



Christmas in France,  
A National Feast

# 法式圣诞： 一场举国盛宴

文 / Kevin Bonnaud

没有圣诞树干蛋糕 (Bûche de Noël) 的圣诞节不足以称为圣诞节。圣诞树干蛋糕是法式糕点的代表，除此之外，法国还有许多优良、鲜活的传统。



### 圣诞树干蛋糕，法国的瑰宝

圣诞树干蛋糕由饼干、奶油、慕斯和巧克力酱烘焙而成。它有20厘米长，外观像一根圆木，有时会被冷冻起来。与之呼应的是一项在12世纪重新引入欧洲、用于庆祝冬至的传统，它已有五千年历史。从圣诞前夜起，每户人家都在壁炉里燃烧一段大的圆木，有时直至新年。这段木头承载着祝福，人们倾倒葡萄酒或者食盐，驱赶坏运。

当壁炉的壁炉消失后，这项仪式在1870年被圆木状的蛋糕所代替。“那一块块卷状糕点含有大量的奶油、酒精和各个口味的糖霜混合。”一位在里昂工作了25年的糕点师傅Richard Sève坦承。

在过去数年间，这款传统的糕点已经变得越来越均衡，制作也愈加精美。“在吃完一顿有点腻的大餐后，咬上这甜蜜的一口，会给人带来愉悦和快乐。”Richard Sève告诉《hi欧洲》。他制作的六款圣诞树干蛋糕中有两款灵感来源是他的墨西哥种植园参观之旅。

一款是水果树干蛋糕，使用的饼干是维也纳式的，并加入烤过的菠萝和椰子奶油。这一款蛋糕是在向帕伦克的玛雅遗迹致敬。“主人用水果沙拉招待我们，里面有着用肉桂烤过的菠萝，我们也观看了一次以椰子为主题的仪式。我们的目标是重新创造一种热带气氛和对于新鲜的渴望。”Richard Sève说。

另一款是巧克力树干蛋糕，它由带有未发酵的可可豆的脆果仁糖、黑色巧克力慕斯和焦糖烘焙而成。一块柑橘饼干和用柠檬、酸角（一种热带种植园里的酸味水果）做成的奶油增加了几丝清新的口感。那些可可豆并不像我们料想的那么苦涩。“我们吃的克里奥罗（Criollo）可可豆非常稀有，尝起来近乎杏仁的口味，所以我们觉得我们可以用同样的方式进行烘焙，外面包裹着果仁糖。”Richard Sève补充道。



### 史多伦，奶油圆蛋糕和德意志影响

比圣诞树干蛋糕更受欢迎的史多伦（Stollen）是法国东北部阿尔萨斯（Alsace）地区的圣诞传统节庆糕点之一。这款内含水果干、表面撒有糖霜的面包最初是于14世纪在德国德累斯顿（Dresde）被发明出来的。“它象征着襁褓里的耶稣，面包必须在圣诞节前的三周做好，然后在子夜弥撒后就着一杯加了香料的葡萄酒喝。”来自斯特拉斯堡（Strasbourg）的糕点师傅Thierry Mulhaupt这么说，他的食谱里包含了橘子皮、柠檬皮、葡萄干和未去衣的杏仁。

这些原料在当地其他的特色糕点中也能找到，包括最著名的奶油圆蛋糕（Kougelhopf）。这款花键形状的奶油蛋糕在18世纪就已有记载，它的长度可达15厘米。贝拉维加干果环（Berawecka）是一款不太为人熟知的松软蛋糕，内含丰富水果。“和茶或者咖啡甚至是鹅肝酱薄片搭配都是完美的选择……”Thierry Mulhaupt自己则烘焙无糖姜饼，表面是蜂蜜、去皮橘子干和烤过的杏仁，并撒有一层稀稀疏疏的糖霜。

欢庆活动在圣诞节前的四周就开始了，人们会放上降临圈（Advent Wreath）。然后，在圣尼古拉斯日（12月6日）的前夜，这位圣人会给孩子们带来礼物。当地人们也会享用mannele，它是一种用布里欧修（Brioche）面团烘焙，在巧克力中浸泡的小人形蛋糕。在圣诞季期间，人们会烘焙星星、圣诞树形状的饼干，并将它们称为bredele，然后就会迎来家人分享的时刻。孩子们高兴地把饼干分类，用它们来装饰圣诞树。这些圣诞饼干通常都是以水果干、肉桂、香草和茴香为原料制成的。



### 蓬普油烤饼和普罗旺斯13道甜点

在普罗旺斯，具有宗教意义的13道甜点会在子夜弥撒后端上。在桌子中央，一款被称为蓬普油烤饼（Pompe à Huile）的扁圆蛋糕是用橄榄油和香橙花烘焙而成。它象征着耶稣分发的面包。在艾克斯（Aix-en-Provence）的糕点师傅Philippe Segond使用带有洋菊口感的当地原产油。“我用刷子将油铺在又薄又平的蛋糕上，这样油能够被吸收。你可以和橘子酒搭配着吃这个蛋糕。”他说。如果用茴香花代替香橙花，蛋糕成品可能更偏向奶油蛋糕或者更脆。

在蛋糕的四周，我们可以看到水果干、坚果、杏仁、无花果和葡萄干，这被称为干果拼盘，象征着不同的修士会：奥斯定会、加尔默罗会、圣方济各会和道明会。像Philippe Segond在内的糖果商会将水果干放在小块的巧克力上。这里还有象征着白人忏悔者和黑人忏悔者的黑白牛奶糖，枣椰子，和其他一些产自三省家乡的东方物产和应季水果。

小杏仁蛋糕（Calisson）也是盛宴的一部分。Philippe Segond自有私人食谱。他将杏脯加入蛋糕之中。“它是果脯之王！它让小杏仁蛋糕变得更加松软，光滑并且更易保存。”

