



蔡瀾遊

text: 蔡瀾
photo: 新傳媒資料室

Regulars
名人專欄



蔡瀾
著名專欄作家，
喜歡旅遊飲食真生活，永遠忠於自己，
評論世間人與事，從不買賬。



咖喱魚頭

咖喱約有數百種煮法吧。熱帶國家少不了這一味。正宗的應該是印度咖喱，其中的咖喱魚頭最為特出。

印度人為什麼吃咖喱？這個問題我從小就想問。「印度人為什麼吃咖喱？那中國人為什麼吃雜錦炒麵呢？你問來幹什麼？」讓人搶白了數次之後我沉默下去。

來到了印度本土，又忍不住問當地人，也得不到聰明的回覆。一天，在加爾各答擠火車，忽然又問身旁的一個中學生，他把眼鏡往鼻樑一擠，回道：「咖喱的各種香料，最原始的時候是用來防腐。印度天熱，從前沒有發明冰箱，就算今日也不是大眾買得起，食物不能耐久。農民一早做的菜要吃一整天，所以香料和浮在那上面的一層油，都是用來保肉類和蔬菜的新鮮。」

我終於得到知識性的答案。

新加坡這個地方除中國傳統，受英國、馬來和印度文化的影響極深，食物也是文化。在舊馬場附近有多家專賣咖喱魚頭的店舖，印度侍者前

來，在桌上鋪了一大片香蕉葉子，接著將煮得香噴噴的二斤重的大魚頭擺在葉上。材料多是用紅鯛和青衣。

吃這道菜用刀叉或筷子便沒有味道，一定要運動手指。先將魚的雙頰那兩小塊最柔嫩的肉吃了，再慢慢折碎，吸頭中的軟骨。

單是一味魚太單調，咖喱汁還將一種叫牛角豆的蔬菜熬得軟熟。此豆連皮吃下，黏黏帶絲，中間有胡椒粒大小的種子，用牙尖咬破，波的一聲，流出甜汁來，比吃鮭魚卵粒還更過癮。它的顏色碧綠，狀似辣椒，八角形，約三吋長，英文俗名極美，稱之為「淑女的手指」。

咖喱汁中香料的配搭是大師傅的秘密。你們都能燒咖喱魚頭，但總沒有他煮得好吃。有些朋友說有個中國人的咖喱，比印度廚子還要好，我不敢苟同。大概是他把中國口味也當香料加進去吧？

不過不管是中國人煮的，還是印度人燒的咖喱魚頭，當雙親將它凍結後老遠帶到香港回鍋時，那是有錢也買不著的美味。✈

*本文經蔡瀾先生授權，摘自《蔡瀾的緣》

以上內容純屬作者個人意見，並不代表本刊立場。

