

要做一盤好吃的咖哩，需要新鮮的胡蘿蔔、圓滾滾的馬鈴薯、飽滿的洋蔥和適量的咖哩塊，以及，最重要的一顆赤誠的，對食物感恩的心。

第一次吃到咖哩，是小時候父親煮的。此後，我就深深的迷上咖哩那濃濃的香氣、微辣的醬汁、熬的軟爛的蔬菜，配上白飯，那恰到好處的口感令我刻骨銘心。

之後，我請父親教我煮咖哩，我一邊做，他在一旁指導。

首先是採買食材，我隨著父親到市場，他一邊採買，一邊教我如何備料：「馬鈴薯挑選可握於掌中，發綠的表皮和發芽的馬鈴薯有毒不要買。選表皮不粗糙、圓形或橢圓形的。」

「胡蘿蔔要選擇表皮光滑、顏色紅澄澄，外觀完整無裂縫的。」

一邊閒聊，一邊很快就回到了家。我已經迫不及待要開始煮了，但父親卻說要先備料，於是我就從最基本的削皮開始，父親的大手握著我稚嫩的小手，很快，皮就削完了。我驚訝於馬鈴薯削皮前後的差異，胡蘿蔔卻幾乎一樣；切塊時也是，父親緊緊地握著我的手，一步一步的解說切菜時的注意事項；切洋蔥時，我被嗆得流出了淚，父親隨即體貼的說他來就好，看著父親在廚房忙碌地背影，小小的我或許沒有感覺，但現在回想起來卻是無盡的感恩。

料很快就切好了，我們家用的是雞胸肉。父親開火、熱鍋、倒油一氣呵成，反觀我呢，下個料卻畏畏縮縮的，手舉得老高等了半天才敢丟下鍋；先下的是洋蔥，一下鍋，洋蔥的香氣便四溢開來，沒炒幾下，洋蔥就轉變成了金黃色，表面上泛著油光，甚是好看了；接下來下切塊的雞胸肉，得要不斷的拌炒，小心不讓雞肉焦掉，等到雞肉的每個面都呈現金黃色就可以下蔬菜了；金黃色的雞肉、洋蔥，一塊塊紅澄澄的胡蘿蔔、飽滿厚實的馬鈴薯，一同在鍋子裡翻炒，炒一會兒後加水下去煮，「煮的時候要一邊把浮沫撈掉。」父親說道，於是我撈著浮沫，不時攪拌一下，在水煮滾後又等了十五分鐘，接下來就可以下咖哩塊了，先轉小火，放入咖哩塊後慢慢攪至溶化，很快，咖哩獨有的香氣飄了出來，充滿了整間廚房。

白飯也煮好了，盛起一盤香噴噴的白飯，再淋上散發著香氣的醬汁，雞肉、洋蔥、胡蘿蔔、馬鈴薯和白飯交織成了一盤色香味俱全的咖哩，我用湯匙從白飯和咖哩醬中舀起一匙送入口中，咖哩的味道充滿口腔，還未完全浸滿醬汁的白飯粒粒飽滿，雞肉和馬鈴薯搭配得恰到好處，雖然不及專門店家做得好吃，卻是我和父親辛勞數小時的成果。

那天，我整整吃了三大盤咖哩。

那天過後，雖然還是會自己做來吃，但都不如和父親一起做的那次好吃。能和自己所重視之人一起吃親手做的料理，對我來說，是非常幸福的一件事。