



路州鄉土情

文、圖 / 梁掌球

路易斯安納州最著名的城市非紐奧良(New Orleans)莫屬，初遊者必到之地。但再訪者如要遠離眾多遊客與五光十色的大都會，離紐奧良以西約四小時車程的查理士湖區(Lake Charles)是另一天地。此坐落在路州西南部半開發地區的城市只有7萬2000多人，仍保留濃濃的早期Cajun移民特色與傳統，鄉土情意，地道美食，令人留下深刻的感受！

■ 西南三寶 Boudin香腸之都

當地特色食品之一是Boudin(發音為BOO-dan)，為路州獨一無二的香腸。早期從加拿大Acadia移民前來的法裔(被稱為Cajun)，每逢時節必殺豬作慶，上肉用作主菜，但下肉、內臟如豬肝等也不會丟棄，加以路州盛產的尖米、洋蔥、香茜和胡椒等香料造成可口的香腸，煙燻熟後作為正餐或小食，深受當地人歡迎。

時至今日，路州香腸的用料更變成多元化，土產的小龍蝦、蝦甚至鱷魚肉也用上了！在查理士湖區售賣香腸的商店不下30間，從專賣店到餐館、雜貨鋪均各有自家的配方，口味不一。



煙燻香腸掛滿室。

Mardi Gras博物館的珍藏華服。

在Sulphur市的B&O小廚與雜貨店(B&O Kitchen & Grocery)已經營三代，店名「B」與「O」字是以祖父母Benoit和Oliver名字的首個字母命名。祖母雖年事已高，每天仍在鋪裡幫忙，敬業樂業！

除了Boudin香腸外，另兩項地道美食為炸肥豬皮(Cracklins)和Etouffee，可稱為此區的三寶！炸豬皮有點像廣東人的燒豬脆皮，但多加了大量香料，炸至鬆化香口，令人一吃再吃，欲罷不能！第三寶是用洋蔥、番



查理士湖旁的驛車。

B&O小廚與雜貨鋪的招牌。

老祖母Oliver與兒子Jim親手做的Boudin香腸。



茄、青椒、西芹和大量香料慢火煮成的濃汁，加以小龍蝦或蝦和拌以白飯的Etouffee，一道法式加南部風味的可口菜！

吃白米、豬內臟與炸豬片，路州西南部的飲食文化與華人有點相近！路州其實是美國第三大的產米區，西南部的稻米田一望無際。

■ 飛虎將軍陳納德與陳香梅

在查理士湖區的Imperial Calcasieu Museum博物館後院有一棵375年樹齡的橡樹，為美國第三老的同類樹，吸引眾多遊人前來觀賞。

但筆者最驚喜的發現是在此小博物館內一角展出有關陳納德與陳香梅的





一些歷史遺物。曾助中國抗日戰爭的飛虎將軍陳納德原來祖籍路易斯安納州，是在本地農場長大的純樸鄉間小子。在他1958年去世時，查理士湖空軍基地重新命名為陳納德空軍基地(Chennault Air Force Base)以作紀念。Imperial Calcasieu博物館收藏了陳將軍當年英姿勃勃的戎裝，其夫

在Imperial Calcasieu博物館後院375年高齡的橡樹。

人陳香梅1969年捐出來的Trousseau旗袍，由畫家Charlotte Robinson於1955年替陳香梅作個人畫像的複製品和一些歷史文獻。誰會料到路州鄉間西南角，與中美兩國歷史竟能扯上一點關係！

陳香梅1958年的畫像。



陳納德的軍裝與陳香梅的旗袍，牆上掛了他們的畫像。



不可不遊的Mardi Gras博物館

紐奧良與Lafayette兩路州大城每年均舉行盛大的Mardi Gras遊行，參加者穿著色彩豔麗的華服，繽紛奪目。在查理士湖的Mardi Gras博物館收藏了超過400件的Mardi Gras節慶服飾，手工精巧，美輪美奐。◆



小貼士：

●吃Boudin香腸的好地方包括B&O Kitchen & Grocery, 3011 E Burton, Sulphur, (337)625-4637和Hollier's Cajun Kitchen, 1709 Ruth St., Sulphur, (337)527-0061。

●Imperial Calcasieu博物館在204 W. Sallier St., Lake Charles, (337)439-3793。

●Mardi Gras博物館則座落在一座重建的前中學內，Central School Arts & Humanities Center, 809 Kirby St., Lake Charles。