

赤道人谈食忆趣

难忘咖喱香（下）



咖喱鸡饭是清真食物，但坤甸华人的咖喱鸡饭都要加上广府叉烧、烧肉或潮州卤肉卤蛋。

将一小半咖喱料同剥好的鸡块捞匀腌数小时；其余的咖喱料用小洋葱，加油爆香，然后加上鸡块、土豆块，加酱油、香茅，加水至没过鸡块一指，用中火煮半个小时后，加上适量的椰浆（也称椰奶），再煮十分钟即可起锅。煮咖喱鸡或咖喱牛肉，椰浆不能下早，煮的时间不能太长，否则椰浆会化为油脂，椰香味也变成了椰油味。

咖喱源于印度，何时传入东南亚，未考证。咖喱在印度泰米尔语中，是“将多种香料加在一起煮”的意思。如今咖喱已成为世界性的菜肴，食用咖喱的国家，不但有南亚、东南亚、中东等国，乃至欧洲、北美的一些国家的人民也有吃咖喱的嗜好。咖喱是“将多种香料加在一起煮”的菜肴，因此“咖喱料”没有规范或标准化的配方，是根据各国各地区民众的口味而配料的，如印度咖喱，小茴香、黄姜、辣椒偏多，其味香辣浓郁；泰国咖喱加的椰浆多，椰香味特重；印尼、马来西亚的咖喱辣椒和椰浆份量有所减少，味道较清新爽淡。尽管各国的咖喱调

料不尽相同，但咖喱的调料离不开小茴香、豆蔻、芫荽子、黄姜、孜然、肉桂、八角、香茅、辣椒，也离不开椰浆。如今国内的超市都有各式各样的咖喱粉和罐装椰浆或椰奶粉卖，因此做咖喱菜并非难事。

咖喱，在印尼是一种深受人们喜爱的菜肴，几乎所有土著人开的饭店、小摊档都有咖喱这道菜，家家户户都飘溢着浓烈的咖喱香味。咖喱以它挑逗视觉的缤纷色泽，多种香料混合所散发出的浓郁香气，和香辣中带点神秘刺激的奇妙口感，经常会挑起我们的食欲。我在印尼居住期间，也是咖喱的嗜好者。因为烹制咖喱颇费功夫，如要用手调制“咖喱料”，要用人工榨取椰浆，因此家里是不常做咖喱的，平时我们便去“巴刹”（市场）买印度人或爪哇人煮好的咖喱鸡、咖喱牛肉解馋。当站在小摊档前，摊主将香蕉叶摺成漏斗状，用勺装了一团亮晶晶的米饭，然后又加上鸡肉和土豆块，淋上金黄色的又稠又浓的香喷喷的咖喱汁，不禁食指大动，涎液难止。

我1950年回国后，已多年未闻咖喱香，但对咖喱情深依然。在部队工作期间，航校飞行员食堂有个西餐厅，我曾同一位“西餐”厨师讲过咖喱这道菜，不料他竟一无所知。原来这位厨师伪满时学“西餐”，是在哈尔滨一家“老毛子”餐厅当学徒的，学的是俄式“西餐”。他擅长制作俄国红肠、奶油列巴（面包）；而奶油烤鱼、罐焖牛肉、奶油红汤、罗宋汤更是他的拿手菜，唯独未做过甚至未听说过咖喱这道菜。几天后，他兴致冲冲地对我说，他问过了师兄，说咖喱就是小日本料理的“昭南菜”（日本占领南洋群岛时，将新加坡改称为“昭南特别市”），他师兄会做。这位“西餐”厨师跃跃欲试，准备请他的师兄现场指导，无奈营养医生说咖喱是辛辣类食物，燥热，飞行员不宜食用，将这道菜从菜谱中勾掉。

1955年冬天，我到上海出差，无意间在南京东路又闻到咖喱香味，那是从一家餐馆飘溢出来的，我抬头一看，原来是广东老字号“大三元酒家”，贴在它的玻璃橱窗上的五颜六色的菜单上，的确有“咖喱鸡饭每份3.5元”字样。我虽身着军装，但机灵的小伙计，从我的口音中辨认出我是潮州人，便改用带着浓厚潮阳腔调的潮州话同我交谈，显得非常亲热，和蔼而又殷勤。原来这一路段的酒家楼食肆有不少潮籍员

工。入座后，我要了一份咖喱鸡盖浇饭和一杯饮料。这是我离开印尼后，在国内吃到的第一餐咖喱，味道还可以，香料和辣味很足，就是少了椰香味，看得出在烹调时是用牛奶代替椰浆的。第二次吃到咖喱鸡，是1956年夏天在北京王府井大街东安市场附近的“广东饭店”，这家饭店的咖喱显然也是没用椰浆，但色香味明显优于上海的“大三元”，尤其是烹调时加上了土豆，咖喱汁成糊状，更有印尼咖喱的风味。

我回国后吃到地道印尼风味的咖喱是1957年夏天回广州探亲的时候。我们家是1956年回迁祖国的，我当年因工作关系没有回家探亲，事隔一年，母亲留着她从印尼带回来的咖喱调料，为我烹制了一次印尼风味的“咖喱鸡”。按当时国内的条件，要烹制咖喱菜肴困难不少。她带回来的调料有不少已经用完或者送给了亲戚，有几样调料还要到外面买，如豆蔻、芫荽子；有的材料如香茅、黄姜、南姜还要到生产队去找；最麻烦的还是椰浆，虽然大哥的朋友从海南岛带来了两颗椰子，但椰子要去皮破壳，取出椰肉后还要擦丝榨汁。由于没有特制的工具，这道菜肴——“咖喱鸡”，几乎用了半天时间才做好。当吃到母亲做的色彩缤纷，飘溢着浓郁香辣味的“咖喱鸡”时，内心真有说不出的激动，仿佛时光倒流了十几年，脑海里又重现了

当年一大家子人在地下围席上，吃着被爷爷称之为“番人菜”的咖喱鸡的情景。

在牡丹江工作期间，我也炮“制过咖喱鸡，用的是上海食品公司出品的咖喱粉，味很淡，几乎闻不出咖喱香味，后来我写信告诉了家里，母亲回信说，国内调制的咖喱粉味道比较淡薄，她要我买些芫荽子和小茴香和干香茅加上，我照她说的办，果然咖喱香味浓了些。在东北要烹调咖喱，那是困难重重的，因此我未曾做过“咖喱鸡”请客，人们也不知道我爱吃咖喱；不然在“文化大革命”中，可能又是一条比吃“荷包鸭”更大的罪状——在“宣扬封资修思想”之后，增添上“迷恋资产阶级生活方式”的批判词！

1976年回到广州后，我也经常煮咖喱，但很多亲友反对，认为广东气候热，而咖喱是属于辛辣食物，燥热，因此不宜多吃。殊不知咖喱是健康食品，咖喱调料中的小茴香、豆蔻、八角、辣椒等有健胃、促进消化，除虫杀菌、驱湿散寒的功效；姜黄素则有行气、活血、止痛的作用，对风湿症、妇女经痛有很好的疗效。最新医药界研究表明，咖喱的姜黄素具有抗癌的作用；英国的医学家更认为咖喱可预防老年痴呆症。因此适当的吃些咖喱还是有益健康的！（完）

黄新聪