津的貴人？還是難以抹滅的慘痛回憶？請分享其中曲折和心情。

文長一千字內為宜，題可自訂，請自留底稿，恕不退稿。隨稿請附上真實中英文姓名及聯絡地址。本刊嚴禁抄襲及一稿兩投，違者永不刊用。凡刊出之作品，將於世界日報網站(www.worldjournal.com)同步上網。