

吃吃喝喝

2006年05月07日

我们的第一天，中餐试喝六种红白餐酒，晚上又再饮六种不同的，再下去的那几天，也都是每天十二款。

粉红色香槟，只能以气酒 **Sparkling** 称之，法国人霸了香槟这个名字，而粉红的，不过是在黄色液中加了一点点的红酒罢了，但颜色吸引人，显得高贵。澳洲人做的不错，价钱便宜，还喝得过。

下酒的多是田园风味餐，大家已吃得饱饱，我再加多一味袋鼠肉，给各位团友认识一下也好。有些能接受，有些说很硬，其实袋鼠肉本身没有什么个性，口感是肉，但不知是什么肉。如果像羊和猪那么香，早就被人类吃光，再也不必担心繁殖过剩。

晚餐在酒店中大厅进行，烛光的。吃得很丰富：煎带子和脱骨野鸡翼、烟熏鳟鱼和鳗鱼，蒸小龙虾，红烧羊肉等等。

野兔肉大家初尝，怕客人感到异味，大厨花心思地加了咖喱粉，各位都说还可以。

一位团友要试澳洲啤酒。叫了一瓶最普通的 **VB**， **Victoria Better**。并不很特别，还是塔斯曼尼亚出的老虎牌好喝。

在澳洲吃晚饭和欧洲不同的是，客人不必西装领带，都感舒服，但也有些不成文的规矩，就是别穿牛仔裤和运动鞋，这一点我倒是赞同的，衣服是用来尊重别人，不能太过份的随便，要看场合。不是比赛，为什么穿波鞋？

这个晚上，睡得很甜，周围一点杂音也没有，入秋了，无蝉鸣。

第二天一早的那一餐，整块的蜂巢摆在桌上，有位团友取了蜜糖加在浓咖啡里面，另一番风味，说从前只知加在茶中，想不到那么好喝。

各种刚烤出来的麵包、香肠和烟肉，吃不完的水果。欧洲旅行时的那些所谓的「大陆午餐」，根本不能比。我从和尚袋中取出私家酱油，淋在不同煮法的农场鸡蛋上，吃饱了才出发。