

为什么印度找不到印度飞饼

来看看那些被“错认故乡”的知名美食



“为什么我去了七次印度,却从未见过一张印度飞饼。当然,中国也没有一道主食叫‘中国炒饭’,尽管它在印度街头随处可见。”近日,在中国旅居二十余年的美国博主江喃接受中新社采访时道出了心中疑惑——这张自己走遍印度南北都没找到的“飞”饼,究竟来自哪里?

正宗印度飞饼在马来西亚

“饼在印度是无法忽视的存在。”常年定居印度的作家、《在印度看印度》作者莫希智,曾这样概括“饼”之于印度人的重要性。

莫希智介绍,印度共有三大饼系——不发酵的全麦系、中东传入的馕系、南印度的米饼系。岁月长河中,不同饼系衍生出令人眼花缭乱的印度饼食。然而,纵使印度有千饼千味,在中国广为人知的印度飞饼却不在其列。

从口味而言,与印度飞饼最相近的是南印度多层油酥饼——“Parotta”,但其做法与“飞”字并无特别关联。今日所说的“印度飞饼”,其雏形更多形成于马来西亚,与印度移民密切相关。

19世纪,大量南印度泰米尔劳工前往马来西亚谋生,带去家乡秀饼之技。这些劳工多在当地大排档务工。为招徕路人,摊贩们在空中抛甩薄如蝉翼的饼坯,饼在空中宛如飞天般腾飞,成为街头一景。后来,这种小吃以“Roti Canai”之名走红。

正宗夏威夷披萨在加拿大

夏威夷披萨是1962年希腊裔加拿大厨师山姆·潘诺普洛斯在加拿大安大略省首创。潘诺普洛斯接受BBC采访时回忆,自己在一位华人居民的建议下开了餐厅,夏威夷披萨的灵感正源于他烹调美式中餐时惯用的酸甜搭配。

“那时候唯一能找到糖醋口味的只有中餐,别的什么都没有。其他的菜都很普通。”潘诺普洛斯说,自己将菠萝罐头加入披萨,并用菠萝罐头品牌“夏威夷”命名。这款披萨尽管评价两极分化,但迅速风靡全球。

“Roti”意为面包或煎饼。“Canai”则有多重渊源:一种说法认为它意为“来回压扁”,指的是反复抛甩、拉伸面团的制作过程;另一种说法认为它源自印度城市钦奈(Chennai),为纪念当年从钦奈登船出海、挥别故乡的泰米尔劳工。无论哪种解释,这个名字本身都承载着移民的历史与情感。

随着时代发展,“Roti Canai”已成为马来西亚国民美食。2023年,世界美食网站TasteAtlas公布全球五十大大吃面包榜单,马来西亚“Roti Canai”以4.9分荣登榜首,与哥伦比亚的奶酪面包同分并列。

20世纪90年代,这款带着表演性质的小吃经东南亚传入中国,成为夜市烟火里的人气担当,并得名“印度飞饼”。和以鸡蛋、洋葱、咖喱等馅料为主的东南亚风味不同,在中国,印度飞饼可裹入榴莲、香蕉、草莓、巧克力、芝士等各种甜味馅料。一道南洋咸口小吃,成了甜品台的常客。



正宗法国薯条在比利时

薯条,是最常见的快餐食品之一,从美国及欧洲等地渐渐流行开来,可谓风靡世界各地。很多人都知道薯条的英文是“Chips”,美国人称之为“French Fries”,直译过来就是“法国土豆法国薯条”。然而,薯条并不诞生于法国。

有观点认为,第一次世界大战时,美国士兵在比利时吃到了这种薯条,觉得特别美味,而当时在比利时军队中的通用语言是法语,他们就以为是“法国的薯条”了,便想当然地称其为“French Fries”。

新华社此前报道,比利时人希望世人知道,与啤酒一样,炸薯条是比利时文化的重要组成部分,也是世界文化遗产的一部分。不少比利时人说,是比利时人发明了炸薯条,只是由于美国军队在第一次世界大战期间驻扎在比利时的法语区,导致炸薯条在美式英语中被称作“法国薯条”。

正宗瑞士卷在英国

这两年,瑞士卷进入了各大甜品店,获得广泛关注。但它其实并不起源于瑞士,有观点认为,它在19世纪与甜甜圈、维多利亚海绵蛋糕等一同出现,很可能起源于奥地利。还有一种说法是瑞士卷起源于英国。

1865年《伯明翰日报》上刊登了一则面包房广告,上面提到了一位面包师会做Swiss roll,并且已经做了14年了。按照时间来推算的话,1865年时说的“过去14年”,意味着瑞士卷这一名称在英国最早可以追溯到1851年。

瑞士卷爆火,但瑞士并没有接住这一波“泼天的流量”,200年前也是。瑞士卷在瑞士德语里叫“Biskuitroulade”或“roulade”,法语叫“gâteau roulé”,意大利语又叫“biscotto arrotolato”,拉丁罗曼语就叫“rullada”,跟“瑞士”八竿子打不着。

同样的东西,在意大利叫“rollò”,在法国、德国叫“roulade”,也是蛋糕卷。只有英国、美国、日本和中国才会使用“瑞士卷”的叫法。



AI制图。



正宗丹麦酥在奥地利

就像鱼香肉丝没有“鱼”,夫妻肺片没有“夫妻”一样,丹麦酥也并不起源于丹麦。

丹麦酥的英文名称是Danish pastry,乍一看是丹麦特产,实际起源是奥地利的维也纳。这种面包的制作方法在19世纪中期因一起突发事件传入丹麦。1850年,丹麦面包师罢工。无奈之下,面包店老板请来国外援兵,其中就有几位来自奥地利的面包师。他们不仅提供了劳动力,还带来新的烘焙方式和食谱,其中就有使用奥地利层压技术的“Plundergebäck”。

劳资纠纷结束后,这款起酥面包的做法在丹麦流行开来。本地面包师借鉴原创食谱,根据丹麦人的口味进行改良。依托丹麦丰富的奶制品资源,新食谱中增加了黄油比例,使其更加松软香浓。有意思的是,尽管很多国家都将这款面包叫作丹麦面包,它在丹麦本地的名称却是“维也纳面包”,以纪念它从奥地利传入的历史,而且这个名称在北欧其他地区沿用至今。

(综合新华社、环球网、广州日报等)