

在美国天涯海角尝美食

TEXT-梁掌球 PHOTO-梁掌球、佛罗里达州旅游局

在佛罗里达州南部一连串岛屿链最尽头的西礁岛 (Key West)，是美国本土大陆的最南点，离古巴只九十里，碧海蓝天、四季宜人。Key是来自西班牙语“Cayo”小岛的意思。。全长113里的第一号“跨海公路”，以四十二座桥把这串位于大西洋和墨西哥湾的漂亮明珠串联起来。其中最长亦最著名的“七里桥” (Seven Mile Bridge) 连接马拉松岛 (Marathon Island) 和俄亥俄礁 (Ohio Key)，在桥上驾车飞驰，海风抚面，水天相连，让人心中烦恼一扫而空！

西礁岛是旅游避寒圣地，每年游客无数！在该岛位于 South 街和 Whitehead 街交界的“最南点”放置了一红黄黑三色比人还高的大型浮标，上面大字刻着“美国大陆最南点”，是拍照打卡圣地，常常有长队人龙轮侯，游人卻出奇地守规矩，并无争先恐后！另一必游点是往 Mallory 广场观赏日落，但每天的时间有偏差，先要查清楚，否则美

景一瞬即逝！大文豪海明威的故居亦常常吸引众多游客参观，但要买门票。

因天气和风景的关系，西礁岛历年来吸引了不少诗人墨客前往度假或长住，人文荟萃。“欲望号街车”的作者田纳西·威廉斯 (Tennessee Williams) 在这处住了数十年。名诗人佛罗斯特 (Robert Frost) 则在西礁岛每年避寒度

过了十六个冬天。但不幸自古文人常常相轻，盛传海明威与另一名诗人华莱士·史蒂文斯 (Wallace Stevens) 有一晚在酒吧买醉时相遇、初则口角继而动武，最终两败俱伤，成为后人茶余饭后的趣谈！

海明威深爱的酒吧 Sloppy Joe's 仍在西礁岛的主要商业街 Duval St 开业，只不过是搬了往对街，因在 1937 年时房东要把每月租金多加一块钱，当时的店东一气之下便搬走，真有个性！原本的 Sloppy Joe's 旧址转租给另一酒吧 Capt. Tony's Saloon，仍晚晚生意火红。海明威最终在西礁岛耐不住性子，跑去了当时五光十色的古巴。

西礁岛与古巴的渊源颇深，在十九世纪下半叶时曾有高达八十家古巴雪茄制造厂落地西礁，年产数百万支雪茄；当时每年往返夏湾拿与西礁的人流高达五万人次，两地的商贸旅游盛极一时！现时流行在美国的古巴三文治 Cubano 亦是源自西礁，两片面包夹芝士、火腿和烤猪肉，是往时雪茄工人的午餐食品。

早期往西礁的古巴移民带来鸡只饲养生蛋和比斗娱乐，鸡群繁殖迅速，有些逃离饲养栏在外自由生活，变成西礁岛居民日常起居的一份子。这些被昵称为“吉普赛鸡” (Gypsy Chicken) 的羽毛色彩漂亮，尤其是头戴红冠雄起起的公鸡，在街头巷尾大摇大摆任意巡行，随处可见，没人捕捉，反映出西礁寻常百姓的酷爱自然、与物共存的精神。



梁掌球 (David Lang) 美国旅行作家协会 (SATW)、北美旅行记者协会 (NATJA)、国际美食、美酒及旅游协会 (IFWTWA) 的会员。任多家知名旅游媒体特约作家和专栏作家。



七里桥海天一色。



美国大陆最南点。(上图) 狮子鱼。(下图)



1 手执嘴巴像猪的豕鱼。
2 狮子鱼全鱼。
3 西柠派必须一尝。
4 狮子鱼寿司。

谈起西礁岛不可不提的当然是其地道美食、靠海吃海,鱼类海产尤其丰富新鲜。大海螺、石蟹、大西洋龙虾、极好吃的西礁粉红虾(Key West Pink Shrimp)、大石斑、当地人叫海豚鱼(Dolphin Fish)的 Mahi Mahi 等等,让人大饱口福! 最特别的两种鱼类是豕鱼(Hog Fish)和狮子鱼(Lion Fish),在西礁以外的美国其它地方通常是吃不到的。

豕鱼顾名思义,有一张长得有点像猪的嘴巴,鱼肉不腥,味道有点像带子,洋人的一般吃法是烤或炸。在西礁岛隔邻的 Stock 岛上有一间吃豕鱼出名的餐厅叫 Hogfish Bar & Grill, 位于一条岬头巷尾的码头旁,从前是弃置仓库和流浪汉的聚脚地,晚上游人多不敢前往。Hogfish 的老板 Robert Mongelli 最初只在此开了间简陋的食档,但他的豕鱼三文治大受欢迎,慢慢扩充至今天能容下百人的餐厅,而周遭的环境亦有所改善。说实话,这食店更像星马泰的露天大排档,无拘无束,渔船泊岸处就在隔邻。坐在码头海旁的餐桌,和风轻吹,一边在品尝豕鱼,一边在看渔船的往来,轻松写意!

另一亦必要尝的是狮子鱼,学名是“囊鲉”,又称斑马鱼,因鱼身有黑白或其它颜色的条纹相间。此鱼长有十八支毒刺和多条长长的触角,外形华丽,但并不是本地原有的物种,可能是给人弃养或随轮船经巴拿马运河偷渡,由太平洋印度洋移民至美国东海岸及加勒比海一带。狮子鱼生长快,繁殖力强,食量大,没有天敌,现在已广泛分布在大片的沿海地区,严重影响珊瑚礁的原有食物链。

唯一能对付狮子鱼的方法是把它们吃掉! 但狮子鱼不能以网捕,只能用鱼叉潜水猎捕,所以颇费时。它的肉质咬口鲜美,位于 Marathon 岛上的 Castaway 餐厅以狮子鱼肉做成刺身和寿司,是一美味尝试! 该餐厅的老板 John Mirabella 是潜水老手,常常亲身潜至二百至四百尺深的海底去捕捉狮子鱼带回供食客享用。有兴趣体验潜捕狮子鱼的朋友,可与 John 联络。他为人和蔼友善,年青时服役于美海军的核子潜艇,遍游全球海洋。他打趣地说,在核潜艇工作时的任务是追踪捕猎敌对的苏联潜艇;现在退役後则变成对付入侵的狮子鱼,保护西礁岛链珊瑚礁的生态平衡,任务仍不轻呀!

吃饱海鲜后的甜品当然是当地最著名的西柠派(Key Lime Pie),由鸡蛋、甜炼奶和西柠檬焗制而成,皮脆松化,口齿留香!