



感恩节：烹饪传统盛宴



用秋天色彩和装饰性纸火鸡装点的美国感恩节餐桌。©Nicole Lee/Flickr

1621年秋，英国清教徒在位于今天马萨诸塞州(Massachusetts)的普利茅斯岩(Plymouth Rock)登陆近一年后，与万帕诺亚格部落印第安人(Wampanoag Indians)聚在一起，盛宴庆祝殖民者的第一次丰收。为期三天的庆典融合了印第安人和英国清教徒的习俗，并通过美味佳肴表达谢意和友谊。

历史学家认为，双方当时分享的是北美地区的一些特产，如火鸡、鸭子、鹿肉、

龙虾、蟹、浆果、南瓜和笋瓜。尽管当代的美国感恩节(Thanksgiving)菜肴与当初有所不同，但这个节日的性质没有改变：对自己所能拥有的表示感恩，并与他人分享。

现代解释

现代感恩节大餐仍以北美地方特产为主。火鸡——无论是提前一夜腌制，涂黄油烘烤，还是在户外油炸——是感恩节的标志性食品。由于如此之多的美国人在感恩节吃火鸡，这

个节日甚至常被叫做“火鸡节”(Turkey Day)。感恩节大餐上的配菜通常包括在火鸡腔内烘烤的面包馅、蔓越橘酱和土豆泥，最后一道甜点是南瓜饼。

地区差异

火鸡和蔓越橘酱虽是感恩节的典型食品，但是如何烹饪它们则因厨师而异。不同的家庭传统、族裔背景和地区风味会使各地感恩节餐宴别具特色。

比如在美国东北部，感恩节餐宴的重头戏可能是涂有佛蒙特(Vermont)枫糖浆烧烤的蜜汁火鸡，面包馅里会添加栗子、迷迭香和百里香。在巴尔的摩(Baltimore)，感恩节餐桌上不可没有酸泡菜——体现出这座城市早年的德国传统。

美国东南部的厨师发明了一些日后在其他地区流行起来的做法。例如带牡蛎的玉米面包馅和加烤棉花糖的甜土豆——这些如今登上了美国各地餐桌。餐宴的最后一道甜点更是花样层出不穷。佛罗里达人选择酸橙饼，乔治亚人偏爱山核桃饼，北卡罗来纳人钟情于甜土豆饼。

美国中西部的菜谱体现出这里是美国的中心腹地。人们可以在明尼苏达州(Minnesota)尽情享用火鸡的菰米馅，在伊利诺伊州(Illinois)吃到焖青豆，在密歇根



一位义工在加利福尼亚的一个救济会把一盘感恩节节日餐递到人们手中。每个盘子里有现代感恩节大餐的主食，如火鸡、调料、蔓越橘酱、土豆泥及肉汁、焖青豆和面包卷。©AP Photo

州(Michigan)品尝蔓越橘酱配樱桃。在印第安纳州(Indiana)，餐宴的最后一项内容有可能是柿子布丁——用当地柿子蒸成的英国梅子布丁的翻版。

美国西南部的感恩节菜肴受到美国原住民、墨西哥人和西班牙人烹饪传统的影响，盛含各种香料。西南地区的厨师可能会端上带有芳香辣椒糊和小茴香涂料的火鸡，配以撒有绿辣椒末的玉米面包馅，以及拌有墨西哥烟椒的甜土豆泥。就甜点而言，南瓜饼在这里往往要让位于南瓜布丁。

美国西部以丰富的农产品著称，感恩节的特色是色味新鲜。加利福尼亚(California)的厨师可能会用大蒜、鼠尾草和百里香做火鸡调味，并在酸味面包馅中加入野

蘑菇。而华盛顿州(Washington)的厨师也许会用番薯泥替代土豆泥，并在面包馅中添加当地的榛子。

从枫糖、栗子到大蒜和榛子，现代感恩节餐宴的地区差异不仅反映了每位厨师的独特背景，而且也体现着美国丰富的多元化。而如何将节日盛宴剩余食品创新再造，可以是又一个热烈争论——并且引来百花齐放——的话题。

大多数美国人会认为没有火鸡就不算感恩节大餐。据美国国家火鸡联合会(National Turkey Federation)的统计，美国全年消费的火鸡中有五分之一是在感恩节。©AP Photo

