



「世界是一本書，不去旅行的人只讀了一頁。」

堪薩斯城 (Kansas City) 烤肉與噴泉之鄉

假如您從未踏足在美國中部大平原 (Great Plains) 的堪薩斯城，只從電影或圖片得來的印象，可能是一地廣人稀、景狀荒涼的牛仔城。但如您能親臨體會，定會發現 堪薩斯城 不但是一設施齊備、生活舒適的中型城市；更有一些歐陸色彩的社區或高水準的餐館，每每令您有意想不到的驚喜！



★燈飾使Country Club Plaza更顯過節氣氛。



★Country Club Plaza的夜景 (optional)。



★Crown Center Square噴泉近照(optional)。

「心臟之城」 歐陸風情

堪薩斯城位處美國國土之正中，距東岸的波士頓或西岸的洛杉磯均約一千五百哩，離北極的加拿大邊境或南端的紐奧良各約八百哩，是名符其實的「美國心臟之城」。堪薩斯城的一特色是全市分屬兩州，一半位於堪薩斯另一特色是全市分屬兩州，以南北走向的「州界路(State Line Rd.)」為地標。您可曾知否，以畜牧和農業發達的堪薩斯城，在上世紀二十至四十年代，曾風靡一時，被喻為「大平原上的巴黎」！在一九二二年，漂亮為「大平原上的巴黎」！在一九二二年，漂亮為「大平原上的巴黎」！

Country Club Plaza落成，成為全美第一座在市郊整體計畫興建的購物中心。

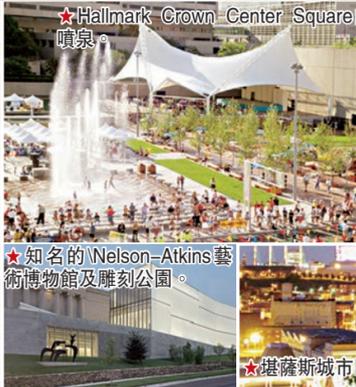
此中心佔地五十五英畝，由十多幢古雅的房屋組成，採取西班牙南部Seville地區的建築風格，包括仿建的Giralda Tower，歐陸味甚濃。此外，還有不少古羅馬和希臘神像、與美國歷史人物雕塑散佈各點，與十四座各有特色的噴泉並列。在塑那裡漫步遊覽，坐在露天的咖啡座享受初夏的陽光，甚為寫意！Country Club Plaza每年從感恩節至聖誕節期間，全區一百五十多間商舖掛上節慶燈飾，七彩奪目，像圖畫般美。大雪過後，白茫茫的一片更突顯閃閃的彩燈，甚有聖誕氣氛。

噴泉之都 藝文濃郁

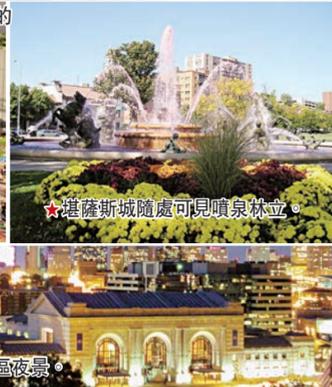
堪薩斯城處處噴泉，被稱為「噴泉之都」。噴泉早期的開發是供人畜的飲用，後來演變成用以美化市容或作為紀念碑誌。堪薩斯市民對保護噴泉非常重視，特別成立民間基金會專責其事。此外，勿以為堪薩斯城是鄉巴佬的地方！這平原城市的藝術文化氣息其實也非常濃郁。離Country Club Plaza不遠的「矮叢溪文化廊Brush Creek Cultural Corridor」設有知名的Nelson-Atkins藝術博物館和雕刻公園、Kemper現代藝術博物館和甚具特色的玩具博物館等。而以堪薩斯城為家，全美最大的賀哈發行商 Hallmark，在其「皇冠中心(Crown Center)」的總公司內，設有一賀哈博物館，陳列其歷年出品，甚值一遊！



★堪薩斯城歐陸風味。



★Hallmark Crown Center Square的噴泉。



★堪薩斯城隨處可見噴泉林立。

不吃烤肉 枉來堪薩斯

人曰：去中國，不到長城非好漢。

我曰：來堪薩斯城，不吃烤肉枉此行！

中國有京、粵、川、淮揚等八大菜系；而美國的烤肉則有堪薩斯、德州、北卡羅林納州(North Carolina)和曼菲斯市(Memphis，在田納西州)四大門派！德州燒烤以牛肉為主，而北卡羅林納州則以豬肉為號召。

燒烤醬汁也分派系—北卡州西部的調味汁以番茄為本，而同州東部則以醋調為多。曼菲斯市派系燒烤的精選是燒排骨；而堪薩斯派則集合了各家的精華，共冶一爐！

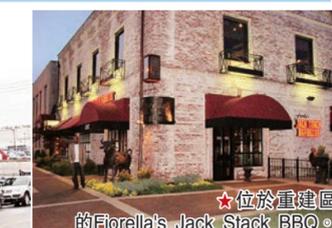
堪薩斯城有超過九十間BBQ餐廳，而最出名的則非 Arthur Bryant's莫屬！此店被列入「死前一千個必遊之地」熱門旅遊書。「紐約客New Yorker」專欄作家Calvin Trillin更誇稱它是世上



★令人垂涎三尺的Jack Stack燒烤。



★廣受好評的Arthur Bryant's BBQ。



★位於重建區的Fiorella's Jack Stack BBQ。

最好的餐廳！

Trillin的食評標準見仁見智，但不爭的事實是 Arthur Bryant's 天天高朋滿座，午晚飯時間更是大排長龍，美國歷任總統從杜魯門到卡特至大排明星如 Jack Nicholson 都對此店寵愛有加！

我比較喜歡的卻是Fiorella's Jack Stack BBQ。此店座落於二十二街的重建區，由貨倉改成的偌大食堂，比Arthur Bryant舒適多了！除了品嘗必吃的

豬肉和香腸外，有一道特別的燒烤叫Poor Russ，是燒焦的肉類部分，特別甘香，為燒烤迷的至愛！

在這重建的二十二街還有另一出色的餐館—Lidia's Kansas City意大利菜，由集大廚、作家與電視美食節目主持於一身的Lidia Bastianich主理。像波特蘭或聖塔菲，堪薩斯城近年來吸引了不少曾在大都會名店學藝的廚子落腳，大力提升了當地的飲食水平。

圖片取材自網路

「沙漠之鷹」半自動手槍

搶盡好萊塢風頭

IMI Desert Eagle是以色列軍事工業公司 (IMI) 在1982年推出的大型半自動手槍，使用的是通常只在大型轉輪手槍上才看得到的麥格農子彈。所謂「麥格農(Magnum)」，指的是比同口徑的其他子彈更有威力的子彈，可以說是升級型。由於威力比較大，後座力較大，膛壓也比較高，需要更厚重的槍管及閉鎖機構；一般半自動手槍使用後噴式或短後衝式的設計，在閉鎖的強度上稍嫌不足，因此通常只有轉輪手槍才使用麥格農子彈——最著名的例子就是克林伊斯威特在Dirty Harry系列的電影所用的.44 Magnum轉輪手槍。而無可否認的，像這類好萊塢電影也有推波助瀾的功用，讓「麥格農」子彈這個純粹美國草根文化的產物傳播到各國去。不過一般來說，還是以美國市場為大宗。



■施瓦辛格在電影中使用「沙漠之鷹」式手槍。



■「沙漠之鷹」式手槍的膛內結構。

Magnum) .44 Magnum, .50 AE (.50 Magnum)，而最新的Mark XIX系列更提供這四種口徑槍管互換的功能。

「沙漠之鷹」是支大而重的手槍，槍本身連空彈匣就已經是1.9公斤。它有兩種尺寸的槍管：161mm (6吋) 或254mm (10吋)，在使用161mm長的槍管時，全長是269mm (10.6吋)。

除了尺寸大之外，它的外觀就和一般半自動手槍幾乎沒有什麼差異，一樣有滑套卡榫、彈匣卡榫、保險鈕等等，但是它的內部結構和操作原理卻有很大的不同，與其說是手槍，不如說比較接近半自動步槍的結構。它的槍管是固定式的，在近槍口處及膛室下方跟槍身連接，在射擊時不會移動，在理論上來說會有助於射擊的準確度。但是它跟所謂的直接後噴式(Walther PP/PPK)或延遲後噴式(MP5)又不一樣，應該算是氣體活塞推動式的。

由於它氣體操作的方式，加上滑套和複進簧的緩衝作用，「沙漠之鷹」的後座力現象明顯地比同口徑的



■電影再造戰士也使用「沙漠之鷹」。

轉輪槍小很多，甚至比小一號口徑的還要小。就以.44 Magnum口徑的「沙漠之鷹」來說好了，它的後座力現象比.357 Magnum的左輪槍 (Ruger GP100系列) 還要小。當然，除了它的操作方式之外，它的重量與尺寸也是降低後座力的主要因素之一。另外，由於這種氣體運作的結構，它的槍口爆風和火焰也比較小一點。

由於它的外型特殊，給人一種權威感，因此有很多好萊塢的動作片裡都有它的身影，例如像是Eraser、Under Siege 2、Get Shorty、Pulp Fiction、Last Action Hero、Robocop 2、Rambo III、Beverly Hills Cop II，它都出現過。不過實際上由於它太大太重，根本不適合個人防身之用，反而它的威力與準確度用在打獵和金屬靶(metal silhouette)競賽上是最恰當不過的了。



■「沙漠之鷹」式手槍採用magnum系列的大威力子彈。

IMI .44 Desert Eagle性能規格

子彈規格:	.44 Magnum
口徑:	.44英寸
槍管長度:	161 mm (6.34 英寸)
全長:	269 mm (10.6 英寸)
全高:	144.5 mm(5.69 英寸)
全寬:	32 mm (1.26 英寸)
空重:	1.89公斤 (62.8 盎司)
空彈匣重:	0.12公斤 (4.1 盎司)
作用方式:	氣體操作、旋轉閉鎖式槍機
來福線:	6條多角形右旋
膛線總距:	457.2 mm
彈匣:	8+1發
照門:	前後皆可調整
瞄準基線:	215.9 mm



■安裝了瞄準鏡的「沙漠之鷹」式手槍。