



文圖 / 方圓

Gegrillte Gans + Kartoffelklope + Stollen

烤鵝 + 馬鈴薯球 + 乾果蛋糕

德國聖誕大餐

德國人的聖誕節就如同我們的農曆過年一樣重要，而在聖誕節前的大採購，我們只能用“瘋狂”二字來形容了，我的老公更總是以譏笑的口吻來諷刺我們這些主婦們，他總是這樣說的：你們這些人好像以為世界末日到了嗎？或者說：我倆沒有明天了嗎？

德國的聖誕大餐是以烤鵝為主，再佐以馬鈴薯球來吃。至於為什麼吃鵝，我無法可考，但猜想入冬是鴨鵝們長得肥厚的收穫期，於是就這麼簡單，就地取材吃這些平日少吃的東西了。

由於很多亞洲人不知馬鈴薯球為何物，甚至還有在此居住多年的老中都以糯米球稱之呢，所以我特別請教公婆以德國傳統的手法做出此道聖誕大餐、讓大家解惑一下：



德式烤鵝

首先說烤鵝吧！鵝的品質及種類有許多種，連帶價格也有很大的差異，比方說，冷凍鵝、現宰鵝、飼料鵝、



有機鵝；或本地產或進口貨等在在都表現在其價格上。或更有些鵝上附有一張明明白白、清清楚楚的產地證明及編號另註明此鵝如何飼養及保證未灌過水以增重等



事項，看看這些就讓我這個老外目瞪口呆，佩服之至。

我在德國購物的感覺就是，如果是好東西，就請多付些錢，要便宜貨也請便，總之有童叟無欺的感覺。有回去超市買魚的特價品，因為想自己做些魚丸來吃，所以買多了些，結果售貨員還主動告訴我這是解凍魚不能再冰約！問我是否仍要買這麼多，聽了我就覺得窩心。在台灣，賣東西的人，唯恐你這個大白癡臨時抽腿不買，還會有人告訴你這樣中肯的話嗎？

把買回來的鵝，先用鹽及胡椒醃一天。若是買到已冷凍很久的產品，則可在解凍後稍微在水裡泡一泡，還原一下，以免烤出的肉質柴柴的。再用蘋果及洋蔥塞滿肚子，然後封口；先用大火（24°C）烤背脊那一面，焦

黃後翻身烤胸部那一面，並加入水淹到一半續用中火（200°C~220°C）烤約二小時即成，當然，別忘了在最後的半小時注意其色澤，依個人經驗調整一下，或怕烤太黑了可在其上蓋錫箔紙之類。也有人在起鍋前15分鐘，淋上一瓶黑啤酒增味的。

另外買鵝時也需注意其大小，除了依食用人數來決定外，也要注意烤箱、烤盤器皿的大小。記得初來德國時，為了公婆來訪，特別去買了隻新鮮大肥鵝來一展身手，結果周五晚上做事前準備時發現了一個大問題，就是全家上下找不到一只可以塞進這隻肥鵝的容器，（由於德國的烤鵝是需加水烤的，所以烤箱內附贈的淺烤盤是派不上用場的。）周五晚上在百貨公

司關門前衝進去選購，最後因為不確定自己烤箱的大小，售貨員建議先買不同尺寸的兩個容器，不合用的改天再拿來退。在台灣恐怕也沒這樣體貼的吧！

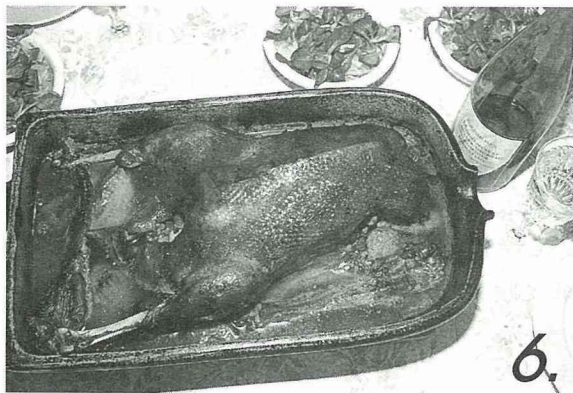
馬鈴薯球

再來說說這馬鈴薯球：其作法其實跟我們做年糕時磨糯米粉很近似。首先去馬鈴薯皮，並注意削皮後馬上放入水中以免氧化太快而變黑（如圖1），之後，像煨米一樣把馬鈴薯碾成細末（如圖2）；而後，用布袋把水擠掉，剩下纖維在袋內（如圖3）。最後用馬鈴薯之纖維加上煮熟的馬鈴薯泥及



馬鈴薯粉，另加一點鹽及用滾開水拌勻（圖4）做成馬鈴薯球。以上步驟完成後，放入煮開的水中大火先煮五分鐘，再以小火續滾20分鐘即成（圖5）。會做這種自製馬鈴薯球的家庭恐已不可多得，就如同現在的台灣還有多少人會捧著米去煨呢？現代人都是到超市去買





6.

現成的回來吃的，不過，別忘了，加工品雖便利，口感上總會打折扣的。

圖6就是一盤令人看了就垂涎三尺的烤鵝大餐了。除了正餐外，蛋糕、餅乾亦



7.



8.

是不可少的，儘管市面上有許多現成的，但自己動手做的仍非常多（圖7），其中值得一提的是一種乾果蛋糕（圖8）用一些麵粉、奶油

、糖、及發粉還有乾果烤成的，其上再灑滿細糖粉。記得以前在德商工作時，德航總在每年聖誕節前由德國空運大量的乾果蛋糕分贈所有

在台工作的老德們，讓他們一解鄉愁，我對甜食雖然興趣缺缺，但可以領會當他們收到此禮物時的那種滿足感。

現在在台灣的家庭已有不少人在廚房裡添設了烤箱，若想不出今年過年在家吃什麼？不妨自己動手做德國大餐來嚐一嚐；若沒有時間自己動手或沒有烤箱在家，就到台北宜香餐廳 (Zum Fass) 吃吃德國菜吧 圖

鄉間小路 廣告服務

(02)23628148 豐年社業務部

豐年叢書 ~ 加工系列

台北市溫州街 14 號
每次郵購另收掛號郵資 60 元
郵政劃撥 00059300
電話 02-2362-8148 分機 30

《水產加工》650 元

介紹 26 種魚、貝、蝦蟹、頭足及海藻類的實用加工技術，12 種簡易烹飪示範食譜。

《畜產加工》230 元

介紹我國傳統風味的畜產品加工方法，包括：肉品、乳品、蛋品等三大類。

《蔬菜加工》120 元

介紹本省民間各種蔬菜加工方法，包括：蘿蔔乾、雪裡紅、醬筍、越瓜脯等 16 篇。

《米食加工》590 元

全書主要為：米粒類、米糰類、米漿類、膨發類、釀造類、製粉等六大類。

專業量產 **塑膠** 黑軟盆、穴植管

適合山地造林及苗木之育苗和大量栽培使用。從 4cm 口徑尺寸 20 餘種現貨大量供應。

慶隆塑膠廠 新營市開元路 185 號 郵政劃撥：31384802
TEL: (06) 6362530 • 6328329 FAX: (06) 6362139 行動: 0932835646

助聽器 47 年老店
值得您信賴

留美專家 主持驗配 保障服務
完善專門店 助聽器傳家 **25413525**
台企行 **25512525**
集世界名品 原 台灣郵政特許行 **25637392**
台北市中山北路 2 段 25 號 2 號 (中山分局附近)