

## 羊癡之旅

上次在廣州試過幾餐很好的羊肉宴，返港後談起，很多人詢問何時再去？

最近忙得交關，終於組成「羊癡之旅」，只發信給參加我過往旅行團的朋友，翌日即刻滿額，共一百二十位。

想不到有那麼多人愛吃羊肉，我已在信中說明，怕膾的請勿參加，因為不會特別安排吃別的東西，男女飲食，皆羊也。

我們將會在紅磡火車站集合，一群人浩浩蕩蕩，乘直通車前往。去廣州，要是坐巴士會比較便宜，但那程三個多小時的旅途，沒有可以在車廂走動的舒服。

到了之後先吃中國人燒的羊肉餐，然後去沐足，入住「白天鵝酒店」，晚上再擦一餐穆斯林教徒做的羊宴，皆十五道菜以上。

第二天。有一位資深的點心師傅為我們做懷舊早餐，吃完又乘直通車回來。

那麼多的選擇，我想最終吃不下的，唯有最基本的羊肉串了。可能是有太多不好的回憶。印象中羊肉串的肉很硬，

牙齒不好咬不動，其實是大錯特錯。

烤得好的羊肉串，柔軟無比，吃進去滿口湯汁。用鐵枝串著，每枝有五大塊肉，和普通的沙爹串一比，像架珍寶機。為甚麼都是五塊肉呢？有的人說是從糖葫蘆演變出來，糖葫蘆每串也只五粒。國內食家沈宏非甚八卦，找到山東東漢墓葬出土的石畫「庖廚圖」，用放大鏡細看，那串一千八百年前的肉塊歷歷可數，剛好是五塊。

羊肉串上，大都撒上孜然粉，這種香料很霸道，強烈獨特，只有喜愛和厭惡，無中間路線。前者認為比咖喱還香，後者一聞，掩著鼻子落荒而逃。

「到底是甚麼味道？」沒吃過的人問。

我形容：「夏天，印度人肋骨底的味道。」