

實踐家專家政科／周美惠

# 聖誕佳節 在歐洲



精緻德式聖誕巧克力



**對**歐洲人來說，聖誕節、復活節、生日是每人一年中可以收到親友禮物的大節慶。聖誕節相當於我國新年，耶誕夜是家人團聚的日子。德國人三代團圓，除了非不得已的原因，再遠的遊子也得趕回家。聖誕節除教堂聖職人員及大眾捷運系統工作人員、警員、醫院，有人留守之外，一切停擺，商店全部關門。

## 圍爐享團圓之樂

40年來本省由於美國文化的影響，耶誕節商業行為重於宗教意義，成為商人宣傳促銷商品，及餐飲業帶動高價狂歡的工具，完全失去天主教與基督教慶祝耶穌基督救主誕生的莊嚴意義。

歐洲耶誕節至今仍沿襲着莊嚴肅穆的傳統氣氛，沒有喧鬧，沒有狂歡的飲宴，大多數的人在豐盛的家庭午餐之後，到教堂作禮拜或望彌撒，晚餐簡單以冷食為主，配着酒圍爐享團聚之樂。

孩童們平日8時以前得上床，只有耶誕夜允許與大人共餐，等到午夜各教堂鐘聲響起十二响之後，相互到聖誕樹下找出自己的禮物。拆開禮物是耶誕夜的高潮，然後孩子們上床，大人們相偕踏雪再次走向教堂，作子夜聖誕禮拜，慶祝耶穌基督誕生。

## 聖誕樹源自德國

聖誕樹起源於德國。日爾曼人自古世紀開始，於每年12月24日即亞當與

夏娃節，在家裏佈置一株樅樹（伊甸園之樹），將薄餅乾掛在上面，象徵聖餅（基督徒贖罪的標記）。近代改用各種自製小甜餅代替聖餅，並在樹枝上夾着象徵基督的蠟燭。

此外，室內茶几上設有聖誕塔，為一木質多角形或三角形結構，上有許多小架格放置基督雕像，塔身飾以常青樹枝葉、蠟燭和一顆星。

到16世紀，聖誕塔和伊甸園樹合併為聖誕樹。18世紀這種風俗流行於德國教徒們，直到19世紀流行全國，成為德國根深蒂固的傳統聖誕習俗。

時至今日，不一定採用木製聖誕塔，但家家戶戶必定在12月初，客廳茶几上或由天花板吊着聖誕燭台設置4枝蠟燭，每一個星期日點上一枝蠟燭，當最後一枝點燃時，意味着耶誕節的來臨。

19世紀初，聖誕樹傳到英國，19世紀中葉維多利亞女王及丈夫德國王子阿爾貝特加以推廣普及。惟維多利亞式聖誕樹飾以蠟燭、糖果及花色糕點，用絲帶和紙鏈吊掛在樹枝上。

## 糕點餅乾風味獨特

德國婦女一到12月開始忙着採購禮物、聖誕飾物或自製飾物佈置在窗前、屋內、院子裏、門前，第二個星期開始陸續烘製各種小餅乾及耶誕蛋糕，以供24日以後至元月6日聖誕假日，家人下午茶及晚餐甜點時間食用。

耶誕假期，一般主婦不再花太多時間在廚房。為便於貯存聖誕糕點，多半採用奶油、蘭姆酒、紅酒及各種堅果、果乾、橘皮、自製果醬等材料烘焙，必須裝罐放置一週之後，開始發出獨特風味非常香醇可口，由於歐洲大陸氣候乾燥，一般可貯存一個月。

耶誕正值隆冬，大部地區白雪皚皚，餅乾習慣加些白粉糖熬煮成的糖霜裝飾，既好看又具獨特口感，最受孩童喜愛。

20世紀末，歐洲普遍經濟水準高，聖誕糕點流行以包着杏仁蜂蜜餡（Ma-



德國傳統聖誕樹  
吊掛餅乾及蠟燭



德國聖誕塔



現代化德國聖誕裝飾  
點燭台



典型英國式聖誕餅乾



瑞士火鍋亦為現代  
年青德國家庭  
最愛的聖誕餐

rzipan) 的精緻巧克力代替小餅乾。餅乾亦飾以糖霜或銀色裝飾物。

德國北部與南部耶誕節烘焙糕點亦有差異，各地區有其獨特的風味及作法，紐倫堡附近特製耶誕薑餅（Lebkuchen）以薑汁及果乾、堅果、肉桂、巧克力等配料作成聖誕薑餅，風味獨特，極具地方色彩最具代表性。

## 德國傳統烤鵝餐

耶誕午餐，德國人及法國人習慣吃烤鵝肉或燉鴨肉。瑞士由法國人、日爾曼人、意大利人等多種民族聚合而成，亦吃鵝肉、鴨肉及鹿肉、海鮮。一般鵝肉或鴨肉肚內，塞滿米飯及香辛料或馬鈴薯、洋菇、洋葱球等，加以烘烤，配上醃製酸紫萵苣或甜菜片。

歐洲人尤其瑞士菜，食用肉類時，習慣配些水果及果乾或堅果，酸甜鹹味相互平衡，既幫助消化，且增加風味而不油膩。

天主教徒習慣吃魚，德國南部巴伐利亞及奧地利人耶誕烤活鯉魚或燉煮鯉魚，法國人以高級煙燻鮭魚代替鯉魚。

現代德國人喜歡耶誕夜晚以瑞士火鍋取代冷食，更具圍爐的意味。

## 拉丁民族海鮮雞肉

古羅馬人在元旦用青枝綠葉和燈火裝飾房屋，並向兒童及窮人贈送禮物。因此，比較注重新年節慶，與日爾曼民族新年與親友狂歡不同。

24日夜晚12點上教堂望彌撒，子夜之後吃蛋、蜂蜜、杏仁或椰子粉、可可粉作成的糕點過耶誕。31日除夕夜，家



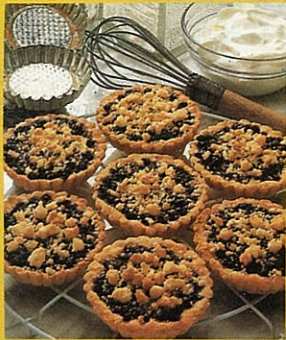
南歐地中海地區拉丁民族典型聖誕火鍋。

# 聖

# 誕

# 特

# 輯



藍莓派



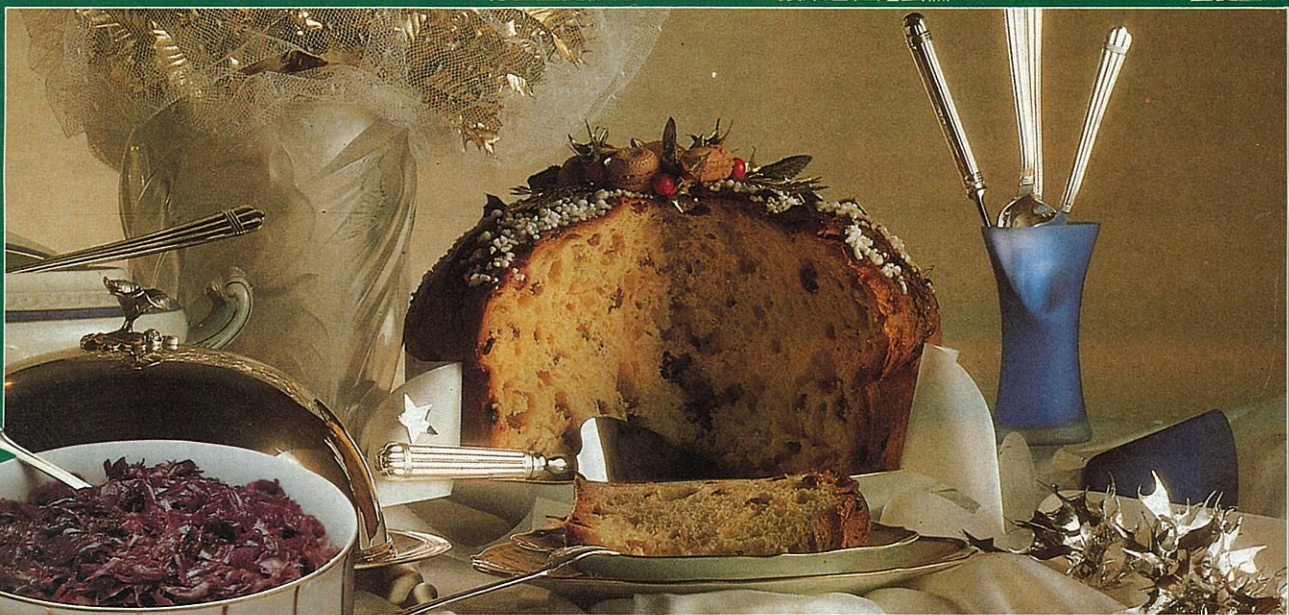
德國聖誕糕點



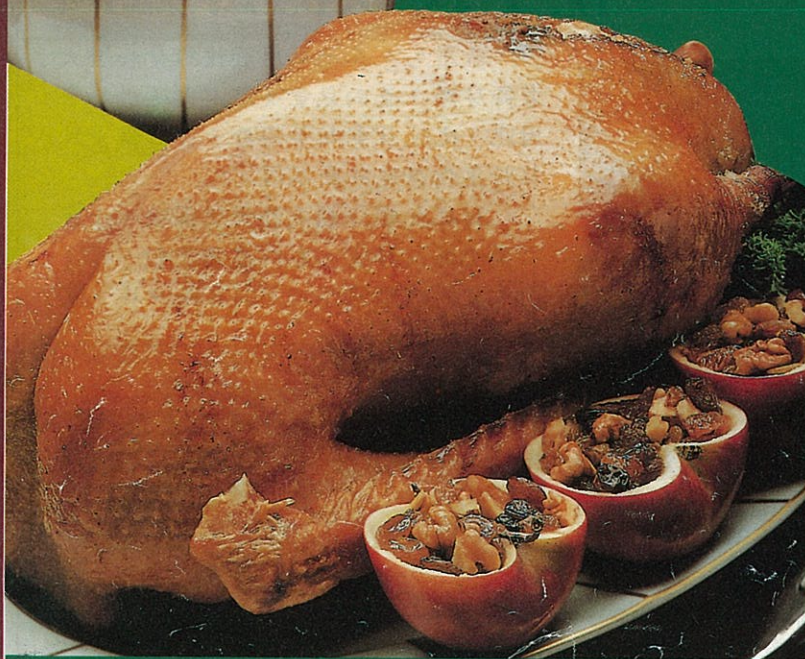
蘋果杏仁餡蛋糕



聖誕薑餅



意大利聖誕大餐烤雞、海鮮、開胃菜及水果蛋糕。



德國傳統烤鵝聖誕餐，配上酸菜蕪苣菜及蘋果果乾盅。

人團圓飯桌上，12時教堂敲鐘，每敲1次每人吃1顆葡萄許1個願，共吃12顆葡萄，之後開香檳酒喝以示慶賀。

西班牙人不在聖誕節送禮物，在1月6日三王來朝日也是兒童節送禮物。因此，西班牙人比較不注重聖誕樹的裝飾。西班牙及義大利人菜餚不太用奶油，習慣以橄欖油作菜，主菜除了海鮮，以雞肉為主，風味自然有別於日爾曼民族。

南歐地中海地區多半以海鮮為耶誕餐，配上水果蛋糕。其中以沙鍋小火燉煮的聖誕海鮮火鍋最為獨特，亦為葡萄牙、西班牙、西西里島等居民之最愛。其他各種奶油焗海鮮亦為典型地中海餐。只有山區居民耶誕吃烤羊肉或烤鹿肉。