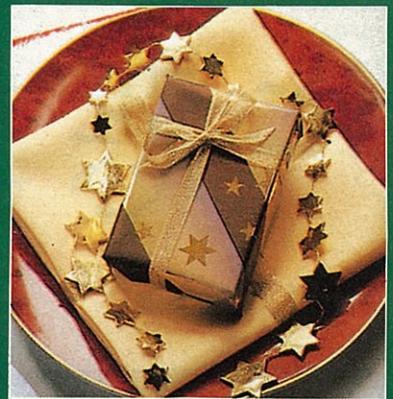
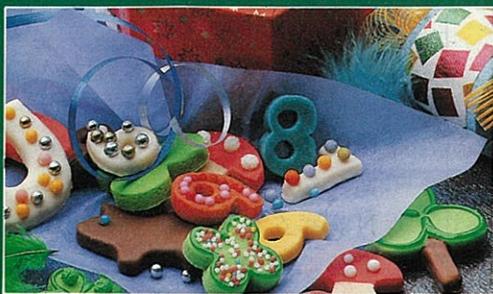


農家自製的 聖誕食品

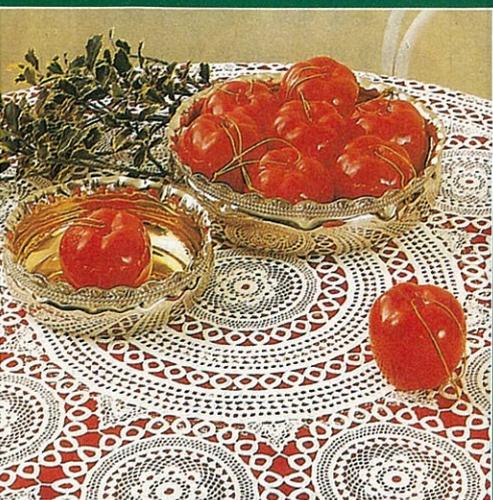
文/周美惠



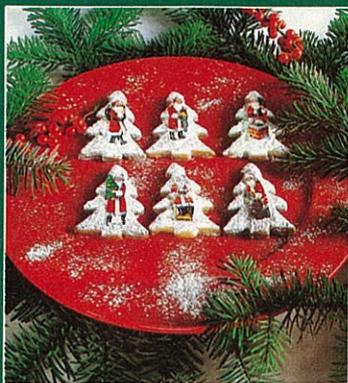
包裝精緻的聖誕禮物



聖誕杏仁糕餅



蘋果沾裹糖漿的糖葫蘆



聖誕晚宴餐盤裝飾及聖誕餅乾

聖誕節的各種習俗與慶祝方式，事實上起源於德國日爾曼民族，德國地處歐洲大陸心臟地帶，聖誕節必定下雪，各種菜餚以日爾曼民族飲食習性及就地取材為主，因而不同地區，其主菜亦有所差別。森林地區吃鹿肉，阿爾卑斯山麓地區吃鯉魚及牛排，其他農業地區吃鵝肉及鴨肉、烤雞等家禽。

糕點為聖誕節一週假日期間不可或缺的食物，德國主婦為過耶誕，大部分時間忙着準備烘焙大量糕點，以備聖誕日到新年期間，每日下午3~5時茶點時間時食用。

此外，聖誕節前每逢星期三及星期六上午至下午2時，各城鎮教堂前面廣場來自農村各種自製農產品及肉類加工品如香腸、火腿、奶油、雞蛋、乳酪，各種醃製加工食品，乃至母雞、鵝、鴨等家禽類、花卉、聖誕樹、裝飾物、糖果類等應時物品的聖誕集市，供市民選購。

農家自製農產品，多半乃沿襲傳統作法，風味比超市販賣的工廠大量製造品來得香醇可口，雖然比超市貴一成，仍大受歡迎，為主婦節省不少備膳時間與精力。