在“大逍遥”品尝意想不到的美食||大卫“美”行记·Column

2016-08-18 优享

大卫“美”行记·Column

外号“大逍遥”（“The Big Easy”）的新奥尔良（New Orleans）是老饕的城市，历来已久。该地餐馆林立，不少是百年老店，而随着新移民的到来，新奥尔良食坛近年来变为更丰富，更多元化！

文/梁掌球（David Lang）

图/Mark Downey

外号“大逍遥”（“The Big Easy”）的新奥尔良（New Orleans）是老饕的城市，历来已久。该地餐馆林立，不少是百年老店。名厨巧手弄制的美南克里欧（Creole）或卡真（Cajun）美食，渗入早期法裔移民的烹调要素，弄出家传户晓的小龙虾浇饭（Etouffee）、海鲜稀饭（Jambalaya）或辛辣的Gumbo，让人垂涎。随着新移民的到来，新奥尔良食坛近年来变为更丰富，更多元化！要发掘新的美食，吃货族们必须跑离传统餐馆云集的法国区（French Quarter），亦顺道看看经历了2005年强大风灾后新奥尔良重建的新貌。

让我带你在这历史名城尝尝来自新世界的料理，聆听美食背后的感人故事吧！

优享

难民往事，爱心河粉

越南牛粉（Pho）在新奥尔良的历史只有短短数年的光景，但却越来越受主流社区的欢迎。路易斯安那州的越裔居民约有4、5万，住在新奥尔良的约2万至2万五千人左右，大部分以难民身份来美，转折由别州迁移至纽市定居，早期的路州越裔以从事捕虾和熔焊劳工为多。位于花园区（Garden District）Magazine街上“莉莉餐厅”（Lilly's Café）女店东Lilly Vuong的起伏人生，说来让人动容，她的梦想热情，亦令人敬佩！

在1982年，年仅十岁的她与父亲和弟弟逃离赤化的越南，经印尼来到美国维吉尼亚州。母亲当年未能随行，小小年纪的她每晚遥望星空，极度挂念困在太平洋彼岸的母亲。父亲以前在越

南虽然经营单车零件生意，但因在法国殖民地统治下成长，学会烹饪法国菜，成为Lilly来美后的第一位烹饪老师。加上母亲不在时，Lilly自然成为一家“煮”妇！

母亲八年后终于来美一家团聚，而Lilly在中学毕业后搬到康涅狄格州首府Hartford市谋生，干零售生意，做的不错，亦认识了大她十年的未来丈夫。她的生意越做越好，更开了两间分店；但爱情道路却充满崎岖，因Lilly的父亲觉得她与男友两人年纪相距太大，反对婚事，她俩订了婚却不能结婚！直至到1998年订婚十周年时，Lilly的父亲知悉自己患上癌症，在世时日无多；再加上爱女心切，终于顽石点头，亲手送女儿出嫁。不到一年后Lilly的父亲便去世了！

Thai tea
Jasmine
tea

Lilly无时无刻没法不怀念她逝去的父亲和他传授的美食，碰巧她的丈夫亦是厨艺高手，“他下厨的手法与我父亲完全一样！”Lilly自豪地说。新婚的两口子搬到新奥尔良，丈夫找到一份熔焊差事，而她则在一间日本寿司店工作，更令她对饮食行业陷入热爱。数年后，机会终于到来，让她能实现拥有自己的餐馆、把越南美食与美国广大民众分享的梦想！

那年是2012年，卡特里娜飓风吹毁纽奥良后的第七年，重建的正能量仍未到达花园区Magazine街一带，行人稀少，毫无生气。Lilly’s Café的现址在当时是一美甲店，店主急租，但Lilly担心装修费用庞大，害怕无法应付。幸好贵人出现，一位热心建筑师帮她草拟所有改建图则和申请市府批准，只象征性地收取她五百美元！同年三月，Lilly’s Café正式开张营业，他的丈夫和母亲负责厨房煮食，而她则主理楼面运营招待，非常符合她的热情好客性

格。

2012年，全新奥尔良的越南餐馆不超过十间；今天已扩展至二十多间，越南美食已渐渐在纽市走红，甚至名厨如John Besh等亦是捧场常客。Lilly’s Café百分之九十的顾客是非亚裔，花园区北边的豪宅居民是她的常客，“附近土仑大学（Tulane University）的一半学生与老师视我的餐厅为他们的食堂”，Lilly开心地说。她的牛粉汤是以牛骨慢火熬六至八小时；而她与母亲每天均到市场买最新鲜的香草蔬菜肉类作食材。美味的牛汤、Lilly亲切的笑容是让很多食客不会忘怀的！

优享

“菲律宾菜”，亚洲美食新锐

新奥尔良的菲律宾美食面世的日子比越南餐更短，但新冒起的大厨Christina Quackenbush则技惊四座；她的“虱目鱼”餐馆（Milk Fish）备受主流媒体和老饕力捧，让一向对菲律宾菜不太热衷的我亦怀着好奇的心亲顾草庐，一尝美味！

近年来在美的菲律宾料理已开始超越传统的家庭式餐厅，由一众比较年轻、受过正统餐厅训练的创意新生代厨师在华盛顿、纽约和德州的奥斯汀市等地开办了评价极高的新派餐厅，“虱目鱼”是其中的表表者。Christina在菲律宾的Malabon地区出生，六岁时随改嫁的母亲来美，定居在几乎没有亚裔的印第安纳州的南部，在一农庄成长，自少便学懂烹饪。她长大后结婚生子、再离婚，在1997年初次游览纽奥良，即时爱上此地，如众人所说来了便不想走！两星期后她把全家搬去！

Christina在美式扒房、意大利菜等餐馆学艺浸淫。当时的菲律宾裔在纽奥良不多，像样的菲律宾餐馆更没有，她需要开车两个多小时往德州的休斯顿才可开解渴望家乡美食之苦！希望有朝一日，能在纽奥良经营她自己的菲律宾餐馆的念头，已悄悄地在她心中生根。

Christina虽是菲裔，但在她的成长过程中与菲裔社区和菲国料理的接触是极之有限。为了加深对母国的食材和饮食文化的认识，她在2009年毅然举家开了一部休闲车由新奥尔良迁至菲裔人口和餐馆众多的加州圣地亚哥，在其后的一年内尝遍全市的菲菜餐馆，流连在菲裔开的杂货店和菜市场研究食材、和与住在当地的亲戚交流学习菲岛国的厨艺。

优享

2010年底，她搬回新奥尔良，当时的食坛开始流行“快闪厨房”（Pop Up Kitchen），即以流动的方式在不同的地点、休息的餐馆等举办吃货族的美食午餐或晚餐，由网上宣传作招揽。Christina精心设计了五道改良的菲律宾菜，每位只收40美元，第一次主办的“快闪盛宴”有50人出席，卖个满堂红，令她信心大增！从此以后她每个星期天均定期举办，口碑相传，慢慢累积了不少捧场吃货。

2014年四月，她终于开了她人生第一间餐馆“虱目鱼”。她取此名，皆因虱目鱼是在菲律宾最受欢迎的食用鱼类，被视为国鱼。虱目鱼的菲语是Bangus，又名牛奶鱼或遮目鱼，因它的脂眼睑非常发育，厚膜几乎把鱼眼全遮，据闻台湾语称其为“塞目”，取其音变为虱目！Christina把虱目鱼烤至微焦，蘸以椰子奶汁吃，甘香可口。

特别好吃的另一道菜是Sisig，先以蒜、红番椒和菲律宾小柠檬（Calamansi）把猪面颊肉和鸡肝腌调入味，再用炭火与洋葱慢烧，芳香扑鼻。上盘时加上蒜香炒饭和煎太阳蛋，简直完美！要吃得更海派一点的可以用蟹膏炒饭代替蒜香，吃后更令口齿留香！

另一道也让人吃后不忘的美食是Sinigang酸子汤，以菠菜、白菜、白萝卜、长豆、秋葵和酸子煮成，给人酸、小甜、甘香等多层次的味道。

两个故事，两份热情，编织了同样的愉快结局！ Lilly Vuong冲破崎岖的人生，把家乡美食带到她的第二个家。而Christina Quackenbush则追梦不懈，奋斗多年终于拥有自己的餐馆，把菲律宾菜在美国发扬光大！在新奥尔良的各处角落可寻找到天下美食，此言不假！

优享•The Graceful Traveler
微信：thegracefultraveler
网站：www.thegracefultraveler.net

长按二维码关注优享

优享

阅读原文