



龙门阵 发布于 2024年12月26日 07时40分 · 最后更新 4天前 · 栏名: 吃货养成 · 评论: 陈振培

# 陈振培：圣诞饼有点多

陈振培 圣诞节 美食 文化 历史

18 次转发 18



陈振培

前新闻工作者及美食博客，命中应该有食神加持，一直都很有口福，跟美食特别有缘，希望吃遍人间美食。

ADVERTISEMENT

农历新年有年饼，那圣诞节也有过节的糕饼吗？答案是：必须有，不然怎么对得起圣诞老人满世界送礼的辛劳呢？

圣诞节的糕饼可以说是个“世界美食大联合”，因为庆祝圣诞的国家实在太多了，习俗各异，口味更是百花齐放。而今天，我就来聊聊一些国内常见、尤其是各大酒店每年都会推出的圣诞节糕饼，而且今年圣诞节还意外的收到槟城东家酒店的圣诞礼篮，正好借机秀一下这些“圣诞年饼”。

每年圣诞节我盼星星盼月亮的糕饼是“月亮饼”，就是外形像月牙状的香草饼干，源自德国的圣诞饼干，有个很难念的名字叫Vanillekipferl，甜中带有香草味，又有点奶香，是一种让人停不了嘴的节庆小吃，尤其是喜欢甜品的人。



香草月牙餅。

老实说，在众多常见的圣诞饼中，我真的只好“月亮饼”这一口，其他的我只能说，谢谢，我不吃。因为大部分的圣诞饼都有浓浓的肉桂味，我没有说很抗拒肉桂味，就单纯习惯这个在卤肉中的香味，从甜品中吃到就觉得有些别扭，虽然不喜，但我还是会聊聊。

ADVERTISEMENT

虽然我爱“月亮饼”，但对它的德国老乡——肉桂星星饼（Cinnamon Star），我只能抱歉。肉桂在这里是当仁不让的主角，香气浓郁得“霸道”，这让我这个对肉桂味有点“卤肉情结”的人实在吃不来。就算月亮和星星在天上是绝配，在我这里，也只能“分道扬镳”。



肉桂星星餅。

来自瑞士的巴赛尔香料方饼 (Basler Leckerli) 在国内也很常见, 就是那齁甜的口味加上浓浓的肉桂味, 我有点受不了, 但我有不少朋友就喜欢这饼, 萝卜白菜各有所爱, 要不然商家也不会单纯为了应节也推出这些糕饼。



巴赛尔香料方饼。

至于圣诞最常见的姜饼，明明姜才是主角，却被肉桂喧宾夺主，但无可否认的是，这是许多小孩的最爱，圣诞节没有姜饼，就像农历新年没有了“糪加必”，你说严重不？

除了以上提到的“年饼”，圣诞节也有很多的巧克力，在墨西哥，火鸡上甚至会覆盖一层巧克力，而西方人的节庆基本上都会有巧克力的影子，所以并不难理解，但我还是好奇的去找资料，以了解为何圣诞节要吃巧克力这一说，结果被提到最多的“真相”竟然是与木头有关。



巧克力。

长话短说，这是因为圣诞在西方国家多数是冬季，而冬至是太阳在地平线上位置最低的一天，这标志着严冬的到来。因此，人们在每个壁炉中燃烧大块木材来为房屋供暖，但从十二世纪开始，教会重新引入了这一传统，并加入了各种仪式，同时相信木材的燃烧需要持续三天，否则会被认为是不祥之兆。

不过，到了十九世纪，取暖设备如铸铁炉逐渐取代了传统壁炉。这时一些糕点师傅萌生了将其转化为糕点的想法，巧克力看起来像以前使用的原木树皮，这也是为何圣诞节会有圣诞树干蛋糕 (Yule log)的起源，而最后又自然“进化”成各种版本的巧克力。



圣诞饼干蛋糕。

提到糕点，圣诞节也有水果蛋糕、各种的水果派，但我最爱的是马卡龙，除了味道多样化又好吃，还造型可爱，吃着就开心。

不管是圣诞节的甜点还是农历新年的年饼，这些应节的美食不仅是舌尖上的享受，更是一种文化的传承。它们承载着节日的喜悦，是记忆中最甜美的味道。吃着它们，我们仿佛也吃下了一整年的幸福与美好。

