

盛宴天堂——新奥尔良美食指南

艾小柯

（版权声明：本文版权归作者所有。您可以自由链接、下载、传播此文档，或者放置在您的网站上。但前提是必须保证全文完整转载，包括完整的版权信息和作者声明。这里“完整”的含义是，不能进行任何删除/增添/注解。若有删除/增添/注解，必须逐段明确声明那些部分并非本文档的一部分。）

我是一个极为好吃的人。尽管自己的体质是那种喝口凉水都要长肉的超级高效型，可还是忍不住要吃。可是这吃跟吃之间的区别可大了，有的人喜欢清淡爽口的素菜，有的人是无肉不欢，要浓油酱赤，有的人是满口甜牙嗜好甜软，有的是非海鲜不吃，非活物不碰。而我，却是东西南北江河湖海通通不拒，有什么吃什么，什么都爱吃，什么都能吃出人间美味来。吃完了，抹抹嘴，开始犯愁：俗话说这叫吃进去容易吐出来难，吃完了再减肥，真是损人不利己。可生活总要继续，人总归还是要吃，不是么？

象我这样的好吃狂，如果生活在一个物质清贫的大农村，方圆百里也没有个像样的餐馆，要吃自己做，要么就去吃麦当劳肯德基，那我也认了，还能被动减肥。可惜我偏偏生活在号称美食之都的新奥尔良，整天里晒着南方闲适温暖的阳光，脑子里想着这周末要去哪里过过嘴瘾之类与吃脱不了干系的问题，一不留神，就胡吃海塞起来。吃着吃着还渐渐摸索出来一些经验，发掘出一批超级美味的餐馆来。如果不写出来与大家分享岂不是有违减肥精神：不仅身体要减，脑袋也要减负才好。

说到在新奥尔良吃，是不能说“某某餐馆很好，我们去吃吧”这样幼稚的话的，而要先想想究竟要去吃哪国的风味，确定下来再考虑去哪个地段的哪家餐馆。因为整个大新奥尔良，从机场所在的 Kenner 到新奥尔良城东，从湖北的 Mandeville 到密西西比河南的广大西岸地区，总共号称有 3000 多家餐馆，即使马不停蹄的一天吃一家也要吃整整十年才能吃一遍过来。

既然要说说新奥尔良天堂一般丰富的口腹盛宴，自然也要按照口味风格一种一种说将过来。

一. 地道又过瘾的 Cajun 与 Creole 食物

既然说的是新奥尔良，自然要从最地道最体现这个城市历史文化的 Cajun 与 Creole 食物说起。

Cajun 这个词中文几乎没有令人满意的翻译，根据 Google 上的搜索，暂时按照音译称其为“卡真”吧。卡真人是从加拿大地区移居到美国路易斯安那州的法国人后裔。当时大概在 18 世纪中后期的时候，现今加拿大地域的英国与法国殖民者之间展开了一场争夺新法国殖民地的战争，许多法国人开始举家南迁，那些不知目的地的商船把他们载到哪，哪就是新的家。其中大部分法国阿卡地亚地区的

殖民者们就展转流落到了今天的美国路易斯安那州，成为今天卡真人的鼻祖。

卡真人的语言直到今天仍然是带有浓重阿卡地亚口音的法语。卡真食物基本上就是法加农村家乡菜，烹饪简单，大量采用南方本地的原料与香料，比方说几乎每菜必放的洋葱、芹菜与青椒碎丁调味，比方说常见的路易斯安那小龙虾等，风格十分浓厚辛辣。米饭永远是卡真风味的主食，这与美国其余地区面包就大肉的风格比起来真是异类。卡真食物中最著名的有两种：一是麻辣小龙虾，二是海鲜稀饭。

麻辣小龙虾是季节性的卡真食物。每年一到三四月份，路易斯安那州的小龙虾就长得差不多了，开始区域迁徙。我认识一位朋友，每年到了这个时候最喜欢到小龙虾最丰盛的地方，带上几个塑料袋，拣这些傻冒小龙虾们的必经地守株待兔。这些傻家伙们，虽然生了一对吓唬人的大钳子，可脑子却非常愚笨，每年都走同样的路，结果被人白白拣起来成了腹中美味。当然，餐馆里大卖的麻辣小龙虾仍然还是大量专业捕捞来的。路易斯安那本地的小龙虾个头非常大，又厉害，据说出口到意大利把人家本地的小龙虾给残害得家破人亡。而餐馆里常见的个头小的家伙们很多是从中国进口的，成本低廉，做出来味道却也差不多。

卡真的麻辣小龙虾可不是平时美国食物里意思意思的所谓辣法。南方的辣那绝对是真辣，不辣你个涕泪纵横绝不罢休。吃麻辣小龙虾的日子一般都是阳光普照，万里无云。一家人从餐馆买来论磅装的麻辣小龙虾，放在褐色纸袋里到公园或者湖边野餐；要么就是公司学校组织的麻辣小龙虾聚餐，请专门的烹饪公司来，架起一口大铁桶，把成磅成磅的活小龙虾和大包调料倒进去，边煮边搅。吃的时候用白色的塑料泡沫饭盒装满满满一盒艳红，旁边放两个同样味道的麻辣小红皮土豆和一块甜死人的嫩玉米，麻辣之旅就开始了。



是不是南方人从吃小龙虾的方法上一下就能看出个究竟。不常吃的人单是剥这个龙虾皮就费不少劲，如果不小心把手划个小口，又麻又辣的汁液渗进伤口，那就是连嘴带手一起过瘾了。再看人家地道的南方人，先把小龙虾头揪下来，狠狠吸一口里面味道超级浓重的麻辣汁液与龙虾脑，然后去掉小龙虾身上的第一节壳，手指抓住下面的虾肉使劲一拽，整个虾肉就出来了，连泥线都没有就直接吃了。那个配小龙虾的红皮小土豆也是我的最爱，尤其是又咸又辣的土豆皮，每次吃都被辣得直叫受不了，可每次还是一边叫一边拼命吃。春夏来新奥尔良，麻辣小龙虾大餐是绝对不能错过的一道美味。上城的 Shell Shucked Sea Food & Oyster Bar (1506 Carrollton Ave, (504) 861-1003) 是为数不多的几家提供全套麻辣小龙虾的餐馆。飓风前在中城有一家味道超正的海鲜小店，只提供外卖，每次都要排大长队等它家的麻辣小龙虾，可惜现在因为中城被毁损严重，仍未开业。不过不怕，这并不能阻挡真正想吃麻辣小龙虾的食客的坚定决心。只要开过密西西比河，在 90 号公路中部有一家海鲜市场，从早到晚出售新鲜的大虾，活蟹与各种冷冻鱼，季节对了还有活小龙虾，价格便宜选择又多，穷学生们要吃海鲜都到这里寻宝。海鲜市场旁边就有一家外卖麻辣小龙虾的餐饮小店，虽然味道不如

中城那家，但也绝对不差。



除了麻辣小龙虾，海鲜稀饭也是人见人爱的好东西。其实这海鲜稀饭不是非常纯粹的卡真食物，它受到浓重的非洲以及印第安烹饪风格的影响。不同餐馆的海鲜稀饭稍有区别，但主要的成分是少不了的。一是虾与螃蟹腿，二是鸡腿肉。蔬菜一定要放入okra，中文叫做秋葵的蔬菜。这个秋葵形状颜色如同青色尖椒，不过味道比较平淡，口感却特别清爽，汁液有些黏稠，感觉功用与中餐里勾芡有些类似。近年来很多餐馆还推出了鸡肉稀饭，小龙虾稀饭，基本就是主料的区别，味道上与海鲜稀饭差别不大。中国游客，尤其是上海来的游客都很喜欢吃这海鲜稀饭，想必这道菜让他们依稀闻到了家乡的气味吧。

Creole 这个词我原来常常与 Cajun 混掉，因为两个民族都是法国人的后裔。后来因为好吃才牢牢记住了他们的区别。Creole 中文音译为“克里欧”人，是法国、西班牙的殖民与本地黑人结合的后裔，克里欧食物风格更混合了法国、西班牙、加勒比和非洲的影响。它虽然也如同卡真食物一样大量运用南方本地原料，但是风格更接近欧洲大陆的传统风味，味道上也没有那么辛辣。近年来卡真与克里欧食物之间的区别越来越模糊，很多著名的新奥尔良食品都是又可以称为卡真，又可以称为克里欧。比如说著名的红豆米饭。

这个红豆米饭可不是中国的红豆蒸米饭，而是将红豆煮熟成糊糊状，同时加入很多调味料，比如切成小块的火腿还有南方著名的生香肠，让它变得馥郁香浓。吃的时候把加了火腿香肠的红豆糊糊热热的浇在白米饭上，佐以玉米面蒸成的方块玉米蛋糕，又是鲜美又是香甜。这道菜是新奥尔良人每个礼拜一



一的保留节目，很多餐馆，就是一般不卖卡真或克里欧食物的，一到礼拜一菜单上就加上这道。时光可以斗转星移，人与物都可以忘记或者变迁，只有美味的传统，再加上南方的 Zydeco 音乐被固执的传承下来，百年不变。

除了礼拜一的红豆米饭，新奥尔良在周五也有特殊的传统食物：前面说过的海鲜稀饭和炸鲑鱼。克里欧以及传统的南方对海鲜的吃法按照中国人的理论来说其实真有点浪费。海鲜海鲜，吃的正是个鲜味。

而以炸鲑鱼为代表的南方海鲜吃法是把鱼虾都沾上加了调料的面包粉，然后丢到油锅里深炸：既吃不出鲜味来又不健康。难怪南方最出产大胖子，天天吃油炸食品肯定是罪



魁祸首。不过依据传统每周五吃一次的炸鲑鱼味道还算不错。厚厚的一块鱼背肉，表皮被炸得酥脆，里面的白肉却是鲜美的原味。吃的时候抹上白色的奶酪蘸酱，配上香葱炸玉米面球，确实好味。

传统的克里欧食物还包括海鲜炒饭 (Jambalaya)，小龙虾浇饭 (Crawfish Etouffee)，乌龟汤，炸生蚝，面包布丁，油炸绿西红柿等等。新奥尔良的传统卡真/克里欧餐馆大多与法国大餐结合在一起，最著名的是华盛顿街上的将军宫。



(Commander's Palace, 1403 Washington Avenue, (504) 899-8221) 这家贵到无以伦比的餐馆在全美餐馆排名中曾经连续数年排名第一，这价格也自然是数一数二的贵。一般说来，晚餐每人消费在 100 以上，还要穿晚礼服才能就餐。在新奥尔良品尝美食，吃到极至就要来这里，可惜我瘪瘪的荷包只能空空装下这个梦想，不能将它实现。就连他们周日推出的面向大众的早午饭，从头盘到甜点整个一套也要 50 块左右，仍然是不能实现的心中永远的痛。

当然，新奥尔良的餐馆从来不是以贵而著名的。这里的人最讲究的一个词叫做 Lagniappe，意思是“多余一点”。到餐馆吃饭，一个大盘子肯定是满满的，一定要让人吃个沟满壕平外加打包才叫待客之道。海鲜餐馆里同样一盘子海鲜，煮出来的就比炸的贵，因为要放满一盘，煮的要多放不少才能看上去同样多。如此热情好客的文化，自然衍生出很多又地道又美味又便宜的餐馆。小柯在这里推荐四家。

一家叫做 Court of Two Sisters，坐落在 613 Royal Street (504-581-5804)，法国区的中心。这家餐馆，就是不来吃饭也值得专程来拜访一下。餐馆坐落的这幢房子建于 1832 年，两位著名的姐妹叫做艾玛与博莎，她们从父亲手中继承了这处房产，从 1886 到 1906 年在这里开了个奇珍物品店。现在的餐馆，一走进去看到的是幽暗斑驳的墙壁，右手边装饰精美吊着大水晶灯的正式



餐厅烛光摇曳，昏暗而暧昧的气氛似乎在述说着往日法国贵族们的奢靡精致。再往里走，带落地窗的长廊让人眼前豁然开朗，小方桌上铺着粉红格子与白色的桌布，侍者们笑意盈盈对你点头示意。这里的晚餐价格不菲，但是周日的早午餐自助餐却是最受欢迎的项目，价格在 \$25/人，前面介绍过的各种卡真与克里欧的美味从头盘到汤到甜点是一应俱全。不仅如此，周末新奥尔良的本地乐队：Al Bernard Big Three 会在这里表演最最正宗的新奥尔良爵士乐，水平非常高，我只去了一次就爱不释耳请回来了他们的 CD，成为我对新奥尔良永远的美好回忆中的珍藏。如果觉得音乐无所谓，那么还可以坐到长廊里面的露天花园去，那在周日懒散的阳光下与灿烂的春花丛中是要多浪漫有多浪漫。不过花园里的座位有限，别忘了提前预约哦。

第二家叫作 Franky & Johnny's，坐落在上城，321 Arabella Street, (504)

899-9146。这一家的特色是海鲜，煮的炸的都有，价格非常便宜。一定要点作为头盘的油炸绿番茄，这是新奥尔良的特色。这里还可以点非常有特色的 Po-Boy 三明治。



说起这个 Po-Boy，历史可就长了，而且说法很多。有的说是经济大萧条时，一家专卖三明治的夫妻店可怜当时贫苦的铁路工，特意把法国面包切作两半，里面放入店里能找到的各式肉类蔬菜，放到几乎溢出来，很便宜的卖给工人们；还有的说是经济萧条时街车工人大罢工，一位街车司机 Clove Martin 与他老婆 Benny 给罢工工人们免费提供这种三明治，因为工人们都是贫穷的男孩们，所以这个三明治叫做 Poor-Boy，后来慢慢演变成 Po-Boy。现在的 Po-Boy 三明治，一定要用最好的法式面包，主料小柯建议最好点具有新奥尔良特色的油炸生蚝，之后给三明治“穿全套衣服”，也就是说什么生菜、番茄、腌黄瓜、洋葱等等全部统统加上。东西放全了，自己随喜好再浇上番茄酱、芥末酱或者美奶滋酱，拼命合上两片大厚法式面包不让里面快要爆炸的陷心掉下来，然后张大嘴巴使劲一咬，就慢慢品味去吧。要是吃上了瘾，小柯顺便再推荐一下坐落在法国区的 Mother's (401 Poydras Street, 504-523-9656)，据说是城里最好的 Po-Boy 餐馆之一，它家的大招牌上还说是城里最棒的香肠店。有如此勇气，而且总是宾客盈门的样子，味道自然不差。

最后两家，稍微有点中等偏贵，晚餐大概每人要\$20左右。Jacques-Imo Café, 8324 Oak Street (504-861-0886)，是上城最最著名的南方口味大本营。店面是非常不起眼的小门口，进门是个小酒吧，周围一圈长条凳，上面永远是坐满了等坐位的食客。这里不接受预约，如果正好饭点来，周末的时候能等上一个小时。在这里吃饭不必点沙拉，因为一上来餐馆先赠送每人一块玉米面蛋糕和菠菜沙拉，味道都是超级正点。之后点菜基本就可以闭着眼瞎划了，什么都好吃。我个人推荐这里的炖鳕鱼，十分鲜美。不推荐鸡肉，味道一般。如果此时不在上城，那么推荐这家坐落于法国区北面 Marigny 区的 Adolfo's, 611 Frenchmen St, 504-948-3800。这家混合意大利与南方克里欧风味小餐馆在此区著名的苹果桶酒吧二楼，不仔细看根本不知道这里原来还藏着如此美味。这家的鱼是超级新鲜，尤其是配以自调的海洋酱 (Ocean Sauce)，实在太棒了！

二. 爱上日本菜

新奥尔良的亚洲人比例并不高，亚洲餐馆数量也不算太多，风味更是比较单一。中餐因为是我们的看家饭，等到最后再写。这里就说说新奥尔良比较地道的几家其他亚洲风味餐馆。

说到亚洲口味，在美国除了中餐，头脑中立刻想到的一定是日餐。没办法，日本从二战结束以后就与美国关系深厚，食物本身又追求精致完美，美国人一追求遥远东方的异国情调，立刻就假模假样的跑去吃日餐，也不管是不是会用筷子，不知道日餐除了寿司别的可吃的东西还有很多。

当然，我这厢把美国人揶揄了一顿也纯属开玩笑，其实自己吃起日本料理来也是个二道贩子，完全凭感觉。不过因为日餐不仅味道可口，更是超级健康低热量，所以天天把减肥挂在嘴边又不肯少吃一口的我就经常拣这健康所在去。吃来吃去，次数多了，也吃出点心得。

别看这寿司哪家店做出来样子都差不多，甚至自己在家弄齐了家伙事也可以做几个卷卷糊弄一下，好的师傅做出来的就是比差的要美味数十倍。切成六片的寿司卷与两个一份的鱼生寿司在主料上各家都差不多，区别无非在于鱼生的新鲜程度；但是这个包寿司米饭的薄厚程度差别就大了。手艺不好的师傅为了寿司成型，或者一般的亚洲自助餐馆里从利润着想，都在寿司卷外面包上厚厚的米饭，有些鱼生寿司下面的米饭甚至比鱼生



还大。如此做的结果是破坏了寿司里料与米饭的完美比例，米饭的酸甜压住了鱼生或者蔬菜的清新，这样的寿司在我吃来就是完全失败的。当然好师傅的刀工厉害也能体现在寿司里面菜蔬的制作上。技艺贤淑的师傅在切黄瓜丝的时候不会先切薄片再切丝的，而是如同削苹果皮一般用刀削黄瓜，削出一大片长长又薄如纸的半透明黄瓜卷来再切成细丝。如此处理的黄瓜若有若无，与鱼生搭配得当衬托鱼的鲜味，却绝技不会喧宾夺主。

日本的食文化讲究完美，看看食品频道最著名的日本铁厨比赛节目就知道了。完美传承到吃法上，同样半点马虎不得。还说这寿司，吃的时候要蘸酱油和绿色芥末大家都知道，但并不是所有人都知道这个芥末与酱油是不应该混到一起去的。吃寿司讲究的是各种味觉的对比与融合，对比在于寿司的料、米，还有蘸的酱油，抹的芥末这些不同的味道是一道一道进入口中的，每一种滋味都有清晰的界限，每一种都应该被明显的感受出来；融合在于这些不同的滋味一个挨一个进入口中后，先被品，再被咀嚼而融合到一起，仿佛口中发生一场味觉的爆炸，由分到合，由异到同，好比人生中最完美的一场相遇。

说了这么多，虽然寿司是日本料理中非常重要的内容，但是日本菜除了寿司之外可吃好吃的实在是太多了。



先说说小柯最爱的一道菜：烤黄尾鱼脖子。日本烤鱼向来著名，小柯没去过日本，无缘得以品尝最正宗地道的日本烤鱼，好在新奥尔良还有几家地道的日本餐馆，让我在异域也能尝到鲜味。鱼脖子指鱼头与鱼身相交接的部分，肉质最为柔软鲜嫩。烤鱼脖子要一直把刮了鱼鳞的鱼皮烤到焦脆，吃的时候连皮带肉夹一大块下来，蘸着酸咸的 ponzu sauce，外焦里嫩的送进口中。最妙的是鱼皮与鱼肉之间薄薄的一层脂肪，香滑爽口，半点腥味都不带，在舌尖上一转一滑就溜进喉咙了。

除了烤黄尾鱼脖子，还可以烤大马哈鱼，鳕鱼，秋刀鱼等等。小柯一向嘴大，从来都不喜欢又细腥味又重的秋刀鱼，吃来吃去还是黄尾鱼脖子烤出来最美味。坐落在新奥尔良老城左侧的商业城 Metairie, 1521 N. Causeway Blvd. 上的小东京餐馆（504-831-6788）虽然并非将日餐做得多么出色，但是这家的烤黄尾鱼脖子却真叫经济实惠。一般的餐馆这道菜只给一块鱼脖子，而这家小东京是一块半的量，烤得稍微有些过却也不太影响鱼的整体味道。点这道菜时一定要记得要在点饮料的时候就下单子，虽然菜单上烤黄尾鱼脖子被叫做头盘，但是因为每次现烤用时要超过 20 分钟，而寿司等其余凉菜速度都很快，几乎每次都变成最后一盘大餐，所以一定要提前先让厨房烤上才来得及。



既然小柯超级爱吃烤鱼脖子，那么日式铁板系列也肯定是我的心爱，尤其是铁板鱿鱼。说起来这饭店里的铁板鱿鱼真和大学时候天津街头处处叫卖的街头铁板鱿鱼区别不大，就是餐馆里的鱿鱼个头更大些，肉也肥厚，调料是日式铁板烧料。大学的时候就爱吃这街头飘香的铁板鱿鱼了，现在自然更是心仪。当然，在餐馆里吃自然要比街头精致复杂一些，最好叫一碗寿司米饭佐餐，米饭上可以浇上少许酱油，吃的时候还可以配芥末，有点自助寿司的意思。

很多中国人都喜欢日本的鳗鱼饭，小柯虽然也非常钟爱，却不推荐大家在餐馆里点，除非那家餐馆真的以新鲜鳗鱼闻名。一般日餐馆里的鳗鱼饭都不是用的新鲜烤鳗鱼，而是烤好的冷冻鳗鱼，客人点了就立即去微波炉里解冻，切好放在白米饭上，再浇上超市里随处可见的鳗鱼汁，就行了。如此简单的做法，不如就在自家厨房操练，成本上可要便宜太多。



日本饭除了有名的鱼生与米饭类料理，还有著名的面。小柯对日本面，尤其是拉面的向往完全来自于那些缠绵的偶像日剧。日剧里男女主角总爱到街边的拉面馆去吃热腾腾的拉面，而且一部剧里要吃个不下五六七八回。这日本拉面，究竟有什么样的魔力让人流连忘返？



可惜正宗的日本拉面小柯至今没有吃着，现在也就处于刚刚明白那些乌东、Ramen 还有 Soba 荞麦面是什么区别的程度。这些面里，我最欣赏简单清凉的荞麦面：Soba。夏天吃荞麦面是最合适的，面煮熟过凉水，之后拌上特制的 soba sauce，随意放些绿芥末进去，面上再配以葱花和切成细丝的烤海带皮，一餐简单的午饭就齐

活了。Soba sauce 的清凉与芥末的火辣融合在一起，葱花与海带皮添入细微的香气，口中的夏天就这样随着荞麦面一根一根下肚变得清爽起来，清爽得过瘾，清爽得顺畅。

至于日本的油炸垃圾食品 Tempura 我就不多说了，其原理跟美国南方海鲜裹了面包屑油炸差不多，不过里面的内容还有蔬菜，算是比较健康的油炸垃圾食品。所有新奥尔良的美味日餐馆，小柯推荐三家。

第一家是小柯吃过最地道、最美味、最正宗的日本餐馆。不过因为小柯本来也没见过什么世面，这连用三个“最”字是否恰当的风险就要由诸位食客自己承担了。但是小柯可以负责任的说，这一家绝对是我心目中的第一名，甚至加州旧金山日本城中的日餐馆也比不过这家美味。这家叫做 Horinoya, 920 Poydras St., (504) 561-8914。小小一家店，门脸小招牌也不大明显，



可城中有名的律师医生都喜欢去这儿，就连市长大人也常常带着保镖频频光顾呢。最近上映的青春偶像 Linsey Lohan 的新电影《我的幸运(Just My Luck)》里面那个日餐馆的片断也是在这里拍摄的。名头响，质量好，价格自然不菲，可以说算全城最贵的几家日餐馆之一，不过偶尔要去小快朵颐一番也算能承受得起。Horinoya 同时也是小柯知道的全城唯一设有雅间的餐馆。两间最多容纳七人的塌塌米雅间，用竹帘与大厅分隔，食客进门要拖鞋，完全与在日本本土相似。Linsey Lohan, Freddie Prinze Jr.还有铁厨节目中那个法国菜红衣铁厨 Hiroyuki Sakai 来这里就餐的时候都加付了 20 大圆的雅间费进雅间享受正宗塌塌米。



Horinoya 大堂

第二家是位于圣查尔斯大道上的 Miyako (1403 St. Charles Ave., 504-410-9997)，价格中等小贵，菜的味道不错。之所以推荐这家，是因为他家有铁板烧，就是众人围绕一个类似“回”字三边的铁板团坐，看厨师现场边烹饪边表演刀叉花活。要是图便宜，上城有一家 Hana (8116 Hampson Street, 504-865-1634) 也被评为新奥尔良十大最佳日餐馆之一，顾客大都是学生，的确实惠。不过 Hana 的味道小柯总是不太感冒，实在是因为他家寿司的米饭从来都如城墙般厚实，不是我偏好的风格。

最后一家叫做 Sake Café, 处于著名的 Magazine 与 Louisiana 街的交口: 2830 Magazine St., (504) 894-0033。这里基本属于美国与日本风味的结合, 除了传统的日本寿司、面、饭等, 还有一些特别的主菜, 比如小柯非常喜欢的花生虾。六只剥皮去泥线的熟虾放一圈在雪白的圆瓷盘里, 上面浇上淡黄的花生酱与绿芥末调成的浆汁, 盘子周围摆放几多鲜花作为装饰, 不仅嘴过瘾, 连眼睛也一并为这美丽的一餐叫好。整家店的装潢都十分现代优雅, 尤其是天花板上掉落下来的玻璃彩饰灯, 再配上小方桌上的精致蜡烛, 可以说这是小柯去过的所有日餐馆里最浪漫多姿的一个。



三. 亚洲美味

除了日本料理, 新奥尔良还有两家越南餐馆小柯十分推崇。

一家叫做 Frosty's Café (3400 Cleary Ave., Metairie, 888-9600)。在 Veteran 这条大路与 Cleary Ave 不起眼的交口里一个非常不起眼的小门面, 进去后也就巴掌大点的地方, 没几张桌子。高大的玻璃柜台后面是忙碌得马不停蹄的一对小夫妻, 小小的灶台也在这柜台后面, 并没有单独的厨房。



就是这样一家最不起眼的小店, 却拥有全城最美味可口的珍珠奶茶。这里的珍珠奶茶种类繁多, 各种想不到的珍奇水果都可以被新鲜水灵的请进搅拌机里, 与不知道什么秘方比例的牛奶冰块被打成最黏稠美味的水果珍珠奶茶。不仅如此, 顾客还可以自主挑选水果的组合, 什么芒果加水蜜桃, 草莓加各式浆果, 或者种种香瓜橘子之类混在一起。而小柯最喜欢的, 是满满一杯香浓又清新的牛油果奶茶, 里面一定要加上黑色的果胶珍珠粒, 4 块钱左右一大杯, 可以顶半顿饭了。

除了奶茶, 这里的越南小菜也做得十分好味, 不管是米饭配菜还是越南牛肉面, 分量是稍微少了点, 但是味道绝对不差。不过说到越南面, 小柯有一个绝佳的去处, 甚至有一阵子几乎每隔两个礼拜就要去海吃一碗。



这一家叫做 Tan Dinh, 2004 Belle Chasse Highway, Gretna, (504) 361-8008, 可以说是艾小柯吃过最美味的越南餐馆。一进门是辆老式的越南人力黄包车, 菜单都放在这黄包车里, 让人小惊喜一下。飓风前的菜单是图文并茂, 就是不会点越南

菜的人看图说话也点个八九不离十。飓风后的临时菜单变成薄薄的一页小蓝纸，东西少了很多，价格也普遍上涨了五毛到一圆。不过呢，好消息是虽然旧菜单的价格过时了，但仍然可以使用。我每次去都直接索要以前的带图片菜单，点起来方便很多。

小柯在这里的传统节目是先来半份烤鹌鹑作为头盘。别看是半份，也有三只剖为两半的去头鹌鹑，烤得香酥冒油，还略带一丝甜味，配上特别的柠檬汁酱，美味得不得了。一般与三五友人到这里吃饭，这个烤鹌鹑总是必点的开胃菜。



烤鹌鹑之后是传统菜单上的第 50 号，一大海碗香辣牛肉面。当然，越南菜里面条都是米粉制作的，与云南米线类似，十分筋道。香来自于面条里的牛肉老汤，配上炖到稀烂的胡萝卜，再佐以大量的酥烂牛肉牛筋；辣是因为汤放了大量香料和一点点越南红色辣酱，初尝并不辣得惊艳，可越吃越让人汗流浹背，不惯吃辣的吃到涕泪皆流也说不定。如果还觉得不够味，那么可以再把随面同来的墨西哥绿色小尖椒一股脑仍进去，撕两片碧绿的花椒叶子，抓一把新鲜的白豆芽，花花绿绿称着红红的一大海碗，就使劲吃吧。

6 块钱这一大碗，一块又一大块的牛肉牛筋，保管最大肚子的食客也能吃个心满意足。吃完了面，汤也别放弃，趁热喝他个两大口，或者花一块钱买个新鲜的法式硬壳烤面包，一块块撕碎了投进面汤里蘸着吃。虽然这与西安的牛肉泡馍不尽相同，却总让我想起来那几年在西北与亲人度过的美好时光。

除了越南菜，小柯还喜欢吃印度美食。

当然，我对印度的了解几乎是皮毛的皮毛，对印度食品更是刘姥姥进大观园——什么都新鲜。所以去一家能够让我各有涉猎的自助餐式印度餐厅应该是初食者的最佳选择。于是位于上城繁华地带的这一家“涅槃” Nirvana Indian Cuisine (4308 Magazine Street, 504-894-9797) 就成了艾小柯体验印度风情的最佳去处。

“涅槃”的好处在于它中午提供便宜实惠的自助午餐，晚上就变成一流的印度餐厅，环境古朴迷离充满了异国情调，朋友小聚情侣约会都是个好去处。涅槃的菜单里我最喜欢的是各种各样的印度香烤饼，尤其是加了奶酪或者水果的味道最为芬芳。除此之外，这里的各式咖喱也比较著名，喜欢吃辣的可以特意叮嘱厨房做成超级辛辣的口味，小柯尤其推荐 Tandoori 咖喱系列。Tandoori 指在陶罐子里烹饪肉食的一种方法。烹调的时候肉类要被祛除所有脂肪，在陶罐子里用调料腌制 24 小时，之后用牧豆树炭火加热，直到肉质变作酥软多汁。如此的烹饪方式不仅保证了味道



全部进入肉中，同时也是非常健康的一种吃法：据餐厅主人 Keswani 说，比如这道叫做“Tikka Masala”的陶罐鸡肉，配以番茄黄油咖喱酱，具有促进血液循环的功效。至于印度菜是否因为其浓郁的异国情调，餐厅的幽暗氛围而号称可以调情乱性，这就要由各位食客去亲自实践啦。

除了印度菜，泰国菜也以其独特的香味和金碧辉煌的热带风情吸引了相当多的眼球与舌头。新奥尔良许多本地报纸都推荐上城的 Basil Leaf (1438 S. Carrollton, 504-862-9001)，但据小柯的几位朋友反映，性价比并不太高。小柯在这里推荐法国区的一家泰国餐馆 Siam Café (435 Esplanade Avenue, 504-949-1750)。倒不是说这家的菜色味道跟别家比有多么出众，而是因为这一家的环境实在有趣。除了普通的餐厅方桌，Siam Café 里还有昏暗暧昧的角落，放一张矮矮的小木桌，旁边是缀着金色亮片的大靠垫。客人都席地而坐，闻着浓重的泰国香熏，在摇曳的烛光中恍惚端详着彼此的容颜，这个时候吃什么其实都不重要，最重要的是这个情调与气氛。吃完了，直接上二楼，上面是一家叫做“龙穴 (Dragon's Den) 的沙龙酒吧，风格情调与楼下差不多。一到周末这里就成为艺术青年们的聚集地，在酒吧中间的空地上举办诗歌朗诵讨论会，偶尔也有人不会念诗，而是上去登台献唱。握一瓶啤酒，坐在地上的软垫子堆里听听年轻的愤慨的或是颓废的声音，总让我幻想这里是大革命时期巴黎的政治沙龙，不管是希望或者震荡，总有未来从这里孕育。

可惜的是，目前为止，Siam Café 与 Dragon's Den 飓风后都尚未营业。为了补偿大家白白听我说了半天书却不能亲自去实践的遗憾，最后再推荐一家评级颇高的泰国餐馆：Siamese, 6601 Veterans Memorial Blvd., Metairie, 504-454-8752，其特色是泰国汤与沙拉。

韩国小菜和烧烤在亚洲是非常受人欢迎的，不过新奥尔良地区只有一家比较地道的韩国餐馆：Korea House, 3547 18th Street, Metairie, (504) 888-0654。特色是各式韩国烧烤。

四. 无处不在的意大利

自从 1880 至 1922 年的意大利大移民以来，最初的三百万意大利移民已经发展演变到今天的二千多万，是美国的第五大民族。想想美国总共只有不到三亿人口，几乎每十几个人就有一位与意大利有这样或那样的关联，那么意大利烹饪在美国各地的无孔不入就绝对不足为奇了。

意大利菜最常见的两样就是比萨饼与面条。先不说它们究竟是不是马可·波罗从元朝时在我们东方国土上受到启发而传承回意大利的；不过在西方饮食风味中，中国人对意大利口味的接受明显要优于其他欧洲国家的饮食。说句玩笑话，这比萨饼不就是把中国馅饼翻过来里冲外，而意大利面差不多就是打卤面么？



馅饼与打卤面在中国基本属于大众平民食品，吃的时候图一个简单方便，要是朋友家人聚在一起共餐，那更是要吃的舒心痛快。同样的道理放到意大利菜上，也要吃个过瘾，图个痛快。它不象法国大餐，讲究的是精致与高雅；尤其是吃比萨饼，刀叉甚至都多余，只管上手抓起来一角大嚼大咽即可。即便在餐馆里，左手拿叉

右手握刀慢慢切缓缓咽的吃法对于比萨饼来说都太过做作了。

普通的意大利面主要有四种面酱佐餐。一种是纯番茄酱（Marinara Sauce），各个超市罐装直接出售的就是这种；另一种是番茄酱基础上再加入肉馅煮成肉酱。要是更复杂美味一些，最好再加入各种蔬菜丁，让肉酱的香味更加浓郁；第三种是 Alfredo Sauce，也就是白色面酱，其主要成分是奶油、黄油与奶酪，黏稠芬芳，咸中略带一点点酸味，多与蘑菇一起烹饪；

最后是绿色面酱：Pesto Sauce，主要成分与白色面酱相似，但更加入大蒜、坚果和最主要的罗勒（basil）叶子，所以颜色会变绿，而奶酪一定要选用 Parmesan Cheese。绿色面酱最后的味道除了牛奶制品的香，还有罗勒叶子（或者其他香草）的特别清新香气，混合着大蒜所带来的些许辛辣，非常适合夏天食用。除了这些家常面酱，餐馆里一般还有一些不太常见的特制面酱，比如说改变前面基本面酱的一种或几种成分为不常见的原料，或者直接用用各式海鲜调卤料等等。



与中国面条比起来，意大利面在形状上更为活泼，充满各式各样趣味盎然的设计与造型。除了最常见的不同粗细的直面条外，其他形状的一般都与不同面酱约定俗成成为固定搭配，不过自行创造改良面酱或者搭配也是非常有趣的一项饮食创造，许多著名意大利餐馆的著名厨师更是乐此不疲，利用多种多样的新鲜原料进行创新，比如说在新奥尔良的特色之一就是利用这里丰富的土产小龙虾制作南方辛辣龙虾面酱。而不管是哪家餐馆，一碗出色的意大利面最重要的是要“有味”，也就是说把所有原料的独特味道都引发出来，同时又互补平衡，综合在一起交给舌头上的味觉细胞享受。



除了煮出来的意大利面，还有一种烤出来的面也非常受食客欢迎：“千层意面” Lasagna。制作千层意面其实非常简单：烤箱专用的方形深底大盘子里先铺入一层半透明的长方形千层意面片，之后放入事先调好的奶酪与番茄酱、蔬菜或者肉类混合而成的黏稠夹心，之后再一层面片，再夹心，再面片……

如此重复若干次，在最后一层面片外面撒上奶酪碎屑，丢进烤箱烘烤大概一个小

时，直到奶酪开始冒泡就好了。同简单的意大利面比起来，千层意面更为繁复精致，吃起来从形式到内容也更为有趣。其实意大利菜的精华除了味道的盛宴之外，最重要的就是要吃出乐趣，品出兴致来。同法国菜相比，意大利菜最合适一大家子老老小小闹闹哄哄的出门一起享受，席间觥筹交错，笑语喧哗，气氛热烈到无以伦比。从这一点上说，意大利菜的欢乐氛围最接近墨西哥聚餐。也难怪，两个都是超级理解艺术、生活，懂得享受人生美景的民族。

意大利菜还有一种类似中国饺子的面制食品，不过虽然形似饺子，里面放的东西却与中国饺子的馅心距离颇远。这种意大利饺子 Ravioli 基本上填的都是奶油与奶酪的混合物，作为头盘小尝几个尚可爱情，吃多了未免



有些油腻。

不过同样是奶酪作为辅料，与茄子合在一起做成一道主菜却是超级好味。

这道菜叫做“Eggplant Parmigiana”，中文可以翻译为“奶酪烧茄子”。别看虽然加了中国人不大吃得惯的奶酪，可最后的味道却非常接近中式面酱烧茄子。有些餐馆里的做法是把茄子切成圆片蘸面包屑炸透变软，然后浇上番茄面酱或者肉酱，洒上 Mozzarella 与 Parmesan 奶酪进烤箱烤熟，出来的成果就是美味的奶酪烤茄子。

子。

新奥尔良的意大利餐馆价位一般都不太高，而上城大学附近的许多餐馆就更加物美价廉，尤其是比萨饼，各种特制的调料与菜蔬肉类，饼的不同脆软薄厚程度都能随意组合。比较受学生欢迎的一家叫做 Fresco Café & Pizzeria, 7625 Maple St., (504) 862-6363。除了室外可以边吃边喂麻雀的休闲露天坐位，室内的装潢也清爽明朗。画家克里姆那张著名的巨大的《吻》在一进门处就颇吸引眼球，里面玻璃房顶的小室墙壁上新奥尔良本地酒吧的古旧宣传海报也很有点怀旧气息。这里的中东式口袋饼 (Pita bread) 算这里的一个特色，尤其是口袋饼蘸茄泥的头盘，一定不可错过。除了比萨饼，这里还有各种各样的意大利三明治，价格便宜量又足，还配以微烤过的红皮小土豆。尤其是口袋饼代替意式面包制作的卷饼三明治非常值得一试，小柯推荐茄子与鲜虾两种，口感清新滋味又足。

另一家位于圣查尔斯大街上的 Slice (1513 St. Charles Ave., 504-525-7437) 与 Fresco 的悠闲气氛相比就更加浪漫多情。这里除了餐厅，更有一个设施完善灯光迷离的酒吧，很适合恋人们在此流连。Slice 餐厅顾名思义，最出色的就是现烤出来的香脆比萨饼，尤其是超薄饼皮那一种。小柯建议尝尝这家的特制比萨饼，比如特别肉类大集合，希腊风情或者超级奶酪等。与这里相比，什么 Pizza Hut、Domino 之类的连锁店比萨饼就简直难以入口了。



Carl Tremblay

吃完了别忘记要一客提拉米苏蛋糕配香草冰激凌调整口感，美味超值。

如果正值狂欢节期间来新奥尔良旅游，那么法国区的 Angeli's (1141 Decatur St, 504-566-0077) 也值得一试，尤其是几种素食三明治，特别是加入朝鲜蓟

(artichoke) 的几种，滋味都十分浓郁。Angeli's 周末直营业到凌晨 4 点，是法国区最佳的宵夜地点。唯一需要记住的是这里只收现金，不收支票或者信用卡。

说完意大利佳肴，就不能不再提一句意大利甜品。意大利这个民族简直是为美食而生的，同样的冰激凌，意大利叫做“Gelato”的就是要香浓数倍，更不要说夏天吃的意大利水果冰了。新奥尔良最好的专业意大利甜点店 Angelo Brocato's (214 N. Carrollton Ave., 504-486-1465) 已经在这座老城连续经营了三代，超过一百年，即便是毁灭性的卡特里娜飓风也不能将它打垮，装修一新的店铺马上就要于六月底重新开业了。



今后来新奥尔良的朋友们，一定要抽时间去这家店小坐几分钟，叫上一杯香浓的拿铁咖啡，点上一种或几种混合口味的意大利冰激凌，再加上一个几毛钱的新鲜意大利奶油煎饼卷 (Cannoli)，你会发现这将是你在新奥尔良花费最值得的几块钱。除了冰激凌与奶油煎饼卷，这里还有琳琅满目的意大利饼干，彩色果糖与烘烤到完美的各式蛋糕。

小柯的最爱仍然是传统的提拉米苏蛋糕，吃了这么多，还没有一家象这里一样把天使蛋糕烤得如此松软多孔，罗姆酒与 mascarpone 奶酪完美的搭配在一起。小柯当导游带朋友在城中游览，Angelo Brocato's 是永远的必经之地。



五. 西班牙与希腊风情

虽然西班牙殖民者在新奥尔良土地上留下了无法磨灭的痕迹，法国区的建筑也是空挂了法国的名号，其实全都是西班牙特色，可西班牙餐馆却没能如同祖宗们的圆拱门与繁复的雕花生铁栏杆一样在新奥尔良笑傲江湖。不过俗话说食不在多，只要地道精致，哪怕只有一家也足够竖起旗号，美名远播，比如说这西班牙餐馆 Lola's, 3312 Esplanade Avenue, (504) 488-6946。

别看 Lola's 地处不算太繁华的 Esplanade 街地段，餐馆连信用卡都不收，自己也不卖酒，更不接受预约，可城中喜爱西班牙食物的人们，尤其是年轻人们都爱来这里品尝地道的西班牙海鲜饭，哪



怕在外面排队等待一个钟头也乐此不疲。更有本地画家，专门画街道与法国区小馆水粉画的，把一副副作品贴在 Lola's 店铺墙上，南方到不能再南方。



Lola's 的店面极小，座位几乎是人挨人人挤人；不过这样的布局似乎更帮衬了热烈的南欧风情，每晚都是笑语欢歌，人声鼎沸。Lola's 最受欢迎的菜色是各式炒饭，海鲜、鸡肉还有素炒，一大锅色彩斑斓的端上来，虽然价格不算便宜，但往往几个朋友共同分享，性价比就显著提高了。除了海鲜炒饭，这里的全素菜也口味独特。虽然不比西班牙本地，可来过的食客，甚至欧洲人，都说这里非常地道。

除了 Lola's，新奥尔良地区还有一家叫做 Laurentino's (4410 Transcontinental Drive, Metairie, 504-779-9393) 西班牙餐馆也享有盛誉，不妨一试。

简单说完西班牙，欧洲另一边的南欧国家希腊也不能错过。在商业区 Metairie 与上城都有分店的 Byblos 就是品尝希腊美食的正经去处。位于 2020 Veterans Blvd, Metairie 上的分店面向大众，店面较小东西也物美价廉；3218 Magazine St. 上这家就走中高档路线，店面宽敞雅致，串烧肉与扁豆汤是这里的特色。

正因为地理位置处于地中海，希腊菜在口味上十分接近中东菜，区别在于希腊菜更为普遍的使用鱼类原料，比起烟熏火燎的中东大肉似乎更加健康。



六. 中东的异国情调

回想小柯第一次吃中东菜，应该是在阿拉巴马州的伯明翰市，沙拉里的腌橄榄让我皱了一路眉头，唯一记住的是中东的羊肉好吃，又软又嫩滋味又足。

后来才知道，那个软软的羊肉菜叫做 Gyro，其实并不都是羊肉，而是羊肉、牛肉，甚至有些餐馆还放入猪肉切碎了与香料混合在一起烤出来的。Gyro 通常与中东口袋饼(Pita bread)和哈马斯酱(Hummus)一起食用，吃的时候把切成两半的口袋饼从中间破开，在“口袋”中放入混合肉与哈马斯酱，也可以把随盘同来的蔬菜沙拉加进去。因为中东菜里配主菜的蔬菜沙拉一般都是用简单的醋与香油调味，十分清淡，不会盖过主菜本身的味道，也不会浓过乳白色哈马斯酱本身的香中带酸。等这些东西都放齐了，口袋也就收口了。如同一个大三明治般，连饼带肉带酱带



菜的咬下去，那真是香啊！

当然，中东菜最大的特色确实是烤羊肉，尤其是那种大肉串，连肉带蔬菜一起烤，还是那个字：香！不过自从小柯开发了新奥尔良上城的黎巴嫩餐馆：Lebanon's Café (1506 S. Carrollton Avenue, 504-862-6200) 之后，才发现原来中东菜还有那么多超级美味的珍宝，而这家黎巴嫩餐馆也成为“小柯导游图”的另一个必经之地。



在黎巴嫩餐馆里吃饭，一定要点那道迷迭香烤羊排 (Rosemary Lamb Chops)，最好烤得外焦里嫩中间带一点点血丝，然后叮嘱侍者从厨房那一小杯红辣椒粉，一小杯孜然粉。吃的时候羊排可以蘸哈马斯酱，也可以蘸特意要的辣椒粉加孜然粉。如果是后一种，那简直就是最正宗的新疆烤羊排啊，吃完没有不竖大拇指叫好的。与羊排同来的还有烤蔬菜，其中烤番茄与绿豆角永远都是我的最爱。尽管这迷迭香烤羊排是黎巴嫩餐馆里最贵的一道菜（\$18），但因为量大，六块羊排足够两人分食，性价比还是相当高的。

尽管羊肉是中东菜的特色，素食者在黎巴嫩餐馆同样可以享受美味一等的菜色，小柯在这里强烈推荐用黑色生铁煎锅烤出来的素食锅 (Veggie Plate)。这道菜最下面是一层加了香草调料的印度巴斯玛提米饭，中间是洋葱、番茄、豆角、西葫芦、茄子等的蔬菜大集合，最上面是厚厚的一层奶酪，烤到完美。一大锅分量十足，足够两人食用。如果同去的人多，小柯还推荐头盘里的大杂烩 (Appetizer sampler)，可以尽尝不同中东美味。



如果还想更进一步，饮料也可以发挥冒险精神点一杯黎巴嫩甜茶。茶里因为加了玫瑰水花香馥郁，同时因为有松子漂浮在水面上，茶变得更香。不过这种香更接近于香水的芬芳，喝起来有种怪异的感觉，很有几分异国情调。

吃完大量羊肉，估计没几个人还有胃口心思吃甜点。正好，结帐时候与帐单同来的还有糖裹的杏仁，简单一颗正好当甜点清口。在黎巴嫩餐馆吃饭，花钱不会太贵，保准吃完了还想再来。

除了烤羊肉，中东风味的炖羊肉原来也是不可多得的人间美味。

这家将羊肉炖出灵魂来的餐馆叫做 Jamila's Café (7808 Maple Street, 504-866-4366)，是艾小柯在新奥尔良又一家全心钟爱的美食天堂。这家小小的餐厅坐落于 Maple 街一个不起眼的老房子里，简单的木门小招牌，如果不是门外玻璃框里的菜单与大玻璃窗里的串串小灯，驱车而过是太容易与这里失之交臂了。



餐馆主人 Moncef Sbaa 与妻子 Jamila 是北非地中海岸的突尼斯国人，12 年前来到新奥尔良开出这家餐馆。烹饪风格融合了突尼斯家常菜、中东与法国风情，菜单上许多菜色都是这里独有的创新。来这里吃饭，十有八九能碰到热情好客的老板 Sbaa 本人。他不说“欢迎光临”，而是“欢迎回家”，难怪，看看店里七八成的老顾客就知道了。不过新人也不要紧，Sbaa 喜欢给食客介绍突尼斯的传统与特色食品，有什么问题尽管问，绝对包君满意。

Jamila's Café 最著名的是它的瓦罐炖羊肉与蒸粗麦粉（couscous）。小柯对蒸粗麦粉不十分感兴趣，每次来都认准了那瓦罐羊肉。小小一个瓦罐，里面是热气腾腾的羊肉炖汤，褐色的汤汁里面一块块炖得稀烂的羊肉，没有半点膻腥，只有羊肉最纯正的香浓与鲜肥。这一罐羊肉配一晚印度巴斯玛提长粒米饭，最好把羊汤浇在米饭里，让溶化了的羊脂精华与巴斯玛提米饭特殊的清香完美结合。清冷的冬日夜晚来这里吃上一餐炖羊肉，暖得可不仅仅是胃。

除了突尼斯家常菜，Jamila's Café 还以法国风味著名，尤其是头盘的蜗牛。小柯在《[食色性也](#)》这篇文章中提到的法国蜗牛就出自这里。六只肥美的蜗牛放在纯白的小瓷皿里端出来，每只都浸泡在溶化的热黄油里，表面是一层深绿的细碎欧芹。蜗牛本身并没有多少肉可嚼，吃的是口感的滑爽，品的是味道的鲜与一点点的腥，用欧芹的清香来平衡是最完美不过的。这道蜗牛是小柯吃过最性感的菜色，来 Jamila's Café，这道非吃不可。



既然拥有如此调情乱性的美食，Jamila's Café 的气氛也相应的极为浪漫优雅。闪烁的串串小灯与耳边隐隐约约的突尼斯音乐总让人有身临仙境的错觉，而幽暗的环境，跳动的蜡烛火苗都让四目脉脉相对这样的瞬间延绵成永恒。吃完了饭，还有侍者端来香橙花水来濯玉手，进一步将优雅的浪漫氛围推向顶点。每年情人节的时候这里都要预约，一对对一双双佳偶璧人纷纷现身这小巷小馆，正迎合了那句老话：酒香不怕巷子深。

七. 欢乐墨西哥

说到吃墨西哥菜，小柯头脑里立刻出现两样东西：过油豆与奶酪。

没错，这两样东西可以说是墨西哥菜必不可少的主要原料。过油豆英文叫做“refried beans”，传统做法是先用洋葱炒热猪油，然后把煮熟的大豆丢进去用锅铲压碎，与猪油均匀的混合在一起直至黏稠。奶酪在所有西方饮食中都常见，这里就不多说了。



中国人去吃墨西哥大餐，最常点的就是墨西哥铁板系列（Fajita）。不管是鸡肉、牛肉还是猪肉，都切好放到黑生铁锅里滋滋冒着热气的拿将上来，同来的还有一小屉薄面饼，切得细稀碎碎的碧绿生菜、艳红的辣番茄酱、红褐色的过油豆和雪白酸奶油，当然也少不了橘黄色的Cheddar 奶酪。吃的时候把这些五颜六色的零碎统统卷进面饼里，就如同中国山东的大饼卷肉，满满一口咬下去香得流油。

墨西哥人一定是偏爱这种五颜六色饼卷肉的做法，除了铁板系列，还有专门卷好了端上来的，比如“塔哥”与“玻璃多”。

“塔哥”（taco）指油煎或烘烤成型的玉米面小硬饼，本来的圆饼被叠成半圆，硬硬的支在那，把刚才说的那些零碎放进“塔哥”两片半圆中间，三面都不封口。手拿稳了脆脆的咬下去，除了里面主配菜酸奶油的劲道，还有煎饼的香脆。



“玻璃多”指“burrito”，完全音译，与玻璃没有半点关系。上城一家不知名的小馆“驼背人”（Kokopelli's, 3150 Calhoun Street, 504-861-3922）最擅长这“玻璃多”。“玻璃多”的饼比一般的“塔哥”或者铁板系列的饼都大得多，足有十寸见方，除了普通的面饼，还有加入菠菜汁的绿饼与加入番茄汁的红饼。

“驼背人”小馆有一个高高的柜台，侍者一样样问你加什么，加哪种。比如米饭有白米与粗褐米；豆子有过油豆与普通煮黑豆等等。这里的酱汁也有三种：番茄酱为主的微辣，玉米粒与墨西哥尖辣椒为主的强辣和二者结合的中辣。都选完了你就站在高柜台后等吧，一会儿一个被叠成长方形足有一块砖头那么大的“玻璃多”就被包在明晃晃的锡纸里送出来了。六块钱这么一块大砖头，每个能顶我两顿饭。

可惜的是“驼背人”目前尚未恢复营业，要享受实惠又地道的“玻璃多”，只好去著名的 Magazine 大道，稍微多花一点钱去人头攒动的 Juan's Flying Burrito (2018 Magazine Street, 504-569-0000)。不过虽然这家“飞行玻璃多”稍微贵一点点，但是气氛与厅堂宽敞程度都胜过“驼背人”，非常值得尝试。



既然墨西哥菜离不开奶酪，对于超级爱吃奶酪的食客来说，有一道菜小柯一定要推荐一下：Enchilada，西班牙语中辣肉酱汁的意思。这道菜与“玻璃多”相似，不过每盘里两到三个“玻璃多”都是瘪瘪小小的，平平的躺在盘子里。之后这些“玻璃多”身上被浇上

大量融化了的奶酪，奶香四溢，每一口奶酪都拖好几跟长丝出来。当然，“玻璃多”上面也可以不浇融化奶酪，而以辣肉酱汁代替。小柯真是喜欢这墨西哥风味的肉酱，自作主张把它与美国的早餐蛋饼结合起来，象吃 enchilada 一样给蛋饼也浇上一层肉酱，最后的结果就成了又香又辣的墨西哥风味蛋饼。

新奥尔良的墨西哥餐馆当然不如德克萨斯州受墨西哥文化影响强烈的圣安东尼奥，不过这家 Superior Grill (3636 St. Charles Avenue, 504-899-4200) 还值得推荐，尤其是 Enchilada，相当美味。

对于喜欢吃墨西哥土豆片的人来说，Nacho Mama's (3242 Magazine St., 504-899-0031) 的各式蘸酱实在好吃得不得了，尤其是那个上面浇满了肉酱、奶酪、辣番茄酱的超级土豆片，虽然卡路里高得惊人，可惊艳度也如同新奥尔良的盛夏气温，只升不降。



八. 美国小馆

说到美国菜，心中的第一反应肯定是汉堡包，炸鸡翅。没办法，麦当劳肯德基在向全世界推广美国垃圾食品的同时，也让全世界人民对美国饭产生了偏见，觉得美国饮食除了这些垃圾就什么都没有了。

小柯来到美国才知道，这真是个错误的印象，至少在新奥尔良的美食天堂里，美国饭也有美国饭的好。



阳光明媚的周末，吃个早午饭我最爱去美国小馆，不仅价格便宜分量足，更重要的是环境舒适，东西美味。比如说上城的 Camellia Grill (626 S. Carrollton Ave.)。这家颶风前最热闹的美国小馆可以说如同 Café Du Monde 一样已经成为新奥尔良的标志性餐馆，加上门外就是隆隆而过的街车，这里是新奥尔良游客的必经之地。它的风采就在于其传统的南方烹饪方式与餐厅格局。

周末上午先在门外排半小时队是最稀松平常的，终于进去之后一行人被分配座位，坐在如同几个“几”字型的大吧台外面，对面就是灶台，点了吃的，厨师大叔开始在黑色平板铁面灶台上忙活，煎蛋饼的煎蛋饼，烤汉堡大肉的烤肉。大叔们边做还边哼唱着，饭馆里清一色的黑人厨师侍者，说话都是叽里咕噜的南方口音，唱起来就更听不清了，不过总归都是南方欢乐的调子，听得人也想跟着摇晃。后面的唱，前面的侍者也不闲着，一边给大家端咖啡果汁，一边伸出右手握拳跟大家用黑人特有的方式打招呼。看到面善的，侍者们嘴也不闲着，笑话是张嘴就来，非得逗得人哈哈大笑不可。除了服务，这里的東西也的确好味，蛋饼、



三明治还有烤汉堡都是南方风格：量大味又足。

可惜，飓风过后 Camellia Grill 尚未开门。每次我经过如今贴满了粉红色海报广告的那幢白房子的时候心中都充满了惆怅，望着空空如也的街车轨道，不知道这座小馆，这个城市什么时候才能真正恢复过来，重现往日的辉煌？



这样独具魅力的美国街头小馆在新奥尔良有很多，小柯家门口就是一个。这家 Riccobono's Ponola St Café (7801 Panola St., 504-314-1810) 是小柯最常去的，从早七点营业到下午两点，离家门只有一个街区，可周末去晚了每次都要排队。Ponola St Café 的装饰十分简洁，有点 Key West 海边的简陋小咖啡馆的意思，墙壁上是本地画廊画家的作品，大部分都很乡土，有些甚至丑陋，可标价也并不便宜，不知道什么人会买。

这里最出名的是蟹肉蛋 (crab cake egg benedict)。两块鲜美多汁的蟹肉饼浇上酱汁端出来，每块上面放一个嫩嫩的荷包蛋，嫩到连里面的蛋黄都隐约可见。每个荷包蛋上再放半颗黑色的橄榄，这形象很难不让人想入非非。如此娇嫩的荷包蛋用叉子一捅就破掉了，里面的稀蛋黄迅速流出来，与蟹肉汁混合到一起，要趁热快吃。

这里的便宜三明治绝对可以称得上物美价廉，尤其是法国面包烤香肠，4块钱左右，胃口小的还得打包半个带回去。不知道如果小柯仍然留在新奥尔良的话，某个礼拜天清早会不会与读到这篇文章的你在 Ponola St. Café 邂逅？

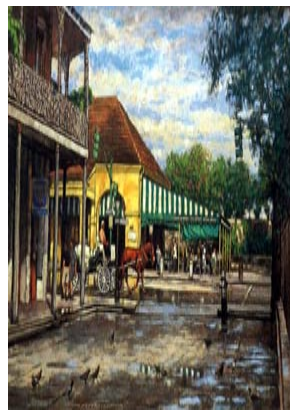


如果你象小柯一样自诩为“鸡蛋终结者”这样的狂爱鸡蛋，那么就一定不要错过法国区里一家装饰简单 24 小时营业的小馆：Clover Grill, 900 Bourbon Street, (504) 598-1010。这里的煎蛋饼据说是全城最棒的，其秘诀在于蛋液中加入黄油，搅拌均匀后才煎。如此加料出来的煎蛋饼不仅颜色淡黄宜人，口感更是又香又嫩，要是再配上融化后拖出长丝来的奶酪与咸鲜小香肠，最后的成果真可以叫绝得没治了。

如果早餐不想吃这些油腻的美国早点而渴望简单清爽的英国口味，那么花园区的“青鸟咖啡” (Bluebird's Café, 3625 Prytania Street, 504- 895-7166) 就是最佳选择。“青鸟”的早餐薄饼 (pancake) 最为著名，小柯建议尝试一下荞麦面 (buckwheat) 薄饼，搭配新鲜草莓、蓝莓或者香蕉樱桃，浇上糖浆，点缀一小勺鲜奶油，这个清晨就真正找到幸福的青鸟了。要是连早餐薄饼都不想吃，那么就去 1418 Magazine St 上的 Surray's Juice Bar (504-524-3828) 去喝各式各样的新鲜榨果汁吧，保证给你一个最清爽的上午。



除了这些早午餐小馆，咖啡小馆也别忘了逛，尤其是法国区的 Café Du Monde (800 Decatur Street, 504-525-4544)，24 小时营业。这家除了法式咖啡牛奶 (Café Au Lait) 香浓，拿铁咖啡 (Café Latte) 泡沫细腻之外，一定要吃的是这里特别的法国甜点 Beignet (发音“般尼耶特”)。这种正方形用热油深炸的面食虽然据说是甜甜圈的一种，可口感更象中国的油条。不过 Beignets 上面还要撒上厚厚的糖粉，吃的时候先在盘子里轻轻磕一磕，去除多余的糖粉，然后屏气凝神慢慢品位。咬的时候不要妄想边吃边说，小心糖粉被吸进喉咙里呛到。这家已经经营超过百年的老店是新奥尔良的象征之一，可以说如果没来这里喝咖啡吃 Beignets 就不算来过新奥尔良。



Cafe Du Monde



说了这么多早午餐小馆，可是美国饭毕竟不是只有早点与咖啡，汉堡炸鸡的确是重要的组成部分。要想吃到真正美味的美国汉堡，在新奥尔良一定不能错过的是这家 Port of Call (838 Esplanade Avenue, 504- 523-0120)。在这里汉堡不是点完菜单上的一种就等着侍者端上来吃，而要自己告诉人家里面的肉要烤到什么程度：熟还是中间带血，就如同吃牛排一样。汉堡里肉上“穿的衣服”也不仅仅就是生菜、番茄那么简单，还可以选择炒洋葱与炖蘑菇，调料除了番茄酱还可以加美奶滋、黄色芥末、蜂蜜芥末、烧烤酱、辣酱等等。就是这么一个小小的汉堡，放了心思进去也可以从垃圾变精品。

如果吃饭的时候正好赶上体育赛事，那么小柯推荐去上城的 Cooter Brown's, 509 S. Carrollton Avenue, 504- 866-9104。这家进去就先被环绕厅堂的巨大闭路电视所震撼，大厅一边是个设施超级齐全的酒吧，各国啤酒在这里应有尽有。酒吧旁边是生蚝吧，就是不吃，与哥们儿来这里叫上半打生蚝喝瓶啤酒看体育赛事也是人生一大快事。吃生蚝最好配以咸饼干、新鲜柠



檬汁与鸡尾酒酱。软软嫩嫩微灰色的一块肉轻轻挑出来在咸饼干上躺好，上面抹以辛辣的鸡尾酒酱，轻点几滴鲜柠檬汁，一口全吞下去，又是鲜美又是爽快。Cooter Brown's 生蚝吧里的咸饼干与鸡尾酒酱都是自助，尤其是自调鸡尾酒酱，第一次保证新鲜有趣。

除了生蚝，Cooter Brown's 的汉堡与三明治也都顶呱呱，不信的话看他们墙上巨大的菜单就知道了：有一个汉堡美味到“吃完打娘”！这样还不算，下面是一个据称更美味的，“吃完打姥姥”！不管真的假的，欣赏这幽默又可爱的菜单时别忘了观察厨房里烤汉堡厨师的单人舞蹈。烟熏火燎中这位大厨忙得健步如飞，一边翻动明火上的汉堡肉，一边把香肠送入烤箱去烤，同时一边挥动大笨篱拼命炸薯条，一边又分开十几个圆面包准备接烤好的汉堡大肉。别看忙，人多压力大，可人家大厨就是步伐稳健毫不错乱，那管一干食客看得目瞪口呆还是赞叹连连。

小柯喜欢去这样的美国小馆，未必精致，却一定温馨、温暖、热情。这才是我所热爱的新奥尔良。

九. 法国大餐



新奥尔良与法国的历史渊源说起来可就长了。因为其优良的地理位置与航运便利，这座城市兴建于 1718 年，当时的主要头头是法国人 Jean-Baptiste Bienville。Bienville 带领一帮法国人在密西西比河口安了家，最早的新奥尔良老城就是今天河边的法国区。不过法国为了牵制英国在北美的殖民势力扩张于 1763 年与西班牙签订协议，也不管法国区里哭爹喊娘自以为是的法国人们多么心不甘情不愿，还是把新奥尔良当政治礼物送了出去。后来法国与西班牙爆发战争，西班牙的势力逐步消亡，尤其是拿破轮上台后，西班牙于 1801 年终于被迫将新奥尔良还给法国。

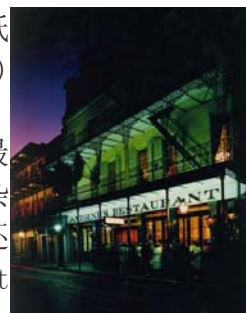
法国人这下终于扬眉吐气了，可法国区再也不复当年建城时的法国风情。原来在西班牙统治新奥尔良的这 40 年间，法国区刚好烧了两场大火：1788 年和 1794 年，尤其是 1788 年这场最为惨重。本来法国区的法国风格建筑都是木制结构，一家不小心半夜着火，火借风势迅速蔓延，再加上各家各户都有弹药火枪，不及时组织人力扑救那整个城市肯定要沦为火海。赶巧的是起火当天是 3 月 21 日星期五，基督教耶稣受难的纪念日。本来法国区腹地 Jackson Square 上的 St. Louis Cathedral 大教堂的钟声同时是用于火灾警报的，可当时迂腐的神甫就是不干，说要严格依据基督教义不能



在神圣礼拜五敲钟。于是大火迅速吞噬了整个新奥尔良，只有一幢修道院幸存，就连宏伟的 St. Louis Cathedral 也化为灰烬。六年后法国区又着了场大火，彻底磨灭了法国人在新奥尔良的建筑痕迹。结果今天的法国区老房子大多是西班牙建筑风格，不过法国对新奥尔良的长久影响仍然渗透到生活的方方面面，尤其是饮食。

可是正因为法国对新奥尔良的影响有 200 多年，时间长了，法国饮食习惯与南方本地的原料、烹饪风格结合起来，所以新奥尔良的法国餐馆都是带有南方独特烙印的，也就是说，在新奥尔良吃到的法国菜，很难与卡真和克里欧脱得了干系。新奥尔良最具特色也最贵的法国餐馆们，几乎个个都是法国大餐与克里欧风味相结合，比如前面提到过排名第一的将军宫和 Court of Two Sisters。

这些昂贵的法国餐馆们小柯去过的没几个，只能依据本地报纸的一贯评级推荐两家：**Peristyle**, 1041 Dumaine Street, (504) 593-9535; **Rene Bistro**, 817 Common St, (504) 412-2580。这两家是众多高档法国餐馆里多年连续入选最佳高档餐厅、最佳法国菜的数家之一，不仅在新奥尔良，就是全国性的美食杂志都曾经做过专题介绍。去这样的地方，一定要提前预约。还有一家已经有 160 年历史的 Antoine's (713 St. Louis Street 504-581-4422) 是新奥尔良最古老的餐馆之一。除了大聚餐厅，Antoine's 还有不同名称的小餐厅，装潢奢侈而艳丽堂皇。在这里吃饭，除了品尝著名的 Oyster Rockefeller，更重要是体会倒流时光，追诉永远逝去的辉煌。



Rex Room in Antoine's



介绍新奥尔良的高档法国餐馆，虽然有一家排名不似前面两家靠前，但是名头却绝对响当当，凡是美国人没有不知道的。对啦，说的就是新奥尔良最著名的厨师 Emeril Lagasse 在本地开设的 Emeril's (800 Tchoupitoulas St., 504-528-9393)。常看美食频道的朋友一定知道 Emeril，他有多自己的烹饪节目，风格轻松随意，还有那句著名的大喊“Bam!”。不看烹饪节目的大概也看过高露洁牙膏的广告，里面那个因为桂皮味新高露洁牙膏的劲道而半夜大喊“Bam!”惊醒整幢楼的人就是他啦。Emeril 现在不仅是著名厨师，更开设了自己的烹饪王国，出售菜谱与厨房用具。除了新奥尔良的多家餐馆之外，更在美国最繁华的旅游城市，比如 Orlando, Las Vegas, Miami 等地开设了一系列 Emeril's 餐馆分店。去过 Universal Studios 主题乐园游览的游客大概都有印象在 City Walk 看到过这个名号的高档餐厅吧。

新奥尔良这家 Emeril's 总店，小柯竟然有幸在几年前与朋友一同去过，至今记忆深刻。这深刻的记忆一方面来自于不菲的价格，让初来美国的我刻骨铭心；另一方面来自于超凡的美味，让刚刚走出中餐的我见了世面。那天我点的是一道烤鸭腿，配以威士忌面包布丁。毫不夸张的说，那只鸭腿是我在美国吃过最美味的鸭子：表皮香脆，里面的肉松软多汁，稍微蘸点威士忌面包布丁的褐色汁液，鸭肉的嫩、威士忌的冲、布丁的甜混合在一起形成一种言语无法描述的香，似乎带着些许酒精的微苦，舌尖转动仔细一品又没有了，只剩下味蕾的激荡与想要立刻再吃的强烈欲望。我们隔壁那一桌子不知是否专门来享受法式甜点的，满满一桌子各式蛋糕、冰激凌、布丁、奶昔饮料，两个穿商务套装的男人正襟危坐在一片眼花缭乱中一小勺一小口的品，让我又怀疑这两个肯定是什么杂志的美食评论家。



Emeril's in New Orleans

如果没有银子去 Emeril's，去餐馆里的酒吧小酌一杯感受一下明星餐厅的气氛

也好。当然，城中也有味道又好价格还算能承受得起的法国餐厅，比如花园区的 La Crepe Nanou (1410 Robert Street, 504-899-2670)。



这一家同时也是城中最浪漫的几家餐馆之一，不接受预约，一到周末门口就排成长龙。餐馆的氛围非常具有欧洲那种小而暖的特色。小小的方桌挤在长长的走廊，彩色的壁画在昏暗的灯光下变作水彩般氤氲，小小的玻璃烛台里火苗跃动，彼此的面孔也因为火光变得温暖而充满光彩。恋人之间的表白，小柯想不出来更浪漫的所在。

餐如其名，这里最受欢迎的就是法国薄煎饼 Crepes。炖蔬菜的，红酒熬牛肉的都价格公道又美味。这里同时还有价位更高些的牛排、鱼等，最好配以品种繁多的法国红酒，将情调推向极至。

说完法国大餐，最后不能不提一提享誉全球的法国点心。法国区腹地 617 Ursulines Ave 上的 Croissant d'Or Patisserie (504-524-4663) 是全城著名的法国糕点店。空气清新的早晨去点一个享有盛誉的杏仁或苹果牛角面包(croissant)，喝上一杯香浓的 Café Au Lait，然后沿着法国区狭窄又色彩缤纷的街道信步



闲逛一圈，看看橱窗里色彩浓重的油画和闪着玄光的水晶吊灯。或者赶个淅沥细雨的中午，点上一个圆圆的火腿蛋奶酪法式咸派(quiche)，坐在窗边看游客行人举着花花绿绿的雨伞匆匆而过，看连续不断的水滴是怎么从倾斜屋顶上沿着灰色的瓦片不停坠落，然后一小口一小口把新奥尔良的美丽就着可口的咸派吃进去。而对这个城市的爱情，也就此扎根生长绵延，直到天——长——地——久。



杏仁牛角面包



火腿蛋奶酪咸派

十. 永远的中餐



美国的中餐与在国内是无法比拟的。即便是在美食大本营的新奥尔良，要想找两家地道的中餐厅还真不是件容易事。飓风前有几家不错的风味小馆，比如擅长南京菜与川菜的“中国玫瑰（China Rose）”，新奥尔良东城的粤菜馆“新香港（New Hong Kong Restaurant），可惜飓风过后这些好餐馆都正处毁损最严重的地带，餐馆旧址至今断瓦残垣，不知道何时才会恢复营业。

其实小柯真的很为这些中餐馆鸣不平。虽然中餐一贯本着薄利多销以量取胜的策略，在美国从来都属于最便宜的菜系，但在中国大陆的中餐馆却已经开始用特色，而不是价格来取胜了。不说北京上海，就是在普通的中型城市随便一逛，也总有装饰华丽设计精美的高雅中餐馆让人心甘情愿掏出银子过眼瘾嘴瘾。可为什么到了美国，就很难找到高雅精致的中餐饭店呢？即使不能昂贵如法国大餐，但也总应该有那么几家档次与意大利中等餐馆类似的啊。目前为止，似乎除了打着明星招牌的休斯顿姚明餐厅，小柯还真没听说过几家好地段好装潢好味道好情调的地道中餐厅。如此的低调路线，在新奥尔良遭遇 Katrina 特大飓风后底气也最薄，久久不能从阴霾中恢复过来。

所以在新奥尔良吃中餐，还真没有什么选择。要么象小柯一样自己开《中国饭店》，要么就奔赴自助餐馆。吃来吃去，自助餐里有两家还算不错。

一家叫 Asia Super Buffet, 3900 Williams Blvd., Kenner, (504) 712-0899。虽然位于机场附近距离新奥尔良中心比较遥远，但这里周末的海鲜自助餐味道还真不错，尤其是遇上葱姜龙虾那最为幸运，口感不比洛杉矶中国城里按只买的差。除此之外，这里的广东小点心也非常值得品尝，什么橘子糯米甜饭、韭菜鲜虾水煎小包，豆豉凤爪，虾仁酿茄子等等都非常可口，百试不爽。



再有一家位于密西西比河西岸最大的亚洲超市旁边的“熊皇（Panda King, 925 Behrman Ave., 504-433-0588）自助餐”，虽然并非纯粹的中餐，还兼有越南虾卷，泰国酸辣汤等亚洲风味，但大部分中餐菜色倒也做得像模像样，物有所值。

在飓风后这些重新开业的中餐馆里，倒也有两家城中小有名气。一家是位于中城的“五福（Five Happiness, 3605 S. Carrollton Avenue, 504-482-3935），非常受美国人欢迎。虽然这家餐馆味道不错，尤其是那道生菜卷粉丝炒鸡丁很令人喜爱，可小柯仍然认为这并不算地道的中餐馆，基本上已经是中美结合的“Chinglish”食物。即使如此，这家的气氛还算雅致，偶尔一尝也算不错。



另一家虽然也不是地道的中餐，但是掌勺大厨却是鼎鼎大名的香港赴美厨师 Philip Chan。这位于 1994 年当选全美年度风云厨师的陈厨从亚特兰大来到新奥尔良，在法国区开出了这家 Asian Cajun Bistro（301 Decatur Street, 504-522-4964），其特色是将南方本地的特色风味与亚洲铁锅爆炒的烹饪方式结合起来创新，比如“路易斯安那醉虾”、“亚洲卡真酿馅鸡”、“海鲜大烩（Bouillabaisse）”等。如果担心新创菜色不合口味，这里还有北京烤鸭配荷叶饼可以选择。需要提醒的是这家餐馆虽然也算中餐，但好歹也是名厨主理的正宗 bistro，所以价格一点不便宜。

小柯真希望新奥尔良城中有更多的美味中餐馆可以让我花时间深入讨论，可南方就是南方，要吃地道的中餐，还得不远千里去纽约或者洛杉矶。但不管在哪里，对于中国人来说，中餐永远都是心头的那颗朱砂痣。哪怕走遍千山万水尝尽人间美味，中餐、中文，还有中国的声音，永远是那一抹熟悉的床前明月光，指引着浓浓的乡愁，提醒着游子们家乡的方向。

尾声 . 文中餐馆总结

卡真与克里欧的南方特色

Shell Shucked Sea Food & Oyster Bar: 1506 Carrollton Ave, (504) 861-1003

Commander's Palace: 1403 Washington Avenue, (504) 899-8221

Court of Two Sisters: 613 Royal Street (504) 581-5804

Franky & Johnny's: 321 Arabella Street, (504) 899-9146

Jacques-Imo Café: 8324 Oak Street, (504) 861-0886

Adolfo's: 611 Frenchmen St, (504) 948-3800

日本料理

Little Tokyo: 1521 N. Causeway Blvd., Metairie, (504) 831-6788

Horinoya: 920 Poydras St., (504) 561-8914

Miyako Sushi Bar & Habachi: 1403 St. Charles Ave., (504) 410-9997

Hana: 8116 Hampson Street, (504) 865-1634

Sake Café: 2830 Magazine St., (504) 894-0033

亚洲美味

Frosty's Café: 3400 Cleary Ave., Metairie, (504) 888-9600

Tan Dinh: 2004 Belle Chasse Highway, Gretna, (504) 361-8008

Nirvana Indian Cuisine: 4308 Magazine Street, (504) 894-9797
Basil Leaf: 1438 S. Carrollton, (504) 862-9001
Siam Café: 435 Esplanade Avenue, (504) 949-1750
Siamese: 6601 Veterans Memorial Blvd., Metairie, (504) 454-8752
Korea House: 3547 18th Street, Metairie, (504) 888-0654

意大利:

Fresco Café & Pizzeria: 7625 Maple St., (504) 862-6363
Slice: 1513 St. Charles Ave., (504) 525-7437
Angeli's : 1141 Decatur St, (504) 566-0077
Angelo Brocato's: 214 N. Carrollton Ave., (504) 486-1465

西班牙与希腊:

Lola's: 3312 Esplanade Avenue, (504) 488-6946
Laurentino's: 4410 Transcontinental Drive, Metairie, (504) 779-9393
Byblos: 2020 Veterans Blvd , Metairie; 3218 Magazine St.

中东:

Lebanon's Café: 1506 S. Carrollton Avenue, (504) 862-6200
Jamila's Café: 7808 Maple Street, (504) 866-4366

墨西哥:

Kokopelli's: 3150 Calhoun Street, (504) 861-3922
Juan's Flying Burrito: 2018 Magazine Street, (504) 569-0000
Superior Grill: 3636 St. Charles Avenue, (504) 899-4200
Nacho Mama's: 3242 Magazine St., (504) 899-0031

美国小馆:

Camellia Grill: 626 S. Carrollton Ave.
Riccobono's Ponola St Café: 7801 Panola St., (504) 314-1810
Clover Grill: 900 Bourbon Street, (504) 598-1010
Bluebird's Café: 3625 Prytania Street, (504) 895-7166
Surray's Juice Bar: 1418 Magazine St., (504) 524-3828
Café Du Monde: 800 Decatur Street, (504) 525-4544
Port of Call: 838 Esplanade Avenue, (504) 523-0120
Cooter Brown's: 509 S. Carrollton Avenue, (504) 866-9104

法国大餐:

Peristyle: 1041 Dumaine Street, (504) 593-9535
Rene Bistro: 817 Common St, (504) 412-2580
Antoine's: 713 St. Louis Street, (504) 581-4422
Emeril's: 800 Tchoupitoulas St., (504) 528-9393
La Crepe Nanou: 1410 Robert Street, (504) 899-2670
Croissant d'Or Patisserie: 617 Ursulines Ave, (504) 524-4663

中餐:

Asia Super Buffet: 3900 Williams Blvd., Kenner, (504) 712-0899

Panda King: 925 Behrman Ave., (504) 433-0588

Five Happiness: 3605 S. Carrollton Avenue, (504) 482-3935

Asian Cajun Bistro: 301 Decatur Street, (504) 522-4964