

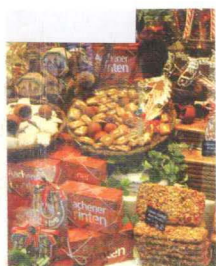
ON
THE
ROAD
在路上

从「吃」看德国的崛起！
从「吃」看德意志民族的文化精神！
从「吃」了解德国的核心竞争力！

饮食文化与德国人的民族性格
蔡玳燕 著

餐桌上的 德意志

The Diet of Germany



清华大学出版社

ON
THE
ROAD
在路上

餐桌上的 德意志

饮食文化与德国人的民族性格
蔡玳燕 著

The Diet of Germany



清华大学出版社
北京

版权所有，侵权必究。侵权举报电话：010-62782989 13701121933

图书在版编目（CIP）数据

餐桌上的德意志：饮食文化与德国人的民族性格 / 蔡玳燕著. -- 北京：
清华大学出版社，2013

（在路上）

ISBN 978-7-302-32608-3

I. ①餐… II. ①蔡… III. ①饮食 - 文化 - 研究 - 德国 IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字（2013）第 117671 号

责任编辑：宋丹青

封面设计：谢元明

责任校对：王荣静

责任印制：李红英

出版发行：清华大学出版社

网 址：<http://www.tup.com.cn>, <http://www.wqbook.com>

地 址：北京清华大学学研大厦 A 座 邮 编：100084

社总机：010-62770175 邮 购：010-62786544

投稿与读者服务：010-62776969, c-service@tup.tsinghua.edu.cn

质 量 反 馈：010-62772015, zhiliang@tup.tsinghua.edu.cn

印 刷 者：清华大学印刷厂

装 订 者：三河市新茂装订有限公司

经 销：全国新华书店

开 本：170mm×230mm 印 张：21.5 字 数：335 千字

版 次：2013 年 7 月第 1 版 印 次：2013 年 7 月第 1 次印刷

印 数：1~3000

定 价：48.00 元

产品编号：047679-01

浙江省高校人文社科研究基地“外国语言文化”成果

前 言

饮食文化是一个民族在文明的进程中通过饮食表现出来的一种社会文化，也体现了一个民族在思想理念、价值判断和审美意识等方面的本质。德国的饮食文化是德意志民族在长期历史发展进程中逐渐积淀、形成并发展起来的一种民族社会文化，它不仅拥有物质文化的内涵，也有精神文化的内涵。

将饮食文化与德意志民族性格联系起来，剖析两者之间的内在关系，不仅是对德国历史和文化遗产的一种深入了解，也是对当代德国人独特的民族文化精神的一种解读。民族性格是民族文化的一部分，要真正了解一个民族，就必须对这个民族的传统文化背景作深入的探究，包括其形成与发展，以及它对该民族性格特征的形成产生过何种影响。

德意志民族在欧洲历史与人类文明的发展进程中所起的重要作用是不容置疑的。绕开这个民族，就无法清晰地讲述欧洲的文明历史；不了解这个民族，就无法全面理解当今西方世界的传统文化。

德国是当代世界的经济强国之一。为什么德国这样一个国土面积只相当于中国 1/27、人口只相当于中国 1/16 的国家，却能创造出一个大国的国民生产总值？为什么德意志民族自近代以来能培养出全球几乎 1/3 的诺贝尔奖获得者？为什么德国企业在激烈的国际竞争中能长盛不衰？为什么“德国制造”总是能成为高品质的代名词？这个民族身上究竟具有一种怎样独特的文化精神？这个国家究竟具有一种什么样的核心竞争力？

事实上，一个国家的竞争力来自多个方面，但它永远离不开人的因素。因此，从对人的研究入手，往往能更准确地探寻到事物的本质。研究德意志民族的性格

特征，就是对德国人和德国文化的一种认识；而研究当代德国的社会文化，则是对德意志民族精神形成的一种追根溯源。

通常人们所说的民族性格，是指表现在这个民族每个人身上的文化传统和底蕴，是一个民族的一种气质。一个民族的文化可以决定和影响这个民族的性格，而这个民族的性格特质又会反过来影响这个民族的文化，两者是紧密关联的。世人所说的“德国精神”，正是和德意志民族性格特征中这些优秀的特质联系在一起的。正是由这些优秀特质所形成的民族精神构成了当代德国的核心竞争力。如果我们从文化的角度来解读德国人，真正认识和把握德国人的这种民族特性，就等于认识和把握住了德意志民族长期以来一直呈现出巨大活力的源泉。

一个民族的性格特征是在几千年的历史进程中逐渐形成的，要探究它的形成过程非常困难。因为除了该民族所处的独特历史和生存发展环境外，文化传统及教育等也都起了很重要的推动及深化作用。探究这种优秀的民族精神，是对德国传统历史和文化遗产的一种了解，更是对构成当代德国核心竞争力诸因素的一种真正认识。它对于其他民族的文化遗产与发展，不无借鉴意义。

在全球化时代的今天，不同民族间的交流日益频繁，在跨文化研究中，需要通过一种有效的途径和合适的观察视角，来审视一个不同文化背景下的民族带有某种普遍性的文化特质，通过该民族某方面的文化作为切入点，以小见大。

本书选择饮食文化这个视角来研究一个民族，是因为饮食文化植根于民族的文化，跟这个民族的人存在密切的关系。饮食与每个人的生活关联度大，饮食文化的涉及面广，它与一个民族的性格特质关联尤其密切，饮食文化中会更多地表现出这个民族性格方面的某些特征。文化研究专家认为：“一个特定的民族文化群体，会在其饮食行为上表现出某些与众不同的特点，而这些特点也成为特定群体内部文化认同和外部社会文化认知的重要媒介。”因此“表现在饮食文化上的特定性，也往往是某一族群或民族区别于其他族群或民族的一个重要标志”。

有人曾举过这么一个例子：“从不同国家或民族饮食的基本特征中，可以推断出这个国家民族的性格特征。比如：法国人比较浪漫，所以法国菜也如花似锦、风情万种；日本人比较刻板、内省，加上其国土面积狭小，所以日本菜就相对比较精致、量小、清淡；而德国人比较理性、务实，所以德国菜也注重经济实惠，德国饮食不讲排场，但又不失其外在的美观……”虽然这话不一定完全准确，但

它包含了一个道理：一个民族的性格特征总是与这个民族的文化有着某种内在的联系，它们既紧密相关又相互影响。

所以说，饮食文化是了解一个民族性格特征的极佳视角。通过饮食文化来审视德意志民族的传统文化，把它作为跨文化研究的一个载体，更易于被大多数中国读者理解和接受，虽然这种大众的社会文化有时显得不那么高雅精深。

德国饮食文化中随处都体现出德意志这个民族独特的性格特征。从当代德国社会种种与饮食相关的文化现象上，我们能够非常清晰地看到这个民族鲜明的性格特质和独特的文化精神。饮食文化体现当代德国社会一个侧面，从这个民族饮食的特点与饮食的变化，从饮食方式与饮食习惯，从饮食的礼仪与饮食发展的趋势，反映出当代德国社会在社会制度、生活方式、价值观念、行为规则等方面的变化，反映出德国人独特的思维方式和德意志民族独特的精神气质。研究德国人的民族性格，透过它在饮食文化中的具体表现，找出两者之间某种内在联系，深入认识这样一个民族群体，把握这个民族文化发展的脉络，从而对构成当代德国核心竞争力的一种民族优秀精神有一个更为直观的了解和更为感性的认识。这就好比借助于登高，能让我们对眼前这片广袤的沃土看得更远。

今天，加强中德两国的跨文化研究已是大势所趋，无论在经贸还是文化交流方面，都越来越显示出它的重要性。站在跨文化的角度，审视另一种不同的文化，通过两国饮食文化的比较，找出两种文化间存在的差异，进而对一个民族优秀文化的形成，对这个民族在文明进程中所作的历史性贡献，有一个相对正确的认识。真正了解究竟是怎样的一种民族精神，才构成了当代德国的核心竞争力。

跨文化研究的最终目的是为了交际与交流，也是为了借鉴与学习。研究德意志民族性格，是为了找出别人的长处；比较两种文化的差异，是为了看清自己的不足，进一步提高自己，促进文明的相互融合，从而将人类文明提高到一个新的高度。从某种意义上讲，世界文明的传承，就是不同民族文化精华的一种传承，也是各民族精神与民族性格特征中优秀部分的传承与发扬光大。

本书的主要内容原是《德国饮食文化》一书初稿设计中的两大部分，因限于该书的篇幅，最后将这两大部分的内容整体切割出来，经重新整理布局，增加内容和改变侧重后，作为单独的一本书。为避免某些内容上的重复，本书对德国的饮食文化并没有作重点的介绍，而是侧重通过它来阐明这种文化的背景和它与德

意志民族性格之间的某种内在关联。

本书除了将当代德国社会中一些与饮食相关的文化现象，尤其是体现德意志民族性格特征的饮食文化现象向中国读者进行介绍外，尽量用通俗易懂的语言，对两种不同的文化进行一些粗浅的比较。通过这种文化比较，反映出中、德两国文化的异同，让中国读者感受到世界文化的丰富多彩。

本书的主要对象是对德国社会和文化感兴趣的各类读者。本书尽量将知识性、趣味性与可读性结合起来，将学术研究类的书撰写成一本普通大众都喜欢的社科类读物。由于它也属于一本中西文化比较类的书，因此，对于学习外语的大学生也会有一定的参考意义。

希望本书能成为一个了解当代德国和欧洲文化的窗口，能成为一本对读者开卷有益的读物。

蔡玳燕

2013年5月

目 录

第一部分 德国饮食文化概况

第一章 德国饮食文化的基本特点 _002

- 一、德国人吃什么 _002
- 二、“大块吃肉” _006
- 三、饮食烹饪简简单单 _009
- 四、醉翁之意不在酒 _012
- 五、不同地区饮食文化有差异 _016
- 六、国际饮食大荟萃 _020
- 七、“大口喝酒” _027
- 八、咖啡馆文化——欧洲传统文化的传承者 _035
- 九、当代德国饮食文化要往哪里去 _038

第二部分 饮食文化与德国人的民族性格

第二章 一个科学理性的民族 _046

- 一、理性德国 _046
- 二、严谨的德国人 _049
- 三、“克克计较”的德国人 _055
- 四、遵纪守法的模范 _059

- 五、善于策划，注重细节 _064
- 六、“准时是帝王的礼貌” _068
- 七、德国人追求高效率 _072
- 八、大智若愚——德国人的精明是真正意义上的高明 _075
- 九、从阿尔迪超市的成功，看德国人的经营之道 _079

第三章 一个忧患意识强烈的民族 _084

- 一、德国人的“三怕” _084
- 二、战争对德国饮食文化的影响
——德国领先的食品工业 _089
- 三、“对上帝负责”——德国人的敬业精神 _095
- 四、鱼与熊掌，如何兼得——德国人强烈的环保意识 _101
- 五、“钱是你自己的，但资源是全社会的” _105
- 六、纳税人的钱可不能随意乱花——德国的官方宴会 _112
- 七、德国政府对烟酒的控制与限制 _117
- 八、德国制造——以诚立信，支持国货 _121

第四章 一个尊重传统又注重创新的民族 _125

- 一、一个尊重传统又注重创新的民族 _125
- 二、满怀深情的追忆——德国人的尚旧与怀旧 _129
- 三、德国饮食文化中的“欧洲情结” _134
- 四、崇尚个性、注重创新的民族性格 _142
- 五、“你的”与“我的”——界限分明、独立性强的德国人 _148
- 六、饮食文化与德国的节庆——坚持传统与注重创新并不矛盾 _154
- 七、敬畏与感恩——宗教对德意志民族性格的影响 _161

第五章 一个充满矛盾与双重性格的民族 _168

- 一、狂放与理性——啤酒与德国人的双重性格 _174
- 二、“晕鱼丸”与“电击箱”——德国人的仁爱之心 _181

- 三、“贪吃”的德国人——德国人的诚实 _184
- 四、德国人的“死心眼” _188
- 五、“方脑袋的德国人” _192
- 六、“一就是一，二就是二”
——无形而直指人心的沟通方式 _195
- 七、德语中与饮食有关的成语、谚语和俗语
——德语缜密的语言技巧 _200

第六章 一个追求生活真谛的民族 _206

- 一、“勿卧老铺”
——喜欢休闲旅游和野餐的德国人 _209
- 二、啤酒花园与露天咖啡座
——追求闲适生活的德国人 _215
- 三、生命在于运动
——喜欢户外活动的德国人 _220
- 四、追求公正与公平 _224
- 五、爱整洁的德国人 _230
- 六、“不用提醒就是素质！” _232

第三部分 中德两国饮食文化的交流与比较

第七章 中德两国饮食文化的交流 _240

第八章 中德两国饮食文化之比较 _250

- 一、东西方文化的差异 _250
- 二、“民以食为天”与“有吃有喝，健康快乐”
——中德两国不同的饮食观 _256
- 三、中德两国饮食内容之比较 _263
- 四、合餐与分餐，筷子与刀叉

——中德两国进食方式与进食工具之比较 _267

五、中德两国饮食礼仪之比较 _271

六、中德两国饮食烹饪之比较 _276

七、中德两国酒文化之比较 _282

八、德国咖啡馆文化与中国茶馆文化之比较 _287

九、德国政治家饮食的特殊意义 _292

第九章 德国饮食文化给我们的启示 _296

一、“以人为本”不应该只是一句口号 _296

二、一个共同价值观的重塑刻不容缓 _299

三、教育的任务任重而道远 _303

四、正确认识自己 _306

附录一 德国概况 _311

附录二 德国简史 _315

附录三 德国各州的农牧业出产与特色饮食 _321

参考文献 _325

后 记 _328

第一部分

德国饮食文化 概况

第一章 德国饮食文化的基本特点

一、德国人吃什么

提起德国的饮食，多数人马上就会想到啤酒和香肠，因为历来就有这么一句话：“香肠配啤酒，是德国人周而复始的生活。”可见这两种东西最能代表德国人的基本饮食，德国也因此在世界上一直享有“啤酒王国”与“香肠王国”的美称。事实上，真正的德国饮食绝非只是啤酒和香肠那么简单，德国饮食中值得骄傲的东西还有许多。

那么，德国人平时都吃些什么？他们最喜欢的都是些什么样的饮食呢？对于这个问题似乎很难笼统地回答，因为即使是同一个国家，不同的地域和人群在饮食方面也会有很大的差异。但如果我们从大多数德国人这个概念上来讲，还是可以对他们的日常饮食内容和特点进行归纳总结的。

在德国，下面这些被誉为“国宝级食品”的，可以说是大多数德国人平时最常吃的东西，它们包括：香肠、火腿、肉排、面包、黄油、奶酪、土豆、酸菜、面条、蛋糕，以及各种沙拉与浓汤。至于饮品方面，德国人日常饮用最多的是啤酒、葡萄酒、咖啡与矿泉水，此外，还有牛奶和果汁等。

上述这些是德国人一年四季饮食的最主要组成部分，也是最具德意志民族特色的饮食。虽然在德国还有许多其他的饮食品种，但基本都属于与上述这些食品相搭配的食物或其中的组成部分，也可以说是围绕上述这些饮食而衍生出来的食品种类。虽然德国人的饮食结构相对简单，然而他们却把这些东西做出了自己的特色，让世人对他们刮目相看。

德国人的饮食结构与农牧业所能提供的食物出产有着密切的关系，而农牧业的出产，很大程度上受制于该地区的地理环境及气候条件，还有该国科技发展水平和工业化程度等因素。

地处中欧的德国，耕地面积占到了国土面积的一半，而且绝大部分都是耕种过的“熟地”。另有 1/3 的国土面积，被森林覆盖。由于森林茂密，德国极少有风、水、旱等灾害。一年四季雨量充足，且降雨多在作物的生长期，有利于农作物的生长。德国的森林对于防止水土流失、保护自然生态平衡，起着极为重要的作用，是德国发展农牧业非常有利的自然条件。德国各地无论是平原还是山区，到处水草丰茂，绿茵遍野。众多的山区林地，是畜牧业重要的放养地。尤其是雨水充足的北部海岸和南部阿尔卑斯山北侧的山麓地带，特别适宜于种植牧草，发展畜牧业，大片的牧场中奶牛成群。

畜牧业在整个德国的农牧业中占有极为重要的地位。农民的主要收入来源于畜牧业。畜牧业生产的肉类和奶类占到全国农牧业产品的 80%，而谷物粮食等种植业只占 20%。德国的畜牧业主要是养猪、牛和家禽。

德国本土的农产品主要有麦类、甜菜、土豆、水果、蔬菜等。当年土豆引入德国后，从 18 世纪起，成了德国最重要的大宗农产品之一。德国人因地制宜，在肥沃的黄土地上种植小麦、大麦、甜菜，在沙地上种土豆，在气候温和的南部和西南部种植啤酒花、烟草、葡萄和水果等经济作物。

由于德国所处的地理位置偏北，气候不像南欧地中海沿岸国家那样温暖，所以本土出产的蔬菜和水果品种相对较少。当年法兰克王国一分为三的时候，归德意志人路易的东法兰克王国，与其他两个王国（法兰西和意大利）相比，在地理上确实略逊一筹，气候相对较冷。加上境内河流纵横交错，把整个地区分隔成无数的碎块，大量的沼泽水网，造成南北交通的不便。但自从德意志人在这片土地上定居下来以后，通过世代人的努力，通过长期来对中欧土地、河网的改造，情况有了很大的改变。

德国本土出产的蔬菜和德国人一样，结实粗壮，大都是经得住严冬考验的敦实蔬菜。除了土豆，主要有包心菜、胡萝卜、洋葱、花菜、大头菜、黄瓜、西红柿、青椒等。水果则以苹果、梨、葡萄、草莓、樱桃、李子等为主。其中苹果是吃得最多的水果；草莓的品种很多，除了红草莓外，还有黑莓、蓝莓、罗甘莓等，一

些野莓被用来制成果酱和调味浇汁；德国梨的颜色鲜黄带红，且多汁；李子也不少；而樱桃则是普遍出产的水果。

德国的渔业因地域不同而有较大的差异。北部沿海地区和内陆临河湖地区，鱼类和水产品较多，其他地区则相对较少。德国人坚持农、林、牧、渔业并重，走出了一条适合本国特点的农业发展之路。

德国的农牧业机械化程度相当高，一些重要的农畜产品，如麦类和牛肉等，都已远远地供过于求。18 世纪末到 19 世纪初，还需要 4 个农民来供养 1 个非农业消费者，而到了 19 世纪末 20 世纪初，1 个农民就已经能供养 4 个消费者了。今天，这个高度工业化的国家，每 100 个劳动力中只有 4 个人在务农，生产效率相当高。两德统一前，前东德 150 公顷的土地，才能达到西德 50 公顷土地的收入水平。两德统一以后，这种差距正在逐年缩小。

虽然德国发展农牧业的有利自然条件，但在种植业方面，适合本土种植的农产品种类毕竟有限，尤其是蔬菜品种不能满足本国的需要，50% 以上需依赖进口。由于新鲜蔬菜保存期有限，所以进口的新鲜蔬菜多半来自邻近的欧洲国家，尤其是一些精细蔬菜，多从邻近的荷兰等欧洲国家进口。欧洲的园艺业历来就很发达，尤其是荷兰的园圃大棚，无论是蔬菜生产还是鲜花生产，在世界上都非常有名。当代的欧洲国家，经济一体化程度较高，商品生产和销售的相互依赖程度较强。加上欧洲国家间交通往来方便，许多农产品并非只供应本国的市场，而且欧洲国家都是农牧结合，集约化水平高，且农业又都是次要生产部门。

德国每年进口的蔬菜，按数量多少排列分别为：西红柿、黄瓜、洋葱、青椒、胡萝卜、包心菜和生菜，还有花菜、菌类菇、芦笋、莴苣、四季豆、美洲番瓜、大葱、高丽菜、大头菜和小红萝卜等，这些蔬菜在德国人日常饮食中同样占有重要的地位。德国人一年四季吃得最多的蔬菜是包心菜、胡萝卜和洋葱，此外就是西红柿、生菜、花菜、大葱、黄瓜和青椒等，而芦笋则是他们最喜欢的时令精细蔬菜的代表。

水果的情况也与蔬菜类似，由于本国水果生产量及种类皆少，所以必须大量依靠进口。德国每年进口的水果中，数量最多的是香蕉、苹果、柑橘、西瓜、优质葡萄、草莓、油桃、梨和柠檬等，此外，猕猴桃、樱桃、李子以及一些坚果在德国也很受欢迎。

德国是世界上仅次于美国的农产品输入大国，市场上还有许多食品，如奶酪、

葡萄酒等都来自于国外，尤其是邻近的欧洲国家；但另一方面，德国又是农产品，尤其是某些食品饮料的输出大国。每年出口的产品中食品是重要的一项，比如啤酒。德国人历来将出产的大麦用于生产啤酒，而西南部的葡萄种植区则生产大量优质的白葡萄酒。

德国生产的奶制品很多，加上小水果又多，所以蛋糕和甜点历来非常有名。尤其是蛋糕，属于非常特殊的甜点，因为它主要是德国人在下午咖啡茶点时间里食用的一种美食，是午后咖啡的主要伴侣。德国有许多在世界上都叫得响的名牌咖啡，还有特别多的天然矿泉水，德国的牛奶更是滴滴香浓，各种各样的果汁有本土产的，也有进口的……总之，农牧业与进出口贸易，同样为德国人的餐桌提供了丰富的食物来源。

除了饮食内容和饮食供给外，饮食文化还包括饮食烹饪、饮食习惯、饮食习俗、饮食礼仪、饮食情趣以及饮食的传承与发展等内容。就连宗教节日与传统的民间节庆，以及领先的食品加工业、发达的贸易博览经济甚至境内一条条受欢迎的“黄金旅游线”，也都与德国的饮食文化息息相关。

总体看来，德国的饮食文化呈现出如下几个基本特点：一是肉食为主的饮食结构，而且数量相对偏多；二是饮食烹饪以简单方便、营养健康为主；三是整个饮食过程更侧重于对文化的关注；四是各地的饮食与饮食文化呈现较大差异性；五是当代德国受外来饮食文化的影响较大。

此外，酒文化与咖啡馆文化也是德国饮食文化中非常有特色的组成部分。上述这些特点的形成，可以从德意志民族独特的历史、所处的地域环境和气候条件、传统文化形成的渊源中找到原因。尤其不容忽视的是历史上古希腊、古罗马文化以及基督教文化对德意志民族文化的影响，日耳曼本土文化与德意志贵族文化的影响，德国历史上多次的战争与占领的影响以及发达的食品工业、外来移民、对外开放融合的国情，所有这些形成了今天德国饮食文化的独特性。

在经历了巨大的变化之后，当代德国饮食文化正朝着更加科学合理的方向发展。从文化遗产的角度看，了解一个国家的文化渊源，理清发展脉络，推断发展趋势，通过对不同文化的认识来真正理解一个民族，在今天无疑是非常有意义的。这些植根于德意志民族性格特征中的饮食文化的精华，只有当你亲自“品尝”一番，你才会真正体会其中的深意。