

蒙大拿盛會 藝術家現場作畫

●蒙大拿州歷史協會將於8月16日至19日舉辦第34屆西部藝術交流會(Western Rendezvous of Art)，主要展覽、工作坊和當代藝術品拍賣將在首府海倫那(Helena)舉辦，藝術家「現場作畫」(Quick Draw)則訂於8月18日，設在26哩外的賽奔牧場(Sieben Ranch)。

美聯社報導，數年前，居住在美國西北部的一些藝術家們開始每年野營聚會，尋找藝術靈感，交流創作心得，之後旅館取代營地，但藝術家們激情未減，交流會規模越辦越大。來自科羅拉多州Arvada的畫家Barry Eisenach說：「我們之間藝術流派不拘一格，有的專畫花鳥魚蟲，有的則擅長歷史和自然風景。」他擅長畫動物、西部牛仔、印第安土著的歷史和生活方式。

賽奔牧場位於大陸分水嶺(Continental Divide)和密蘇里河之間(Missouri River)，每年舉辦「現場作畫」時，牧場在幾個小時內就變成畫布世界，藝術家們在穀倉、木房及三葉樹(cottonwood tree)下作畫，遊客們可以悠閒地散步間欣賞藝術創作，膳食供應商則提供精心製作的露天午餐，當天活動則以藝術品現場拍賣為主。

來自亞利桑納州土桑的藝術家Joan LaRue參加「現場作畫」十幾年，並趁機在北洛磯山地區度假避暑。

她回憶說，有一年她在兩個半小時就完成畫作，「現場作畫受時間限



遊客乘船遊覽「山之門」。(美聯社)

制，但優點是買家不但可以觀賞整個創作過程，還可向藝術家們直接提出要求」。

位於海倫那市內的海倫那山

(Mount Helena)有許多步道，適合白天攀登，靠近賽奔牧場的密蘇里河流域號稱是世界一流的垂釣處，遊客也可參加當地旅行團，乘船遊覽「路易

斯與克拉克的探險之旅」中記錄的「山之門」(Gates of Mountains)的奇山異石。

位於市中心的聖



亞利桑納州藝術家Joan LaRue現場作畫。(美聯社)

海倫那大教堂保留歐洲宗教建築風格，蒙大拿歷史協會博物館收藏有「牛仔藝術家」Charles M. Russell的作品，對街的州府圓頂大樓內還有Russell創作的巨幅油畫「路易斯與克拉克於羅斯洞會見印地安人」(Lewis and Clark Meeting Indians at Ross' Hole)。

距離市中心約三哩的阿奇布雷陶瓷藝術基金會(Archie Bray Foundation for the Ceramic Arts)，是國際知名的陶瓷藝術中心，遊客也可順道造訪。

西部藝術交流會網址為<http://www.westrendart.org>，門票為175元，「現場作畫」門票為35元，從海倫那可搭乘小巴前往賽奔牧場，票價為6元。遊船預訂可查詢<http://www.gatesofthemountains.com/>。

(崔芳編譯)

徵稿小啓

旅遊天地「走馬花旗」欄目開放讀者投稿，歡迎讀者以自身旅遊經歷，來稿介紹美國各地景點名勝特色及風土人情，文長1500字，照片四至五張。請勿一稿兩投，並請附上中英文姓名，聯繫地址及電話。本版投稿電子信箱：ustravel@worldjournal.com



Marilynn's Place 懷舊壁畫。

Fertita's東主Agatha在牆上掛著父親的照片和古老廚具。

路州美食 風味各異

文、圖：梁掌球

●位於路易斯安納州西北部的小城瑞立港(Shreveport)和波歲市(Bossier)與德州接壤，距達拉斯不到兩小時車程。兩城以紅河(Red River)一水之隔，是名符其實的雙子城(Twin Cities)，兩座城市的美食在路州猶具代表性，綜合南方非裔和早期歐洲先民的美食傳統，加上近年來其他族裔新移民的融入，到處都可找到風味各異的佳餚美食，特別是小龍蝦(crawfish)吸引各地遊客前來嘗鮮。

路州人稱小龍蝦為「泥蟲」(mudbug)，因其主要生長於水稻田中的泥水裡。瑞立港小龍蝦節今年已舉辦第29屆，通常在5月底的國殤日長周末舉行，在紅河谷畔的「節日廣場」Festival Plaza上架起大小攤檔，售賣40多種路州地道美食，主打當然是小龍蝦。當地的烹調法是把小龍蝦在放滿香料的熱水滾熟，辛辣程度各店有異。吃時配以啤酒，邊品嘗邊欣賞路州獨有的Cajun和Zydeco音樂表演，據說瑞立港小龍蝦節每年要吃掉八萬磅「泥蟲」。

Kim's Seafood & Po-Boy老闆阮德(Duc Duong)曾任漁民，與「泥蟲」供應商有特別交情，因此這裡的小龍蝦既大隻，又鮮美。阮德九歲時與父親從越南逃難至美，定居紐奧良。上了兩年小學後，因英文程度差而被退學，在餐館洗盤碗、做雜工、

剝蠔殼、在蝦艇幹捕魚蝦等粗活。當卡翠納颶風侵襲紐奧良，他當時任廚師的中餐館遭水淹沒，被迫遷往德州沿岸的Port Arthur。但未料到厄運重降，阮德遷到那裡不足一星期，另一颶風Rita駕臨，又把當地變成澤國。阮德帶了美國政府接濟的3000元，和來自上海的妻子林湘霞到波歲市重建家園，開設Kim's餐館，六年來生意興隆，除了小龍蝦必嘗外，產自墨西哥灣的褐蝦(brown shrimp)肉嫩鮮美，令人吃不停手。

雙子城最老字號的中餐店要數馬來西亞華僑林光海(Kuan Lim)於1997年開業的吉祥樓(Lucky Palace)。此店坐落於老舊的公路旁酒店內，很不起眼，但有許多回頭客。餐館收藏豐富酒類，此外，林光海把傳統中菜加入泰國、馬來西亞和當地Cajun料理的元素和烹調法，中西混合。吉祥樓的香蒜汁炒鱷魚肉非常好吃，肉質彈牙。其Asian/Cajun烤蝦亦特別，用青島啤酒和五種調味香料製成。

路州非裔的飲食文化以「靈魂餐」(Soul Food)見長，與由福音、藍調和爵士樂創化的「靈魂樂」(Soul Music)互相輝映。瑞立港的C&C靈魂咖啡店坐落於一座老舊的小建築內，四周是民宅，內設數張桌椅，每天午飯時段生意興隆，釀炸蝦(Stuffed Shrimp)據稱全市最好吃，由祖母傳授烹飪秘方。

另一家Big O's餐館的新鮮炸鱈魚



Mabry's餐館的美食「海鱸」。

配以自製「韃靼醬」(tartar sauce)，相當可口，廚師兼老闆Odis Johnson自幼便熱愛廚藝，炸鱈魚的配菜cole slaw與南式煮豆和香腸亦極為美味，當然也少不了南方獨有由玉蜀黍粉混以洋蔥和香料炸成的hushpuppy(意指用美食塞住小狗的嘴)。

雙子城的義大利裔居民不多，但卻有經典級的義大利餐廳Fertita's，自1927年經營至今，店主Papa Sam Fertita的家族來自西西里島，買下現時的物業，開設瑞立港第一間義大利雜貨舖，其後擴大設立餐廳。而後，Papa把在紐奧良市流行的巨型Muffetta三明治改進成體積較小、容易入口的「muffy」三明治，並塗上自家製造的橄欖醬，大受歡迎，門庭若市。從1960年至今，Fertita's已賣出超過100萬客Muffy。如今，Papa已去世多年，店舖由獨女Agatha繼承，此店和建築物都已列入國家歷史地標之一。

此外，瑞立港的Marilynn's Place的法式甜點Beignet、Strawn's Eat Shop的鮮草莓派也不容錯過，由夫妻檔開的Mabry House Restaurant在廚房設立的「廚師桌」，菜單上九道菜道道精美，每道配以不同的餐酒，一頓飯可吃三、四小時，有不少從德州來捧場食客，難怪有人說雙子城是達拉斯的後花園。



Strawn's的新鮮草莓派。