

東南亞的滋味小劇場—思鄉的斑蘭咖哩

* 第二幕

時間：放學後

地點：小灣隔壁鄰居家

人物：小灣、小水、依斯邁

旁白：放學後，小灣便跟小水一起來到依斯邁家門口，按了電鈴之後，就有一位高高瘦瘦，帶著眼鏡的大學生來應門。

依斯邁：欸，是小灣啊？你怎麼來了，你有功課不會寫嗎？

小灣：依斯邁哥哥，這是我同學小水。不是來問功課的啦，跟你說哦，我今天在學校吃了斑蘭咖哩魚蛋，老師說它是一道馬來西亞料理，但我們好好奇哦，斑蘭是什麼啊？依斯邁哥哥你知道嗎？

依斯邁：哇，這麼巧！我今天的晚餐剛好是斑蘭咖哩呢，還是你們想進來吃吃看，順便讓我回答你的問題？

小灣、小水：可以嗎？

依斯邁：當然可以！

小灣、小水：哇！太棒了，謝謝依斯邁哥哥！

旁白：小灣、小水進了房間後，便立刻聞到陣陣咖哩香氣，兩人跟著依斯邁走進廚房，看到爐子上正在熬煮著咖哩醬。

小水：這味道聞起來好像我們今天中午吃的斑蘭咖哩！

小灣：咦，怎麼沒有看到魚蛋？

依斯邁：噢~我今天煮的是斑蘭雞肉咖哩，馬來西亞有些餐廳會供應魚蛋咖哩，但大部分的人比較常用雞肉。

小灣：我覺得馬來西亞的咖哩比較辣也比較甜一點。

依斯邁：跟其他國家的咖哩相比，馬來西亞的咖哩的確是以甜辣為主要的特色。

小水：那「斑蘭」是什麼啊

依斯邁：斑蘭是一種香料植物！會使用在很多料理中哦，它常用來煮各種米飯和食物，如椰漿飯和咖哩，不過更常被用來做甜食和飲料呢，像是薏仁湯，你們看，它的外表細細長長、鮮綠的葉片也讓人很容易辨認，還有一種獨特甜美的香氣。來！你聞聞看！

小灣：哇，(用鼻子聞)聞起來有一種草的味道，香香的。

依斯邁：台灣也有種斑蘭葉，叫做香蘭，有時這裡的人會用它來當成茶煮來喝

呢，小灣如果想要試試的話，我等一下也可以煮給你們喝喝看哦！

小灣：好！

* 第三幕

時間、地點、人物皆未改變

旁白：三人一邊聊天，依斯邁一邊向小灣、小水介紹他做料理的食材。

依斯邁：你們進門的時候應該有聞到很濃的咖哩味吧？

小灣：有呀，哇，原來就是這一鍋咖哩！你在裡面加了什麼呀？（拿湯勺攪拌鍋子的聲音）（搭配熬煮聲）哦……這個綠綠的是斑蘭葉嗎？哇，好香啊！

小水：我看我看，哇～裡面有雞肉、有馬鈴薯。

依斯邁：你們很會觀察耶，沒有錯哦，我先把蒜頭末、紅蔥頭末、薑、南薑、茴香等辛香料炒香，然後放雞肉下去，加上白胡椒粉、醬油、調好比例的咖哩粉、搗爛的生辣椒醬、糖等等調味料下去繼續爆香，這時要加上很多食用油，避免用料被炒焦，最後我加入椰奶和增加香味的秘密武器，也就是斑蘭葉一起燉煮，這樣咖哩醬就完成啦！不過這是我依照自己的口味調配的，有些擔心你們等一下吃不了呢…

小水：咦，為什麼呢？

依斯邁：記得我剛剛有說過，馬來西亞的咖哩以甜辣為主嗎？因為當地的氣候炎熱潮溼，我們吃的食物的口味也比較重口味。你們可別小看這個咖哩醬，他的辣味在嘴裡的感覺會非常的明顯喔，可能吃了幾口，就已經汗流浹背了！

小灣：吃辣我沒問題，流汗有一種爽快的感覺呢！小水你呢？

小水：唔、我大概也可以吧……那你們咖哩會加什麼配料呢？

依斯邁：哦哦，我今天準備了很多根莖類蔬菜當配料唷！你看，這裡已有一些炸過的馬鈴薯、紅蘿蔔、涼薯、香菇等，等燉雞肉咖哩醬的味道融成一體後，我們再放蔬菜配料放進去煮一下，這樣它們才不會融掉…你們今天吃的「斑蘭咖哩魚蛋」，應該就是把雞肉替換成魚蛋，在做法上應該差不了太多。

小水：依斯邁哥哥，有人會把雞肉改成魚蛋，除了這兩種食材之外，也會改成豬肉或牛肉嗎？

小灣：對耶，上次我去小越家吃雞肉湯河粉時，小越媽媽就有提到，雖然一般家裡大多使用雞肉來做，但越南也有店家使用牛肉、豬肉等食材喔！

依斯邁：理論上來說是可以的，但在馬來西亞，外面店家做的咖哩，大多還是以雞肉或海鮮為主喔！

小水：咦，為什麼啊？

依斯邁：主要是因為馬來西亞是一個有很多族群和宗教的國家，有些族群有不吃牛肉或不吃豬肉的禁忌，所以我們大部分的料理都以雞肉、魚肉或羊肉為主喔。當然在特定族群開的餐廳，也吃得到牛肉咖哩和豬肉咖哩啦！

小灣：原來如此！

依斯邁：好，這鍋咖哩醬快煮到入味了，等等我加入配料，就可以上桌啦，你們聞聞看，是不是很香呢？我們可以準備開飯了！

小灣、小水：好！我們快等不及啦！

第一集結束

第二集

小朋友：東南亞的滋味小劇場

老師：這是一個一邊吃午餐 一邊聽東南亞小故事的廣播劇，今天要來馬來西亞大學生家嚐嚐斑蘭咖哩雞肉的滋味！

依斯邁：今天我們要學的單字是.... 馬來西亞 斑蘭葉 雞肉 椰奶（華語一次、馬來語三次）

第四幕

時間：晚上

地點：小灣隔壁鄰居家

人物：小灣、小水、依斯邁

旁白：看著依斯邁將咖哩雞從鍋裡盛出來，小灣和小水忍不住吞了好幾口的口水，雙眼盯著咖哩，跟著依斯邁的腳步來到餐桌前。

小灣：哇～真的好香喔。餐具在哪裡，我可以幫忙拿！

依斯邁：等等，如果要吃馬來西亞的料理，也一起學學馬來西亞的飲食習慣吧！馬來人吃飯時有時會在地毯上席地而坐，用右手來捏拿食物，不過現在一般人都在桌子上吃，所以店家會在桌上準備一壺洗手用的水，因為手就是我們的餐具噢！

小灣、小水：（驚訝的語氣）用手抓食物嗎？

依斯邁：沒錯，除了馬來人，印度人、緬甸人也有類似的傳統喔。在食物送進口之前，先用手指觸摸，提前知道食物的溫度，就不容易燙傷自己的嘴巴。不

過，捏拿食物必須使用右手的三隻手指，左手捏拿食物是不禮貌的行為喔。

小灣：哇，馬來西亞的文化實在太有趣了。

小水：但是，為什麼用左手吃飯會不禮貌呢？

依斯邁：其實對馬來西亞的馬來人或印度人來說，左手是用來洗屁屁，如果去馬來西亞，可以發現公廁左邊會有一個水管，就是左手拿水管沖洗的噢。

小灣：這樣的飲食習慣，真的跟台灣很不一樣呢！

小水：真的，我還是有點不習慣欸。

依斯邁：這就是文化的不同呀，如果你們不習慣，也不用特別勉強，以後到馬來西亞玩時，看見當地人用手吃飯，不要覺得奇怪或驚訝，因為對我們來說，那就像你們用筷子吃飯一樣，是很自然的事情喔。

小灣：我明白了，謝謝依斯邁哥哥告訴我們這些，不過我肚子真的餓了，就先來吃吃咖哩的味道吧。（吞嚥聲）哇，比起泰國菜、越南菜，馬來西亞的料理真的比較辣呢，不過辣中也有帶有一點甜甜的味道，讓人愈吃愈上癮呢！

依斯邁：那個甜味就是椰奶和糖帶來的喔，在馬來西亞，我們會把椰子作為食材，比方在煮咖哩時，會使用椰奶代替水來煮咖哩湯；另外馬來西亞很有名的小吃「椰漿飯」，也是用椰奶跟班蘭葉及辛香料煮米飯，煮好後再跟不同的配料一起吃喔。

小水：這個我知道，椰奶跟班蘭葉一樣，在很多料理出現中呢！

小灣：不過有一點我很好奇，椰奶到底是怎麼來的啊？我在台灣，只喝過「椰子水」，我記得明明是透明無色的，跟白色的椰奶一點都不像啊？

依斯邁：沒錯，你觀察的很仔細，椰奶的材料是椰子的白色果肉，通常我們會把果肉削成絲後再榨成汁。椰奶就跟小水說的一樣，不管是鹹食的咖哩，還是甜食的糕點，在馬來西亞是很重要的食材噢！

小水：原來如此，椰奶是用椰子的果肉做的。依斯邁哥哥，如果下次有機會的話，能不能嚐嚐看你用椰奶做的甜點呢？

依斯邁：那有什麼問題，下次我做好後送去給小灣，讓他帶去學校跟你們分享！

小水：呃，這樣不太好吧…

小灣：為什麼？

小水：我怕太好吃，小灣在上學前就不小心全部吃完了怎麼辦？小灣，你還是跟我一起來依斯邁哥哥家吃吧！

小灣：欸妳很奇怪幹嘛這樣講我！

（眾人笑聲）