



總
來
做
電
影
美
食
來
做
電
影
美
食

五月總覺得要給自己一個「休息」的信號，於是煞有介事地看些節奏緩慢的電影。

看了同樣提到咖喱飯的《四月物語》和《海街日記》（海街diary）後，心裏就想着「煮些竹輪咖喱飯吧」。又走進廚房忙起來。

孤獨的生活 溫馨的咖喱

因為留再家中的緣故，我從家裏那座光碟山中，挑出岩井俊二的《四月物語》來看。《四月物語》片長只有約一小時，故事節奏卻很慢，情節更是含蓄得不得了。年少時看不明白，只知道松隆子飾演的榆野卯月很美。

第二次看時，才肯定這是個關於暗戀的故事。「暗戀」這回事，就是種很可能從頭到尾，也只存在於暗戀者心裏的愛情。榆野卯月獨自愛着東京的某個人，獨自在昏暗的小寓所裏煮咖喱飯。吃飯前打開電視的動作，像某種再現日常的神聖儀式。

家常的日式咖喱飯，多用現成咖喱磚、咖喱粉，甚至即食咖喱包來做。15分鐘可以做好，很適合獨居的人。碟子上堆滿澱粉質、鮮菜和蛋白質；家庭餐桌上理應出現的細節，彷彿齊全，只是油脂、鹽、糖稍多。沒有鄰居敢說，咖喱磚所散發出來的香氣，不會讓人肚子餓；沒有獨居者煮咖喱時覺得，一個人的房子太冷。

竹輪、忍者與節儉

看罷《四月物語》，忘不了松隆子寂寞地煮好的咖喱飯，於是



材料：

- 粳米（珍珠米）—— 1.5杯(約220克)
- 竹輪（獅子狗魚蛋）—— 4條
- 洋葱 —— 半個
- 甘筍 —— 1條
- 薯仔 —— 2個(約300克)
- 免治豬肉 —— 約100克
- 月桂葉 —— 2片
- 日式咖喱磚 —— 2塊或2人份
- 朱古力 —— 約20克
- 番荳蔻 —— 適量
- 清水 —— 適量

又看了是枝裕和的《海街日記》。岩井俊二沒有把《四月物語》那碟咖喱飯拍得很清楚。翻看了數遍，我猜是豬肉咖喱。日式咖喱飯所用的蔬菜主要是薯仔、甘筍、洋葱三種；肉類則是牛肉和豬肉。

是枝裕和在《海街日記》提到的，則是豪華一點的海鮮咖喱飯，以及我覺得最有趣的竹輪咖喱飯。「竹輪」（ちくわ），有的商家叫「竹笛」，就是我們的「獅子狗魚蛋」。我的幼稚園時代，正是日本卡通《忍者小靈精》（忍者ハットリくん）熱播之時。那時候，我的牀邊公仔正是可愛的、毛茸茸的獅子狗（獅子丸）。

小學時，獅子狗公仔已不在了；母親卻從日式超級市場，把獅子狗最愛吃的長形魚蛋帶回家。我和哥哥高興至極，叫了幾聲「獅子狗魚蛋」，吃得津津有味。上了中學，我才知道這長形魚蛋的本名是「竹輪」。

無論是電影版，還是原著漫畫的《海街日記》，均有「竹輪咖喱

飯」這一筆。大女兒晚飯想要做放了貝類的海鮮咖喱，因為這是她母親煮得好吃的菜式；但對二女兒、三女兒來說，兒時印象最深刻的咖喱，是外婆用竹輪、碎豬肉做的咖喱飯。

竹輪就像魚蛋一樣，是加工魚肉；經濟實惠，無甚營養。另一齣日本卡通《我們這一家》（あたしンち）也提到，花師奶（立花翠）為了讓家用捱過月底幾天，就會以竹輪和白飯來打發一家的晚餐。把這種加工食材放進咖喱裏，無非是要補足鮮肉的分量吧。

改造咖喱磚 調配新口味

我們會在燒烤、打邊爐、煮車仔麵的時候，吃獅子狗魚蛋；但我沒有在香港遇過賣獅子狗魚蛋咖喱飯的食店；所以我們還是叫成「竹輪咖喱飯」好了。

咖喱磚、竹輪都是現成的廉價食材，味道相似、單調，難登大雅。想要些口味變化，不妨從甜、酸、苦、辣、鹹味來調整。喜歡甜味的，可以另添砂糖、蜜糖、水果肉；酸的是茄汁、喼汁、陳醋、乳酪；苦的是咖啡、朱古力；辣的當然是辣椒、胡椒了；鹹的用豉油、鯷魚等。我喜歡放幾片黑朱古力。竹輪不耐煮，中途要取出來一會。上桌時可以伴些雞蛋、沙律、福神漬。

「又越過高山又越過谷／忍者身體似飛機／天空任意飛」，吃了那麼多竹輪，我們有多少個八十後，成功變成了「正直善良」、「令人地歡喜」、「禮貌又神氣」的忍者小靈精呢。我想我不是其中之一；但我現在至少，可以是個「談話似詩那樣」的師奶。



《海街日記》

做法：



1. 粳米洗淨，加水煮成白飯。



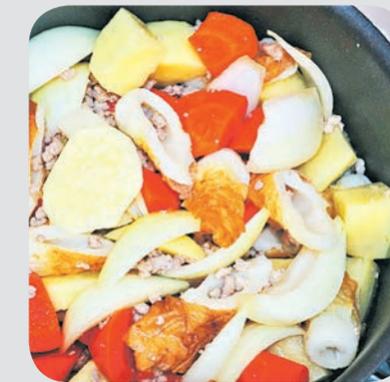
2. 竹輪洗淨，斜切厚片；洋葱洗淨，去皮，切片。



3. 甘筍、薯仔洗淨，去皮，切塊。



4. 免治豬肉洗淨，與食油下鍋，中火拌炒至轉色。



5. 下竹輪、洋葱、甘筍、薯仔，同炒至所有材料上油。



6. 取出竹輪，放入月桂葉。加入清水至浸過材料，沸騰後開蓋煮約10分鐘，至材料熟透。



7. 熄火，把咖喱磚和朱古力浸在鍋裏融解。拌勻後加入竹輪。再次大火收乾水分和調味。



8. 熱白飯盛在碟上，灑上番芫荽；倒入咖喱即成。

作者簡介：

香港恒生大學中文系助理教授。終日流連中外飲食書寫，追憶文字食光。著有《食字餐桌》等。臉書專頁：食字餐桌。