

特色

「羊痴之旅」一团一百二十人由红磡火车站出发。放下行李后就带几位抽烟同志到餐卡去吞云吐雾。罗先生有胃疾，要不停地吃，叫了一碟炒饭，试后大赞好野，说从来没想到火车上有那么美味的东西。

回到座位，听录音书。前一个晚上赶通宵写稿，没睡。书播不到五分钟已入眠，近两小时的车程，转眼抵达广州。

旅行社安排了三架车来接载，广州生活水准提高，巴士比在日本乘坐的更豪华。

「新兴家喻饭店」开在河南昌江中路一六六号，比老铺子宽大得多，共三层楼，装修得新颖，饮食环境舒适。

大家坐稳后先上羊奶，热喝冷饮皆佳，都说膻味不重，容易入口，又够香浓。喝得上瘾，连叫数杯，恐怕回香港没地方买得到。

和店里师傅一齐研究出来的羊骨髓很受团友欢迎。骨髓容易煮烂，蒸熟后再在浓汤中加鱼胶粉，放入芫荽点缀，结成冻又好看又美味。一大碟，全扫光。

海参藏珍是将羊肉酿入小刺参里面。请了内地的食家沈宏非来欣赏，他也赞好。

红焖羊腩煲在其它地方是主菜，这里只是其中一道。味道虽好，但众人吃了两块就放下筷子，下次去会将此菜割爱。

大家最喜欢的还是烧羊小腿，一大支，手抓来吃。南方吃羊没北方人那么豪爽，但吃此道菜像鲁智深，大鱼大肉的印象真过瘾。

其余的有白切羊、羊脑豆腐、沙嗲羊崧、羊奶浸星斑、羊杂汤、羊肉丸、羊汁浸唐蒿。结尾来羊片炒面、羊肉水饺和羊奶布甸，一共十五个菜。

「饱得撑不下去了。」大家说：「那么多怎吃得完？不知道甚么叫特色了。」

「打包好了。」我笑着：「说到特色，吃不完，就是我们的特色。」