

火雞外傳

11-11

1621 年的第一次感恩節，最早移居美洲的英國清教徒和美洲的當地土著共同分享一頓野菜、魚和野味獵物的盛宴。傳說那天吃的肉就是火雞肉。所以從此火雞就由清教徒的餐桌成為在美國歷史上佔有一席之地。多年來，火雞成為感恩節分享與團聚的精神象徵。

火雞——以及和牠一塊烹調的東西：填料、南瓜派、和蔓越莓醬——是美國感恩節傳統裡根深蒂固的一部份。火雞的用法很廣，通常用烤的，但也可以做湯，做成砂鍋，或甚至做成肉丸子。火雞的營養價值也很受推崇，膽固醇低、蛋白質高，所以可以做為替代紅肉的健康選擇之一。

因為大家都欣賞廣受喜愛的火雞而導致「火雞」這個詞的源起眾說紛紜。有人說這詞是因為公火雞「咯，咯」的叫聲而得名。另外一派人士認為名字的來源是因為火雞頭與土耳其氈帽很相似。無論名字的源起為何，對美國人而言，火雞是表達對生活福份感恩的重要象徵。

11-12

瑪莎和葛藍正在討論準備感恩節火雞大餐的細節：

瑪莎：我非常緊張，我全家人都來吃感恩節大餐！

葛藍：別擔心。我們已經有奶奶的火雞食譜和各種配料【註】。

瑪莎：滷汁、填料、麵包捲——我們有很多事要做！火雞要花的時間最長，就從這項開始著手吧。

葛藍：好。先把內臟取出來。把火雞內外清洗乾淨。

瑪莎：呃！內臟好噁哦。不過可以用來做好吃的滷汁。

葛藍：下一步，把火雞抹上油讓它在烤箱裡的時候比較溼潤。

瑪莎：火雞要烤多久時間？

葛藍：每一公斤要 35 分鐘時間。我們的火雞重 9 公斤，溫度大約攝氏 165 度 5 小時應該就夠了。

瑪莎：喔，我忘了告訴你，我表兄弟不來，因為他們都染上了流行性感冒。

葛藍：意思是我們會有很多剩菜。

瑪莎：我最喜歡感恩節大餐有剩菜了。感恩節後我們家總是吃好幾天的火雞三明治。

葛藍：我最喜歡感恩節火雞的地方是牠的如願骨（叉骨）部份。等它乾了，我們會拉它看看我們之中誰可以許願。

瑪莎：我的願望就是這頓感恩節大餐別出什麼紕漏才好！

【註】：fixing、talking 這類以 ing 結尾的字，口語唸法常常省略「g」。