

大西洋省分 龍蝦之旅

圖文: Johnny Liu . www.westernstardigest.com



據說一磅半重的龍蝦最好吃



思高沙省的「老麥」有龍蝦漢堡包出售，龍蝦店門外商標

如果閣下選擇到加拿大大西洋四個省份旅行，可有口福了！

無他，皆因紐芬蘭與拉布拉多省、愛德華王子島、思高沙省及紐賓士域省，再加魁北克省，都是北美五大盛產龍蝦之地。

記得年前與太座旅行愛德華王子島時，在海濱看到一間批發龍蝦的小店，店內擺放了一櫃已熟的大小龍蝦，食指忽然大動，央求店主發好心破例賣兩隻給我

們祭五臟，結果如願得償，店主還特別為我們開爐將龍蝦加熱。

急不及待，就在店外的木桌上將兩隻各重約磅半的龍蝦消化掉，意猶未盡，店主樂於「加碼」，於是兩人合力再將另一隻龍蝦吃掉，好不快哉！

上述各省位處東北面，海岸線之長無與倫比，最重要的是，海既深又冰冷。一般而言，生存於冰冷水域的海鮮，肉質既肥腴又結實，口感最好。與此同時，

冰冷海域的龍蝦最肥腴結實



捕龍蝦的鐵籠

夏季是龍蝦換殼的時候，此時龍蝦外殼較巨大兼鬆軟，龍蝦肉未長滿，要多等兩個月後殼才會變實，肉才豐滿。

最過癮的地方是，由於五省龍蝦的汛期與換殼時間不一樣，因此每年每省捕龍蝦的季節不一。紐芬蘭與拉布拉多省每年四月開始了加拿大的捕龍蝦季節，之後依次是魁省、愛德華王子島、思高沙省及紐賓士域省。

換句話說，從春天到秋冬時分都會吃到肥美的龍蝦。也就是說，如果閣下配合龍蝦時節旅行於五省間，就會吃到合時的龍蝦。

不過要注意的是，老外烹調龍蝦的方法非常簡單，就是將龍蝦放到沸水中煮熟，然後佐以牛油就算。幸好各省大城小鎮都有中國餐館，可以吃到中國式的烹調方法。