



德国饮食文化

蔡玳燕 著

如果站在文化的角度
去审视德国人的饮食活动
你会发现
恰恰是这个
日常饮食比较简单的国家
恰恰是这个
不是特别讲究吃的民族
在其饮食文化方面
却有许多
独到之处



暨南大学出版社
JINAN UNIVERSITY PRESS

德国饮食文化

蔡玳燕 著



暨南大学出版社
JINAN UNIVERSITY PRESS

中国·广州

图书在版编目 (CIP) 数据

德国饮食文化 / 蔡玳燕著. — 广州: 暨南大学出版社, 2011. 8
ISBN 978 - 7 - 81135 - 843 - 8

I. ①德… II. ①蔡… III. ①饮食—文化—德国 IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 078686 号

出版发行: 暨南大学出版社

地 址: 中国广州暨南大学
电 话: 总编室 (8620) 85221601
营销部 (8620) 85225284 85228291 85228292 (邮购)
传 真: (8620) 85221583 (办公室) 85223774 (营销部)
邮 编: 510630
网 址: <http://www.jnupress.com> <http://press.jnu.edu.cn>

排 版: 暨南大学出版社照排中心
印 刷: 佛山市浩文彩色印刷有限公司

开 本: 787mm × 960mm 1/16
印 张: 20.5
字 数: 445 千
版 次: 2011 年 8 月第 1 版
印 次: 2011 年 8 月第 1 次
印 数: 1—2000 册

定 价: 36.00 元

(暨大版图书如有印装质量问题, 请与出版社总编室联系调换)

前 言

德国的饮食在西方世界中并不是最出名的，它既没有法国菜、意大利菜那么有名气，也没有英、美等国饮食对近现代世界的影响那么大。在中国出版的一些论述欧洲饮食的书籍资料里，西方几大菜系中甚至都没有提到德国菜。在许多时候，德国饮食给世人的印象往往就是啤酒、香肠加猪脚，不少人甚至对德国饮食的第一印象就是“冰冷、干硬”。

如果纯粹从饮食烹饪的角度来说，德国的饮食相对于法国大菜和意大利美食确实显得简单一些，似乎不值得大书特书。但事实上，每个国家都有其独特的饮食。德国菜里也有数不清的美味料理，真正的德国菜决不应该只是给人这样一种刻板印象，更何况德国饮食中也确实有不少享誉世界的独特美食，只是以前很少有人介绍它们。

另一方面，围绕人们日常饮食所展开的一系列社会活动，都包含着丰富的民族文化内涵，如果站在文化的角度去审视德国人的饮食活动，你会发现：恰恰就是这个日常饮食相对简单的国家，恰恰就是这个不是特别讲究吃的民族，在其饮食文化方面却有许多独到之处。在“如何吃”与“如何请吃”方面，德国人的很多做法都值得我们深思。

一个国家或一个民族，在长期的历史发展进程中，逐渐积淀起来的一种民族特有的社会文化，其内涵往往是十分复杂的，它是与这个国家的历史、地理、气候、环境、政治、经济、民族、宗教信仰、文化传统、风俗习惯以及战争灾难等联系在一起的。今天，东西方不同国家、不同民族的生活习惯之所以相差那么多，甚至价值观、人生观如此迥异，就源于此。

在当代世界饮食文化方面，最著名、最具影响力的大致有三大流派：一是以法国、意大利等国为代表的西方饮食文化；二是以阿拉伯伊斯兰国家为主的清真饮食文化；三是以中国及其周边国家为主的东方饮食文化。这三大流派也就是文化学者们所说的刀叉文化圈、手抓文化圈与筷子文化圈。

通常我们所说的文化，指的是一种大文化的概念，是指由人所创造、为人所特有的东西，是人类在适应自然的过程中，通过发挥主观能动性所创造出来

的财富和成果。每个国家、每个民族都有自己独特的文化，不同民族的文化并没有绝对意义上的优劣之分。凡是能传承下来的文化，都有其适应当地历史与人文环境的客观一面，都值得当代人好好研究。人类饮食的历史是人类适应自然以求得自身生存和发展的历史，在这个历史过程中逐渐形成了不同的饮食文化。它既是人类文化的重要组成部分，也是各民族文化的重要组成部分；不仅拥有物质文化的内涵，也拥有精神文化的内涵。而且这种精神文化是与物质文明不可分割的统一体。

德国的饮食文化属于整个西方饮食文化的一部分，也是德意志民族在文明进程中所创造的一系列优秀文化的一个重要组成部分。它既有西方饮食文化源远流长、丰富多彩的特点，又有别于法国、意大利、英国和美国的饮食文化，具有德意志民族自身独特的文化特点。它的形成与德国和欧洲的历史文化传统，以及德意志民族独特的生存环境、历史发展轨迹等诸多因素有关。

如今，把饮食文化作为对一个民族文化进行研究的重要组成部分，早已形成了共识。一般来说，人们的思想观念、价值判断和审美意识往往会在食物的选用、食物的制作、进食的方式和餐具的取用上体现出来，而进食的习俗和礼仪，也会相当集中地体现出该民族的宗教思想和行为准则，这些都是饮食所体现的文化意义，它最能反映不同民族在生活习惯和文化思维方面存在的差异。

站在文化普及与文化比较的角度看，由于饮食文化的涉及面广，饮食与每个人的日常生活关系密切，将它作为一种跨文化交流的载体，更易于被大多数人理解和接受。饮食文化的丰富性与趣味性，使它比一般的文化研究更具可读性。

如果从当代世界饮食文化发展和交流的角度看，研究德国的饮食文化，将有助于中德两国民族文化的相互融合和共同发展，这对于双方的跨文化交际与交流，有着特别重要的意义。

研究德国的饮食文化，也就从一定意义上了解了这个民族的历史，也是对当代德国人的民族性格特征形成的一种追根溯源。所以说，通过饮食文化来了解当代德国的社会与文化，应该是一个不错的选择。

作为一名从事中德文化交流研究和德语语言文化教学的工作者，我觉得自己有这个责任来为加强中德两国间的跨文化交流做点什么。在查阅研究了大量的相关背景资料后，我觉得完全可以通过对相关内容的搜集整理、考证消化，结合自己在德国的亲历与所见所闻，撰写一本比较全面系统介绍和反映当代德国饮食文化方面的专门书籍，来弥补目前这一领域的空白。这对于那些想了解当代德国社会和德意志民族文化的中国读者，对于想了解世界不同饮食文化的人，尤其是对于那些正在进行中德两国跨文化交际研究和学习德语的人，将会是一本了解当代德国社会与文化历史的参考书，至少能起到“一册在手，省去多少查找翻阅和考证时间”的作用。当然，这样做需要查阅和考证大量德国与欧洲历史、文化史方面的资料，工作量是可想而知的。

在本书的撰写过程中，我坚持把握三点：一是站在文化的角度来进行审视；二是注意存在差异性与关联性；三是注意其发展变化，做到与时俱进。

研究当代德国人的饮食，一定要站在文化的角度进行审视，这样才能真正挖掘出德国饮食文化的精髓。通常我们为了分析饮食的社会实际情况，需要有一个研究的对象，但仅仅研究饮食本身是不够的。饮食既是一种生理需求，也是一种文化需求。正是基于此，饮食文化也就成了反映某一民族、某一时代、某一社会的一面镜子，我们完全能从餐桌上菜肴的变化、饮食方式和饮食礼仪、饮食习惯的变化，看到这一时期社会的政治经济以及人们的的生活方式乃至价值观念，甚至是社会民主的进程。一句话，饮食文化的精髓更在饮食之外。所以，我们必须站在文化的角度来进行审视。

在研究德国饮食文化时，还必须注意到它的差异性与关联性的存在。不同的时代与不同的地理环境，或是由于经济发展的不同水平，表现在一个民族饮食与饮食文化方面，存在这样那样的差异是肯定的；即使是同一时代、同一地理环境，一个民族的中上层阶级和下层社会之间，都市和乡村之间也都存在着巨大的差异。如果不考虑或不承认这种内部存在的巨大差异性，不同的人在德国不同的地方所感受到的德国饮食文化，在许多方面将会是千差万别的，这就好像“盲人摸象”的结果一样。

一个民族饮食观念的形成和发展与其所处的主客观环境是相互关联的。饮食中所体现出来的民族文化，既具有该民族本身的鲜明特点，又具有与其他文化的密切关联性。许多时候，这两个特性往往又是交织在一起的。比如：德国的饮食文化与欧洲的饮食文化就具有这种密切的关联性。又比如：历史上大部分以肉食为主的民族，都出现在人口密度相对较低，土地不需要或不适宜耕种农作物这样的环境条件下；而大部分以素食为主的民族总是同高密度的人口、食物生产技术不足以供应肉食等情况相联系的。同样情况，在饮食工具的选择上也是如此：对于一个曾经逐水草而居，以肉食为主的游牧民族，其进食的工具当然以刀叉最为便利；而以谷物、蔬菜为主要食物的农耕民族，用手抓或筷子则更为方便。更何况，有些关联性其实也是造成某些差异性的原因。

此外，还必须要注意其发展与变化，做到与时俱进。事实上，一个民族的饮食文化总是随着时代的变迁在不断地变化着，人们的饮食观念也会随着主客观环境的变化而相应改变。随着时代的进步、科学技术的日新月异，今天的德国人正在推崇健康饮食的“平衡膳食理论”与“绿色生态理念”，德国人的饮食与饮食文化在连续不断地发生着变化。通过对饮食文化变化的研究，我们可以推断出德国社会的变迁与发展趋势，从而用一种更明亮的眼光去观察当代德国的社会。

在对德国饮食文化作系统全面的介绍和分析时，本书尽量把握德国饮食文化中的精华部分和那些带普遍性的东西。

中国改革开放已有 30 多年，中德两国间的交往已相当频繁，但事实上，

许多中国人对当代德国并不真正了解，除了那些曾亲历考察、生活或从事实际交往的人以外，大多数中国人对当代德国的了解还是通过各类媒介，尤其是出版的书籍资料。由于当今世界的发展变化实在太快，如不及时推出一批与时俱进的跨文化交流的研究成果，并及时进行普及的话，要想真正达到了解对方的目的，还是存在许多困难。事实上，对当代德国社会文化的研究，正是今天中国高校德语专业推行交际法教学的一种需要，也是本书研究的初衷之一，它对中德两国间的跨文化交流将起到积极作用。

本书论述的内容，重点不在饮食本身，而是透过饮食的表象来探讨其内在的文化意蕴以及饮食文化与其他文化领域的关联性。通过对德国饮食文化特点的介绍与分析，从一个广大中国读者易于理解接受的角度和形式，介绍当代德国社会和德意志民族文化，并在某些方面与中国的传统文化进行比较，从中找出一些值得借鉴与学习的东西。

“他山之石，可以攻玉。”通过研究一个在不同文化背景下孕育的独特的民族文化，找出其文化的精华之所在，让读者从中得到一些有益的启示；通过了解与比较，取他人之所长，补自己之不足，进而丰富与发展中华民族的传统文文化。这实在是一件非常有意义的事情，也是作者撰写本书的主要目的。

由于本书是以普通读者为主要对象，为了阅读方便，除去重要的引用外，一般的出处在文中都不做明确的解释，只在书末以参考文献的形式列出。

希望本书的出版，能够实现我上述的目的和心愿。

蔡玳燕

目 录

前 言 / 1

饮食经典——最具德国特色的几种食品 / 1

千变万化的香肠 / 2

面包是“国粹” / 10

德国和德国人的绰号——土豆 / 14

令人眼花缭乱的奶制品 / 18

别具一格的酸菜 / 22

啤酒的王国 / 26

葡萄酒世界的一个奇迹 / 31

咖啡是德国人的另一个人生构成 / 37

德国人的“快乐点心” / 41

色拉、浓汤与面条 / 46

大块吃肉——德国的“猪脚文化” / 51

饮食风情——德国人的饮食习惯与风味美食 / 54

德国人的一日三餐 / 55

咖啡和茶点时间 / 62

德国没有白开水 / 66

时令饮食 / 69

鱼类和海鲜也是一道风景 / 74

松露及其他菌类美食 / 79

餐桌上的“个性食品”——调味品 / 83

德国各地的一些风味特色菜 / 86

品一品德国的美酒 / 90

饮食万象——饮食与当代德国社会 / 96

德国的各类餐馆 / 97

看一看德国人的厨房 / 101

2 德国饮食文化

传统饮食的最后固守者——面包店 / 105

逛一逛德国的传统集市 / 109

咖啡馆文化 / 113

酒吧文化 / 118

啤酒花园 / 123

大学生食堂和咖啡厅 / 127

老年人的“车轮膳食” / 132

充满惊喜的“入学糖果袋” / 137

世界最大的“橱窗”——德国的食品展会 / 141

食品博物馆 / 145

饮食礼仪——饮食与当代德国人的社交习俗 / 150

德国人的饮食礼仪 / 151

德国大餐的菜式顺序 / 155

去德国餐馆就餐应注意些什么 / 158

餐桌上的餐具与摆设 / 163

德国人如何待客 / 167

到德国人家里做客 / 171

饮食传统——饮食与德国的宗教节庆 / 175

德国各地的圣诞市场 / 176

姜饼、格律酒与圣诞蛋糕 / 181

复活节的饮食 / 185

各地的狂欢节饮食 / 190

除夕庆典与过新年食俗 / 195

收获感恩节 / 198

其他节庆的由来及饮食习俗 / 202

慕尼黑的啤酒节 / 206

葡萄酒节与“葡萄酒之路”旅游线 / 213

葡萄酒品尝会 / 217

饮食典故——德国饮食文化中的传说与趣闻 / 221

土豆的传说 / 222

冰酒与贵腐霉酒的起源与传说 / 227

啤酒的起源与《纯正啤酒法》 / 232

咖啡的起源与咖啡馆的传播 / 236

“俾斯麦鲱鱼”的传说 / 241

德国饮食与修道院的渊源 / 244

中德饮食文化交流的传说与历史渊源 / 249

饮食变迁——德国不同历史时期的饮食概况 / 253

日耳曼历史时期及德意志中世纪的饮食概况 / 254

中世纪以后的德意志饮食概况 / 259

德国的“骑士餐” / 265

“二战”中德国人的饮食 / 269

德国历史上的“狂吃潮” / 273

民主德国时期的饮食概况 / 277

当代德国的快餐 / 280

饮食趋势——当代德国饮食文化的发展 / 285

平衡膳食理论 / 286

绿色生态理念 / 290

新素食主义 / 294

大蒜、蜂蜜与“欧米伽膳食” / 297

巴伐利亚的“食品警察” / 301

德国的农业合作社 / 304

莱茵河鲑鱼洄游的故事 / 307

“老字号”的传承与发展 / 310

参考文献 / 315

后 记 / 318



饮食经典

——最具德国特色的几种食品

千变万化的香肠

香肠称得上最具德国特色的食品，只要提起香肠，许多人都会联想到德国，就像提到汽车、音乐和啤酒时一样。德国的香肠品种之多、味道之美、制作之精，在全世界数一数二，因此称德国为“香肠王国”一点也不为过。

香肠在德语中叫“Wurst”，在北美和英国等地，这个词被专门用来表示德国的香肠。香肠的制作历史可以追溯到公元前 3000 年左右。早期的人类为了能把肉类保存下来慢慢享用，发明了香肠。公元前 8 世纪，希腊史诗《奥德赛》中就提到了一种血肠。到了古罗马的牧神节上，香肠早已是一种常见的佳肴了。

当香肠制作传入德国并逐步传遍欧洲大陆后，也曾出现过一段波折。公元 4 世纪，罗马帝国第一个信仰基督教的君士坦丁大帝就曾宣布过制作香肠为违法行为。因为早期的罗马天主教会禁止人们欢庆节日，并认定食用香肠是一种罪过。即便如此，德国香肠的制作也从未停止过。

最初，香肠在中欧地区只是穷人吃的食物，因为当时制作香肠的主要原料是燕麦，猪肉或牛肉只是辅料。后来由于肉类供应开始充足，香肠才逐渐摆脱了原先的卑微地位，成为深受德国人喜爱的一种肉类食品。

德国人喜欢肉食，尤其喜欢食用香肠。称德国人为“食肉冠军”是有一定根据的：德国人曾有过每人每年吃 90 多千克肉的纪录。在肉类中，德国人尤其偏爱猪肉，年人均猪肉消费量高达 66 千克，居世界前列。大部分有名的德国菜都是猪肉做的，很多猪肉被用来做成各种香肠及火腿。被誉为“国菜”的一道前菜，就是在酸卷心菜上铺满各式香肠及火腿。各类香肠令德国人百吃不厌。难怪有人说：“猪肉香肠配啤酒，是德国人周而复始的生活。”

德国香肠的品种是世界上最多的，据统计有 1500 多种。“凡是能塞进去的食品，德国人都能制成香肠”，这话一点都不夸张。德国人将香肠的应用与变化发挥得淋漓尽致。试想一下，一种食物能在一个国家内衍生出 1500 多个品种，那是多么神奇的一件事！无论是城市还是乡镇的大小餐馆，只要翻开菜单，可供选择的各类肉食占了绝大部分，而香肠是一定少不了的。初到德国的外国游客，常常会惊讶于德国香肠的精细做工和如此繁多的花色品种。德国的各类特色香肠一直吸引着世界各地的美食家。

香肠是一种很有效率的准备食物的方法，很符合德意志民族讲究效率的性格。而且制作香肠不一定要用最好部位的肉。在德国，用来制作香肠的肉类很多，除了猪肉，还有牛肉、小牛肉、鸡肉、羊肉、兔肉、野味肉，甚至还有鲑鱼肉等。除了肉类之外，许多香肠还会以蛋类、动物内脏、猪血等作为辅料，加入咖喱、胡椒、蜜糖、大蒜、盐、啤酒及葡萄酒等调味，再添加丁香、豆蔻等各种香料，形成一种独特的风味。

德国到处都能见到用各种不同原料和辅料制作的香肠。大多数德国香肠是用纯肉加工的，原料以生肉末和调料为主，不含淀粉，口感较纯。为了增加香肠的种类和口味的变化，也会在香肠内加入一些煮熟的蔬菜，有的会加入各种奶酪或黑米、面粉等，对于德国人来说，只要好吃的东西就能做成香肠。

德国香肠的外皮，传统上是用牛肠、猪肠或羊肠经清洗处理后制成。不过现在也有用塑料或水解纤维做的合成香肠皮，须在吃之前先撕掉外皮。

德国香肠按不同原料、不同形状、不同口感、不同制作方法、不同烹制食用方法等，可进行多种不同的分类。

按灌制的原料分类，就分纯绞肉灌制与添加其他辅料混合灌制两大类。每一类中又分猪肉、牛肉或其他肉类多种类型。同一种类型的肉肠里又因肥肉与瘦肉的配比不同而分成各种肥瘦香肠。另外，有添加了猪血或肝等动物内脏的香肠；有加了胡椒和洋葱等蔬菜的香肠等。

如按香肠的口感分类，可分为含肉块的与不含肉块的两类：含肉块的香肠比较有咀嚼感；不含肉块的是将肉加工成肉末状，咀嚼感要差一些。而不含肉块的香肠通常又可分为肉感的和粉感的两种类型。

如按香肠的形状分类，则可根据其粗细、长短、大小等不同形状进行分类：粗的香肠犹如臂膀，细的则如小指头；有做成串的，也有做成圈的；有圆柱形的，也有长方形的。

如按香肠的颜色分类，有白色、红色、褐色、黑色等。也有以香肠制作的不同工艺来进行分类，通常可分为生香肠、熟香肠与干肠。以生肉灌成的叫生香肠；而熟肠则是先把原料煮熟后再灌进肠衣；干肠则是用烟熏干或风腊干的，包括耐储存的腊肠、瘦肉香肠和熏肠等。

如以烹制食用方法分类，则又可以分为水煮、油煎、烘烤、炖、生吃等多种。德国的香肠有各种不同的烹制方法，至于食用方法更是呈现出多样化的特点。

凡是以生肉灌成的香肠，一般都可以生吃，因为它用的都是优质鲜肉，可尝生鲜原味。德国人认为这样的香肠吃法最能体现和保持食物的原味。当然也可以煮煎后吃，比如许多德国人就爱用生肠来煮汤。除了生吃，德国香肠最常见的烹食方式还是直接水煮与煎烤这两类，但吃法和调料的搭配又各不相同。此外，还经常被用来作为色拉或炖菜的原料。

水煮香肠是将生肠在80℃的热水中煮成，可以直接食用，也可以切片做冷盘或做色拉，还可以在制作浓汤或其他热菜时作为配料。许多德国人爱吃的一种色拉就是将水煮香肠切成片或块，再加上酸黄瓜、生菜、奶酪、色拉酱等拌制而成。

在德国，仅各种各样的水煮小香肠就达 780 种之多，其中包括了 60 多种肝泥香肠和风味特色肠。慕尼黑白香肠是水煮香肠的代表。新鲜的白香肠入口即溶，非常美味。德国人认为这种水煮香肠最能吃出香肠的原汁原味。著名的普法尔茨灌肠也是一种水煮香肠。也有的水煮香肠会再经烟熏处理。

而那些煎或烧烤的香肠就被称为煎肠或烤肠。德国的烤肠多以猪肉或牛肉为原料，有的则是混合制成。此类煎烤肠是德国人室外工作快餐、逛街或郊游时的主要食品。其中纽伦堡烤肠和图林根烤肠则是此类煎烤香肠中最著名的代表。

虽然德国香肠烹制方式多以水煮和煎烤为主，但在吃法和调料的搭配方面各不相同，香肠不仅被用来当主食，而且也是德国菜肴和风味小吃的主要原料。

德国人吃香肠必有面包相配，这是他们的习惯，也是其饮食的特征之一。香肠与面包合在一起，就是德国人的一种标准主食。德国有句老话：“单吃面包活不下去，必须连同香肠、火腿一起吃。”一般德国人吃香肠都是趁热涂上芥末酱、番茄酱之类的调味酱汁，与面包一起吃。那些比较粗的香肠，通常会被切成片放在盘子里，或直接放进切开的面包里，然后加上芥末酱或番茄酱。也有人喜欢不加其他任何调料，认为这样才能吃出香肠的原味。

除了搭配面包，德国人还经常将香肠与酸菜、土豆、奶酪、啤酒和其他生菜搭配着一起吃。比如小香肠在被当成正餐的主菜时，往往会搭配上酸菜、土豆或色拉；而下萨克森香肠，一定要搭配燕麦类食品一起吃，或是配上酸菜，最好能同时喝上一杯用谷物酿成的烈酒；著名的柏林粗香肠，配上烈性啤酒一起吃，滋味无与伦比；普法尔茨灌肠加上土豆，就能成为一道美餐；风干的威斯特法伦软烟熏肠，通常还要配上一份法兰克福地区农家风味的猪肉和啤酒一起吃；慕尼黑的白香肠剥去肠衣后同土豆一起煮，配上甜味芥末或软奶油，也是一顿小小的美餐。而如果是吃牛肉香肠，则最好配上酸菜或土豆色拉。德国有一些口味较重、经风干后专为搭配啤酒食用的啤酒香肠，通常咸而且硬，十分有嚼劲，搭配啤酒一起食用真的很过瘾。德国干肠的味道都比较浓，这是因为它里面的调味品味道比较浓厚，其食用方法也很多，可以切片夹在三明治里，也可以切碎后加在比萨饼上，还可以用来炖菜、煮汤等。

许多德国人平时在家就用熟香肠配土豆、酸菜或培根作为一道简单的便餐。德国街头路边那些快餐店和风味小吃摊里，热气腾腾的香肠就着面包和调料，是德国人简单的一餐。有些德国人直接把香肠当小吃或点心，遇上小孩肚子饿时，直接从冰箱里拿出香肠让孩子当点心。除此之外，香肠还是德国人平时做菜的一种重要原料，属于德国家庭的常备食品。

德国各地都有属于自己的香肠种类。大多数有名的香肠，都以出产地命名，表示添加了该地区特有的调味香料，显现出它特殊的风味。大多数德国人口味较重，因此德国各地制作的香肠，味道大都比较浓。为了给香肠增味增香，除了以盐调味外，还添加蜜糖与各类酱汁，而香料则可以是新鲜的也可以是干燥的，可以是切碎的也可以是粉末的。

在德国，吃香肠和喝啤酒一样，不但每到一地都可以发现属于当地的滋味，

而且香肠跟啤酒一样，都属于大众化的食品。在德国，香肠和啤酒并不适用于那些正规的场合，若是招待正餐，一般不会有它们的踪影，只有在好友间的轻松聚会上，才会端出香肠和啤酒。而对于一个喜欢美食的旅游者来说，选择在德国吃香肠和喝啤酒，那可真是找对了地方。因为若想真正品尝德国各种香肠和啤酒的独特风味，只有在德国当地享用才有可能。

德国各地不同地域出产不同风味的香肠，同德国历史上长期以来形成的邦国文化传统有关。但如果没有德国人对香肠的情有独钟，怎么可能创造出如此众多千变万化且各具风味特色的香肠品种来呢？有一则德国笑话是这么说的：两头猪在交谈着。其中一头对另一头说：“想想将来，我们又能成为什么？还不都是香肠？”（德语中“香肠”这个词，也有“无所谓，不在乎”的意思）

下面就介绍几种最负盛名的德国香肠。

（一）图林根烤肠

图林根是德国中部的一个州，其境内山峦起伏，森林密布，绿地广阔，素有“德国的绿色心脏”之称。该州的工农业都比较发达，中部盆地的肥沃土质是德国富庶的农业区，这个州在将农产品加工成食品方面历来享有盛誉。其中“图林根烤香肠”和“图林根土豆丸子”则是在德国及欧洲最负盛名的。

图林根地区制作烤香肠已有数百年的历史。关于这种鲜美烤肠的首次文字记载，出现在15世纪初当地一家修道院的记录中。而第一个为人们所知的该香肠配方出现在17世纪。“图林根烤肠对于图林根地区的德国人来说，不仅仅是一种食品，更体现了一种通过制作方法和食用方法来表达的对于生活的情感。”

这种长15~20厘米、纤细的香肠，味道浓郁。它的外皮用的是洗净的羊肠或猪肠，里面是精选猪肉加鸡蛋等原料，除了盐和胡椒外，主要还有用兰芹、马郁兰、肉桂粉和蒜等作料，尤其是加有一种独特的、当地出产的、很好闻的墨角兰香料。新鲜的图林根香肠，一般只能保质一天，但用水煮过后则可以在冰箱中放四天。它与纽伦堡香肠一样，都是在白香肠的基础上变化而来的，但都加入了独特的香料和不同的原料。这种香肠很适合烤着吃，是当地最有名的特色食品。

图林根香肠的烤法并不复杂，有点像新疆烤羊肉串，只是德国当地人的烤肠架和烤肠炉都非常大，也非常干净。

德国人烧烤香肠一般都在户外，不会在厨房里。通常烤香肠的炉子都放在露天的地方，因为香肠烘烤受热时沁出的油会滴在热炭上，腾起很大的浓烟。为了保持图林根烤肠独特的风味，按照古老的传统，当地人在烤肠前会先用熏肉涂抹烤架，再用木炭火来烘烤这种香肠。当地人都使用图林根森林里的一种松木枝烧成的炭来烤香肠，让香肠增添这种松枝特有的香气。烤时只需把生香肠往架子上放，来回翻动。为了使烤肠具有特殊的脆皮美味，在烘烤时还要往香肠上淋一些啤酒。

这种鲜美烤肠的经典吃法是：在刚烤好的热腾腾的香肠上涂上芥末酱，夹在一个切开的脆皮小面包里，香肠的外皮烤得焦黄酥脆，让人垂涎欲滴。德国的这种芥末酱是一种不刺鼻的浅黄色调味酱，不像国内那种青绿色、有强烈冲鼻气味



德国街头卖图林根烤肠的小摊

的芥末酱。当然，不喜欢芥末酱的人也可以选择涂抹番茄酱。

在图林根地区一些城市里，街头路边几乎都有专门出售这种烤肠的小摊。路人老远就能闻到烤肠扑鼻的香味。也有不少流动式的汽车，专门烤制和出售这种烤肠。这种图林根烤肠在当地一般每份卖 1.5 欧元左右，包括一根涂酱的烤肠和一个夹烤肠的

小面包。笔者留德时就读的耶拿大学就在图林根州，每次上街路过卖烤肠的摊位，总会看到摊主一边在熟练地烤制香肠，一边问顾客要涂芥末酱还是涂番茄酱。由于这东西味道实在太好，只要碰上合适的机会，许多中国学生都会拿它当饭，既便宜又好吃。有一位曾在耶拿就读的中国留学生回国后，跟家人谈到在德国的生活时，家里人问他：“德国有什么是你最留恋的？”他脱口就说：“图林根烤肠！”

图林根烤肠独特的配料和烤制食用方法，无疑是其在德国享有盛誉的一个主要原因。德国不少城市每逢庆典，或是平时的早市广场上，都会有图林根烤肠的摊子。每年圣诞期间，各地圣诞市场上也都有这样的烤肠摊。只要你吃过了，就不会忘记它！

（二）慕尼黑水煮白香肠

德国南部巴伐利亚州首府慕尼黑产的白香肠久享盛名。这种白香肠是以小牛肉为主制成的一种白色柔软香肠，通常用水煮。这种白香肠，又称“巴伐利亚甜芥白香肠”，是德国著名的一道特色菜肴。

慕尼黑水煮白香肠的最大特点是新鲜、滑嫩、可口。当地肉店每天在清晨制作，水煮后即可食用。按当地传统，为保证其新鲜度，白香肠只在上午供应，过了中午 12 点，就不再有这种香肠了。不过现在有了变化，在一些供应外来观光客的餐厅里，这种香肠不仅每天上午可以吃到，就是午后也仍继续供应。因为现在这类餐厅会使用那种真空袋保鲜包装的白香肠。

慕尼黑白香肠起源于 1857 年，诞生地是玛丽恩广场旁一家名叫永恒之光的饭店。这种美味香肠的出现纯属偶然：一位灌制香肠的人在备料时因为不小心把配方搞错了，不料由此诞生了这个世界著名的香肠品种。从那以后，这种白香肠的配制方法就被法定下来，一直沿用至今。

这种水煮白香肠通常被盛装在白色的汤碗内，看起来像几根颜色从灰白到浅灰的香肠漂浮于汤中。虽然从色泽上看似乎并不是特别能引起食欲的一道菜，但

这种用小牛肉和香草配制的水煮白香肠，非常嫩滑可口，是南德地区非常受欢迎的一种美食。现在这种水煮白香肠也是当地人最地道的一种早餐：当地人通常会将用水烫煮过的白香肠除去外皮，抹上甜芥末酱，搭配刚出炉抹了奶油的咸面包圈，再配上德国酸菜一起享用。这种香肠比较小，每次不可能只点一根，而按当地的饮食习俗，凡点这种香肠，都应该是单数而不会是双数，这是一种讲究，也是巴伐利亚当地饮食的一种文化特色。

在德国，无论是在正规的宴会上还是在街头巷尾的摊点上，都可能见到这种色白肉细的小香肠。当然，这种白香肠也可以煎烤，一般是用小火将香肠煎烤成金黄色，搭配煎土豆、土豆色拉或酸菜一起吃。在每年的慕尼黑啤酒节期间，它都是当地人招待宾客、佐餐下酒的一道好菜。

（三）法兰克福的热狗肠

德国中部黑森州的法兰克福，出产一种红皮香肠，在德国也被称作“维也纳小香肠”，而维也纳人则把它称为“法兰克福的热狗肠”，其实他们指的都是同一种香肠，也就是那种表皮呈红棕色的小香肠。

法兰克福地区制作香肠已有 500 多年的历史，当地最早的香肠几乎都是用燕麦为主制作的。1852 年当地的屠户同业公会首次推出了一种以肉为主的新香肠，把拌有各种作料的肉糜装填在近乎透明的肠衣内。按传统惯例，屠户们将这种微弯的新月状香肠，用自己家乡的名字命名为“法兰克福香肠”。

这种香肠长约 20 厘米、直径约 1.5 厘米。内馅由鲜猪肉糜和 30% 的肥肉泥混合，再加其他作料制成。香肠的外皮用的是洗净加工过的天然羊肠。这种香肠一般要先经过水煮，然后再经过一道烟熏工序，这样就使制成的香肠不仅具有烟熏色泽，而且还增加了香肠爽口的风味。

食用这种红皮香肠以前多采用烧烤的方式，而现在则都用水煮。吃时把两根香肠放到盘子里，淋上芥末酱或番茄酱，配上小面包一起吃。也有的再搭配酸菜、炸土豆条或土豆色拉、扁豆等一起食用。如能同时喝上一杯啤酒那就更好了。

在德国人眼里，法兰克福香肠并不属于最好吃的那类香肠，但因为它被广泛应用于现代快餐，所以仍颇受欢迎。当年这种香鲜柔嫩的红香肠被喜欢快餐的美国人发现后，做成了风靡世界的现代快餐“热狗”，并像德国人吃烤肠一样将火热的香肠夹在一个小面包里一起吃。直至今日，“热狗”所用的香肠就是这种法兰克福红香肠，而“法兰克福的热狗肠”也因此变得更出名了。

有意思的是，在法兰克福当地品尝这种特产香肠时，每份香肠的数目必定都是双数。

（四）柏林的咖喱香肠

在德国北部，到处都可以见到专卖咖喱香肠的小吃店，这种咖喱香肠的故乡就在德国的首都柏林。咖喱香肠并不是含有咖喱口味的香肠，而是一道淋有番茄酱、撒上咖喱粉的香肠切盘。它最特别的地方，就在于番茄酱与咖喱粉的巧妙组合。一根普通的香肠，一旦加了这两种原料，便成了咖喱香肠。只不过想要做出好吃的咖喱香肠，酱料的调配格外重要。一些供应咖喱香肠的专门店里，调制这