各国如何通过美食美酒和传统庆祝圣诞节

节日餐点反映了当地的气候和传统，葡萄酒和气泡饮品将从法国到阿根廷等地的庆祝活动融为一体

2025年12月23日星期二



在世界各地，圣诞大餐都是家庭聚会和庆祝的时刻，以各种烹饪传统和节日饮品为标志。每个国家都将自己的历史、气候和习俗带到餐桌上，创造出反映当地文化的独特菜单。在许多地方，葡萄酒和其他饮料在节日盛宴中扮演着重要角色。

在法国，平安夜是精致美食的代名词。家家户户通常会先吃新鲜的牡蛎，再配上干白葡萄酒，如 Muscadet 或 Chablis。烤面包上的鹅肝是另一道经典开胃菜，通常与苏玳或琼瑶浆等甜酒或芳香葡萄酒搭配享用。主菜通常是用栗子做馅的烤火鸡，但阿尔萨斯的鹅肉或西南部的煨鸭肉也有地方特色。与这些菜肴搭配的是来自波尔多或勃艮第的高品质红葡萄酒。主菜之后是奶酪板，通常搭配白葡萄酒或陈年香槟。甜点是诺埃尔蛋糕（bûche de Noël）--一种装饰成圆木状的卷状海绵蛋糕，通常与香槟一起上桌。各地区的传统习俗让圣诞节更加丰富多彩：在普罗旺斯，"gros souper "以 13 种不同的甜点收尾，而阿尔萨斯则以香料酒和德式糕点为特色。

意大利的圣诞节围绕家庭和宗教传统展开。在圣诞节前夕，许多意大利人会吃一顿以鱼和海鲜为主的无肉餐，尤其是在南部，"七鱼节 "在那里很常见。在北方，开胃菜和肉汤饺子是很受欢迎的开胃菜。圣诞节的主餐主要是烤肉，如山羊肉或羊肉（视地区而定），配以土豆或玉米粥等配菜。意大利葡萄酒必不可少：皮埃蒙特（Piedmont）的巴罗洛（Barolo）、托斯卡纳（Tuscany）的基安蒂（Chianti）或西西里（Sicily）的黑达沃拉（Nero d'Avola）葡萄酒都是与菜单相匹配的选择。甜点方面，panettone 和 pandoro 是意大利各地的主食，通常配以起泡普罗塞克酒（Prosecco）作为祝酒词。在寒冷地区，用鸡蛋利口酒和白兰地调制的热饮 Bombardino 也很受欢迎。

在西班牙，圣诞前夜家人会聚在一起享用丰盛的大餐，大餐内容因地区而异，但总是包括伊比利亚火腿和奶酪等开胃菜。沿海地区的餐桌上以海鲜为主，内陆地区则以烤羊肉或烤乳猪为主菜。里奥哈（Rioja）和杜罗河畔（Ribera del Duero）红葡萄酒是搭配肉类菜肴的常见葡萄酒，而西班牙的气泡酒卡瓦（Cava）则用于午夜祝酒。甜点桌上摆满了牛轧糖、杏仁蛋白糖、杏仁饼干和其他糖果。圣诞节当天，一些家庭会用前一天晚上的剩菜剩饭准备卡内隆饼（canelones）。

葡萄牙的平安夜晚餐--Consoada--以咸鳕鱼（bacalhau）为中心，与土豆和蔬菜一起煮，并用橄榄油调味。在一些北部地区，章鱼取代鳕鱼成为主菜。午夜弥撒后，人们习惯把食物和酒留在桌上过夜，作为祭品。圣诞节当天的午餐是烤羊肉。葡萄牙甜点包括 Bolo Rei（一种水果蛋糕环）、rabanadas（类似于法式吐司）和 aletria（甜粉丝布丁）。传统上，餐后甜点或坚果都要配上波特酒。

德国的圣诞大餐以丰盛的冬季菜肴为主，如烤鹅配红卷心菜和饺子。有些家庭可能会用烤鸭或烤鱼代替。在圣诞夜的非正式聚会上，火锅或烤奶酪也很受欢迎。圣诞季的标志性饮品是 Glühwein--用肉桂和丁香调制的热闷酒--在市场和家中饮用，可以驱寒。德国面包店制作各种节日饼干，如姜饼（Lebkuchen）和水果面包（Stollen）。Sekt（德国气泡酒）通常用于祝酒。

在英国，圣诞节的午餐主要是烤火鸡、馅料、土豆、球芽甘蓝、毯子猪（用培根包裹的香肠）和蔓越莓酱。最后是圣诞布丁--在餐桌上用火焰炙烤的蒸水果蛋糕--以及装满香料水果的肉馅饼。饮料包括祝酒用的香槟或英国汽酒；用餐期间，根据喜好提供红葡萄酒和白葡萄酒。整个 12 月，人们都会在集市和聚会上享用闷酒或苹果酒。午餐后，人们可以一边品尝雪利酒或波特酒，一边观看皇家转播。

在美国，圣诞大餐的菜式千差万别，但通常以烤火鸡或糖衣火腿为主，配以肉汁土豆泥、在某些地区还配有棉花糖的红薯、砂锅四季豆、面包卷和蔓越莓酱。蛋酒--一种用牛奶、鸡蛋、糖、香料和烈酒调制而成的奶油饮料--是整个 12 月份的节日主食，冷饮。苹果酒（热或冷）也很常见。甜点方面，南瓜派或山核桃派是最受欢迎的，还有孩子们为圣诞老人装饰的姜饼。来自加利福尼亚的美国葡萄酒经常被用来搭配晚餐。

阿根廷在夏季庆祝圣诞节，在 12 月 24 日举行户外聚会。菜单包括烤牛肉（asado）、烤乳猪（lechón）、金枪鱼酱冷小牛肉（vitel toné）、俄罗斯沙拉（土豆沙拉）、华道夫沙拉（苹果-芹菜-胡桃沙拉）、冷盘和奶酪拼盘--所有这些都适合温暖的天气。午夜时分，家人用气泡苹果酒或香槟干杯；整个晚餐期间，来自门多萨的马尔贝克红葡萄酒与烤肉相伴。甜点桌上有水果面包、花生牛轧糖、花生酱、冰淇淋和新鲜水果沙拉。

智利的夏季圣诞节结合了本地传统和外来传统：在城市地区，烤火鸡或鸡肉等家禽和小土豆馅饼（papas duquesas）很常见。在南部地区，羊肉烧烤可能会占据中心位置；海鲜菜肴则出现在海岸附近。赤霞珠或卡门聂尔等智利红葡萄酒是标准的佐餐酒；清淡的菜肴则会选择长相思。甜点有 Pan de Pascua（一种浓郁的水果蛋糕）和 Cola de Mono（一种冰镇的咖啡牛奶利口酒，带有

Aguardiente 的味道）。

澳大利亚的假期正值暑假旺季，许多家庭会选择在户外享用自助午餐，包括火腿或牛肉冷盘，以及大虾和牡蛎等新鲜海鲜。沙拉比比皆是--土豆沙拉尤其受欢迎，由于天气炎热，有些人还保留了英国烤火鸡冷吃的传统。澳大利亚白葡萄酒（如霞多丽）与海鲜相得益彰；起泡葡萄酒用于庆祝祝酒，而啤酒则在海滩或后院举行的烧烤活动中随处可见。帕夫洛娃（Pavlova）--一种淋上鲜奶油和热带水果的蛋白霜甜点--是澳大利亚的标志性美食。

由于夏季气候宜人，南非也会在户外庆祝圣诞节；一家人围在一起烧烤牛扒、羊排和波尔沃斯香肠，佐以新鲜沙拉和被称为桑巴尔（sambals）的辛辣酸辣酱。来自不同文化背景的菜肴也会出现：开普马来人的 bobotie（香料肉派）、印度人的咖喱、其他民族的 pap（玉米粥）--所有这些都反映了南非的多样性。当地葡萄酒--搭配烤肉的皮诺塔吉（Pinotage）红葡萄酒、搭配家禽的白诗南（Chenin Blanc）白葡萄酒--以及用于祝酒的Methode Cap Classique气泡酒也广受欢迎。甜点包括杏海绵蛋糕、牛奶馅饼和水果三文治。

从法国的牡蛎到澳大利亚的烧烤，圣诞精神跨越大陆和气候，通过各地节日餐桌上分享的食物和饮料将人们团结在一起。在许多国家的庆祝活动中，葡萄酒仍然是一条共同的主线：无论是在欧洲和南美洲用浓郁的红葡萄酒搭配烤肉，还是在南方的天空下用清爽的白葡萄酒搭配海鲜，葡萄酒都有助于让家人在这个特殊的节日里一起为健康和幸福干杯。