

烤火雞過感恩節

吳宗錦



↑ 2016 年的感恩節除了二個兒子二家人回家團聚，還邀請親家母和她先生來一起過感恩節。

我們中國人常說：「入境要問俗」，因此我們移民來美國後，第一件入境隨俗的事，就是「烤火雞」過感恩節。

記得三十多年前，當我們剛從台灣移民來洛杉磯時，小孩子還在讀小學，我太太花很多心血研究美國人的民俗風情，希望能讓小孩子盡快融入美國的環境。我太太發現，除了聖誕節，美國人也很注重過感恩節，是一家人團聚的日子。而且過完感恩節，也是拉開過聖誕節的序幕，家家開始裝飾佈置庭院燈飾和家裡的聖誕樹，並開始採購聖誕禮物，展開迎接聖誕和過新年的熱鬧氣氛。

感恩節是美國特有的節日，據說是 1620 年最初一群英國清教徒，搭乘「五月花號」帆船到達美國新英格蘭時，因正逢冬季來臨找不到東西可吃，當地印第安人拿來一些火雞給他們，才讓他們度過嚴寒的冬天生存了下來。為了感恩，後來每年秋收後，這批清教徒都會邀請當地的印第安人一起歡度，而成為美國的民俗節慶。到了 1941 年，小羅斯福總統正式把十一月的第四個星期四，訂為美國的「感恩節」。

美國人過感恩節，很像我們中國人過農曆除夕一樣。我太太知道在美國過感恩節的重要性後，很認真地詢問她的洋同事和我們的洋鄰居，如何買火雞和烤火雞，也查閱了很多食譜和資料，動手開始準備過我們在美國的第一個感恩節。

感恩節前幾天，太太就要我陪她去超級市場買火雞，她挑了一隻十八磅重的年輕火雞(Young Turkey)，讓我幫忙抬進購物車，這火雞很重又很冰冷，我心裡納悶，這要怎麼才能烤熟啊？買回家後，又要我幫忙放進冷凍庫，一直到感恩節前一天，太太才叫我幫忙抬出來解凍。

感恩節當天早上十一時許，太太把解凍後的冷火雞放進烤盤，然後在火雞皮上噴上一層奶油，還灑了一點點鹽巴，用錫箔紙包起來後，放進預設好華氏三百五十度(350°F)的烤箱裡，就開始烤起來了。過了二個小時，太太要我幫忙把火雞抬出來，放在料理台上，把火雞翻個面，還在已經半熟的火雞皮上塗上一層蜂蜜，然後又蓋上錫箔紙繼續放進烤箱烤。又經過了二小時，太太又要我把火雞再抬出烤箱，再一次翻了面，又噴奶油又塗蜂蜜，再度放進烤箱。這時烤火雞的香味已經滿屋飄香了，到了下午五點多，火雞就烤好了。

雖然是第一次烤火雞，但大大地出乎我的意料，感恩節的那天傍晚，當烤火雞從烤爐抬出來時，那烤得黃橙橙卻沒有焦黑的整隻火雞，非常漂亮、非常可口地呈現在家人面前，大家都看得流口水。更意外的還在後頭，當我用切火雞的專用電鋸切下火雞肉，尝尝火雞肉的滋味時，油而不膩卻多汁的火雞竟然非常可口，尤其是一口肉配上一小片紅莓果醬(Jellied Cranberry Sauce)一起吃時，那種美味是以前都沒嘗過的，太好吃了。當晚全家人都稱讚太太的烤火雞手藝，非常成功。

因為太太的烤火雞非常好吃，我們家的烤火雞的名聲很快地傳開來，之後的每年感恩節，烤火雞也成了我們家的傳統，我們也會邀請親朋好友到家裡熱鬧聚餐，不但品嚐烤火雞的美味，也一起感受美國感恩節的溫馨氣氛。

就這樣，我當了太太烤火雞的助手二十幾年，也學會了如何烤火雞。一直到七年前，因為太太得了「失智症」，無法再烤火雞了，但感恩節烤火雞的傳統，就由我這個助手變成主廚，繼續傳承下去，我們家每年感恩節都還是會「烤火雞」，也是我們一家四代人和親朋好友團聚的日子。

【文章於 2016 年 11 月 24 日(星期四)感恩節在世界日報 H1「家園版」刊出，文章標題被編輯改為《火雞主廚》。】



作者：吳宗錦 (英文名：TSUNGCHIN WU)

地址：1188 S. Second Ave., Arcadia, CA 91006 USA

Tel: 1-626-446-7288 Fax: 1-626-447-3488

E-mail：tsungchinwu@aol.com