

秋冬學期交換到歐洲，或許少了些好天氣的時間，不過幸運地可以感受歐洲的濃厚聖誕氣氛。從十一月下旬，就可以從櫥窗和超市發掘聖誕節悄悄來到的跡象，令人興奮的聖誕市集也差不多從這個時候開始。

德國幾乎大大小小每個城市都有聖誕市集，光在科隆就有六七個以上。每個聖誕市集都有不同的主題，攤位的佈置也是配合這些主軸，市集所販售的東西差異不大，部分市集也會安排音樂節目，通常在入口的 *information* 攤位會有完整大約四週的節目表。

接著讓我們來看看各式各樣的聖誕裝飾吧 :)



很多漂亮燈飾，傍晚逛市集一定會注意到他們



各種造型的蠟燭



精緻的木片，貼在容器上，裡頭點上蠟燭就會很美



這些全部都是巧克力喔，雖然我不知道它們和聖誕節的關係 :p



各式各樣造型的小老人：)



當然少不了胡桃鉗娃娃



很多精緻的陶瓷製品，通常在不同的城市就可以看到當地有名的建築物縮小版

逛市集當然少不了吃喝，接下來一起看看寒冬中的美食吧

1. Wurst

就算是聖誕節仍然少不了香腸，和平常一樣有各種選擇的香腸。麵包夾煎腸、加了 *curry* 粉的、和酸菜以及馬鈴薯一起炒的，人手一支香腸的畫面隨處可見。

2. Reibekuchen

就像是薯餅，不過感覺像是用馬鈴薯泥做成，有些店家會加洋蔥。蠻好吃的但是爆油，通常會附上蘋果醬，而且是濃稠的蘋果泥，配在一起可以減少油膩感。

3. Dampfnudeln

走在攤位間會注意到類似 7-11 放包子饅頭的蒸籠箱，裡面一大球白白的東西。通常會淋上香草醬汁，也可以選擇再加櫻桃醬或是放上其他水果。很奇妙，吃起來有點壽桃的口感，建議和朋友分享，否則就嘗不到其他食物了。

4. Flammkuchen

類似 *pizza* 的食物，幾乎都是用古老器具現烤的。

5. *Langos*

不太確定是捷克或匈牙利的食物，是一塊炸過的麵皮（有些是用馬鈴薯），上頭和 *pizza* 一樣有各種配料可以選擇，有鹹有甜。

6. *Spätzle*

是德國南方的食物，有點像是短短的義大利麵，通常以裹滿起司的狀態呈現。

7. *Glühwein*

天氣冷又在外頭，最需要的就是暖暖的熱酒了。有紅酒也有白酒的底，也有給小朋友無酒精的選擇，加上香料和水果加熱，可以暖胃又可以暖手。點的時候會多收 *Pfund*，也就是杯子的錢，喝完酒把杯子還回去就可以把錢拿回來，或者也

可以選擇留下杯子做紀念，每個市集都會有不同設計的杯子喔！

還有賣堅果的舖子，各種堅果和糖一起加熱，從遠處就可以聞到香味；糖炒栗子也會出現（不過我覺得這裡好像沒有特別加糖，就是加熱而已）；也有麵包夾鮭魚，不過這當然比較貴；還有炒磨菇；也有各種海鮮的炸物；也有不是來自德國的可麗餅；還有長長的烤肉串，這個也是比較貴些；還有蘋果派當甜點。

我自己覺得聖誕市集蠻有趣的，通常是在十一月二十幾號到十二月二十三（平安夜以及聖誕節當天已經休息了喔），這些攤位每天中午就會開始營業：)