

### 11-03

穿梭亞洲各地，景物、民情及料理或許有所不同，但有樣東西卻是不變的：咖哩！咖哩源自印度，卻早已傳遍亞洲，乃至世界各地。

現今「咖哩」(curry)這個字詞其實源自南印度 **Khari** 這個字，指的就是各種加了香料的醬汁。印度是咖哩的發源地，是許多不同口味咖哩的原鄉。芥末、薑、肉桂、丁香、荳蔻籽及月桂葉都是常見的食材，有些印度咖哩甚至添加了超過 20 多種不同的香料。

葡萄牙探險家達伽馬於 1498 年發現一條通往印度的新航道後，來自葡萄牙、荷蘭、法國及大英帝國的歐洲新移民紛至沓來。這些新移民愛上咖哩，進而開始將這道佳餚傳至帝國各個偏遠角落，並擴及其他地方。

在泰國，由於咖哩添加了椰奶或檸檬香茅之類的材料，口味往往相當辛辣。泰式咖哩一般以顏色形容，依所使用的辣椒種類，稱為紅咖哩或綠咖哩。英國人由於酷愛咖哩，在印度殖民期間，發明了便利的咖哩粉，如今甚至在食用薯條時，以咖哩醬取代蕃茄醬。德國人有種食品名為「咖哩香腸」，是種塗滿了咖哩醬的香腸。看來如今無論走到哪裡，都能滿足你對咖哩的口腹之慾。