

据美国《新闻周刊》报道,在美食网站上搜索美国纽约市的美食,结果有意大利餐厅、法国餐厅、日本餐厅,甚至埃塞俄比亚餐厅,却连一家印第安餐厅都没有。年轻的印第安厨师们认为,印第安菜肴才是最正宗的本土美国菜,但多年以来它几乎被人们遗忘,于是他们走上了推广、复兴印第安菜的道路。

现代快报记者 李欣 编译



克雷格在制作印第安菜肴



美国印第安厨师尼菲·克雷格 资料图片

现状堪忧

大部分人 对印第安菜没概念

尼菲·克雷格2000年从烹饪学校毕业,几年之后他就成为了亚利桑那州唯一一家五星级法国餐厅玛丽·伊莱恩饭店的一名厨师。“在那里我得到了很多关于法国经典烹饪手法的训练,但感觉到缺少了些什么,”现年33岁的克雷格表示,“法国传统不是我的传统,我希望能烹饪我民族的传统菜肴——阿帕切印第安人和纳瓦霍印第安人的美食。”

克雷格的母亲是阿帕切印第安人,已故的父亲是纳瓦霍印第安人。他出生在阿帕切印第安人保留地最大的社区白河,并在那里度过大部分年少时光,他也在纳瓦霍印第安人保留地住过几年,但他从未想到会像现在这样度过成年生活。

“玛丽·伊莱恩饭店使用很多当地食材,包括兔肉、鹿肉、南瓜、玉米,这些食材都是当地印第安人烹饪史上的一部分,但它们是用法式手法烹饪的,”克雷格表示,“厨艺越来越好后,我开始想用自己的手艺来展示印第安人的烹饪方法。”离开玛丽·伊莱恩饭店后,他开始致力于复兴印第安人的传统美食。他举办私人宴会和会议,寻找其他印第安人厨师和研究印第安传统菜肴的学者。2009年,克雷格听说白山阿帕切部落的日出公园度假村将举行开幕典礼,他表示:“我觉得这是将复兴印第安菜肴的想法推广出去的好时机。”

克雷格最终被任命为日出公园度假村的总厨,他的餐厅提供的大多数是标准的美式菜肴,但客人们也可以预订他的总厨桌,在这张餐桌上,克雷格正在实现他的梦想:复原、重塑几乎被人们遗忘的印第安美食。

在美食网站上搜索纽约美食,结果会列出554家意大利餐厅、191家法国餐厅、179家日本料理,甚至有10家埃塞俄比亚餐厅,却连一家印第安餐厅都没有。“现在的美国菜建立在移民的基础上,而非原住民,”印第安厨师、学者罗伊丝·艾伦·弗兰克说道。问美国人什么是本土美国菜,答案基本上是感恩节的火鸡。

印第安菜 被遗忘的菜系

印第安厨师正在推动它的复兴

复兴计划

提升印第安菜的档次,扩大受众面

在北美变为殖民地之前,白山阿帕切印第安人的饮食以素食为基础,主食是橡子、果实和坚果,辅以免肉、鸟肉、浣熊肉、鱼肉等,食物都取材于当地。跟欧洲的早期接触和贸易引入了新的食物,很多印第安厨师也将这些食物认为是地道的印第安传统美食。

后来,印第安人保留地制度令大部分印第安人失去了土地,依赖于联邦政府提供的食物,其中经常包括猪油、面粉、加工糖。利用这些材料,印第安人制作出了炸面包,它现在已变成很多人眼中的印第安菜肴。炸面包并不健康,因此导致了印第安人的健康危机,约33%的北美印第安人和阿拉斯加土著人肥胖,超过16%的北美印第安人和阿拉斯加土著人患有2型糖尿病。

“对我来说,”奥登表示,“它就是美洲土著食品。我做的食物非常直接,我的餐厅提供炭烤野牛里脊配果酱,很多美洲土著菜肴都是炭烤的。我可不认为炸面包这样的菜是本土美国菜。”但奥登还补充称,原汁原味并不表示菜肴一定非常简

单:“克雷格有法式烹饪背景,跟他一样,我也希望能将印第安菜肴做成高档料理。”奥登的“玉米舞蹈”餐厅2003年倒闭,但她依然没有放弃推广印第安菜肴。目前,她正在跟威尔顿兰切里拉印第安部落商讨,在该部落预计建立在加州萨克拉门托县的赌场里开一家印第安餐厅。

克雷格目前正在准备一顿6人试吃晚餐,这样的晚餐在夏季并不常见,但在滑雪季节大约每周会举行4次,克雷格希望能通过试吃选出受欢迎的菜肴。克雷格使用的食材来自于当地,包括带一点辣味的草地芸香、尝起来像青苹果的一种酢浆草属的野草、硬而大小的蘑菇、各种各样用来装饰的野花。参加试吃的一般既有印第安人也有非印第安人,试吃晚餐的成本是每客89美元。在客人到达前,克雷格会在餐桌旁的柜子上放一些有关印第安菜肴及其历史的书籍。

克雷格的试吃晚餐通常共有12道菜,以传统的混合烤玉米开始,这道菜里有3个本地玉米品种。第二道菜是以香料装饰的冷甜瓜汤,然后是藜麦沙拉……大部分菜肴都用到了印第安菜的“三姐妹”——玉米、豆子、小南瓜。“印第安人通常会将它们种在一起,它们能帮助彼此更好地生长。”美国印第安人健康中心副主任艾莉森·巴洛说道。

长期目标

让印第安菜跻身世界主要菜系

去年11月,克雷格主办了美洲原住民烹饪协会的原住民美食文化大会,会议为期5天,在日出公园度假村召开。来自犹他州黑羊餐厅、新墨西哥州水鸟餐厅以及其他印第安餐厅的厨师们在会议上做了菜肴展示,并跟人类学家们一起参与了印第安烹饪史的公开讨论。

下个月,克雷格将迎来迄今为止最大的厨艺展示机会,俄亥俄州厨师花园公司是为美国很多家顶级餐厅种植原材料的著名农业公司,该公司邀请了几名印第安厨师为100多名访问美国、参加会议的厨师烹饪印第安美食,克雷格就是受邀的印第安厨师之一,弗兰克也受到了邀请。“我不仅希望展示我对印第安菜肴的解读,也希望将印第安菜肴展示给这100多名擅长不同传统菜肴烹饪的厨师,我想让他们知道,现在在美国所有菜系都有印第安菜肴的影子。”克雷格表示。

然而,克雷格的高级印第安菜肴无法解决普通印第安人面临的健康危机。据2010年的人口普查数据,在阿帕切印第安保留地的13409位居民中,超过一半生活在贫困线以下。贫穷还延伸到了土地上,曾经到处都是肥沃农田的土地如今大部分都休耕了。在某个社区只有一家便利店,店里大部分货架都是空的,为数不多的装有商品的

货架上放的都是薯片等膨化食品,完全没有新鲜蔬菜和水果的踪影。

“这一地区曾经有丰富的食品,现在却变成了食品的沙漠,”克雷格说道,他也正在试图解决这一问题。今年早些时候,他跟别人联合创建了一家非营利性机构,致力于振兴阿帕切印第安保留区西部的农业和水资源利用。该机构还在日出公园度假村开办了烹饪车间,开始将包装好的印第安食品配送给阿帕切部落的老年人。

克雷格透露,他认为这些举措跟他复兴印第安菜肴的愿望是相辅相成的,它们都有同一个目标:将印第安菜肴重新介绍给印第安人以及外部世界的人。大约15年前,在美国的烹饪学校,克雷格表示他“被迫接受只有3种主要菜系的概念:法国菜、意大利菜和亚洲菜”。他指出,这些所谓的主要菜系基本上都因印第安食材而焕发了新的活力,比如西红柿在现代意大利菜肴中的作用。“辣椒永久性地改变了所有亚洲菜肴的烹饪,”克雷格补充道。尽管如此,印第安菜肴还未能得到三星米其林的荣誉,甚至尚未被大部分公众所认识。克雷格希望这种现状将得到改变,他说:“我现在的立场是印第安菜肴是世界第四大主要菜系,它应该得到承认。”