

另一個世界

大家去古法按摩沐足，我獨自在「白天鵝酒店」附近散步。沙面是一個我喜歡的地區，充滿懷古味道。晚飯在「努爾博斯坦美食城」吃新疆羊宴，地點在東風東路七五〇號的廣聯大廈。

這次是二十道菜：醬羊肝、蛋捲、涼粉、烤全羊、爆炒羊雜、羊雜湯、饅包肉、黃面炒肉、風味腰花、油塔子、羊肉餅、五香魚、紅腰豆、金針、羊肉串、巴旦木羊排、羊肉煲、胡椒羊蹄、荷葉扣金拐、手抓飯和酸奶。

我們這次可真的感受到新疆人的好客，一切食物當天由新疆運到，老闆安東瓦爾大叫：「虧本不要緊，最重要是客人滿意。」

未來之前，團友撒手搖頭：「七點鐘太早，吃不下去，延遲到七點半好不好？」

到了之後，看到一隻十六公斤的烤全羊擺在桌上，即刻又餓了。手撕來吃，每桌一隻。

我看到其他人不敢吃，只有自己動手了，從羊腹中挖出腰子細嚼，一點異味也沒有，又柔軟又甘香，加上包圍著羊腰的肥膏，是最高享受。

羊雜湯中浮的是甚麼？撈起一看，原來是鱘龍魚，雖然是養殖的，比其他魚味濃，和羊煮在一齊得個鮮字。鱘龍賣得很貴，這家人也真肯下本錢。

饅，就是新疆人做的餅，形狀和義大利披薩一樣。用一片饅鋪在碟底，上面鋪上軟熟的

羊肉塊，讓肉汁浸透那片饅，吃饅好過吃肉。和它一比，義大利披薩簡直不能入口。

餐廳安排了歌舞，老闆親自高歌一曲，經理依力亞爾拿出新疆釀制的烈酒請客，好傢伙，

五六十度，連幹三杯，面不改色。

同行的女記者，等攝影師拍完照片後，用刀子切下全羊，東一塊西一塊，每一個部份嘗

一嘗，她本來怕羊膻，這次是雜誌社硬派她來的。吃上癮，我算做了一宗好事，讓她打

開一個羊肉的世界來。