



闾昱静 著

我所了解的德國

——一位留德女士的心里话



中国妇女出版社

我所了解的德国

——一位留德女士的心里话

阙昱静 著

中国妇女出版社

(京)新登字 032 号

责任编辑:张润峰 成 丽

图书在版编目(CIP)数据

我所了解的德国:一位留德女士的心里话/阚昱静著.

北京:中国妇女出版社,1994.7

ISBN7-80016-963-4

I. 我… I. 阚… III. 纪实文学-中国-现代 IV. 125

中国版本图书馆 CIP 数据核字(94)第 08891 号

我所了解的德国

阚昱静 著

中国妇女出版社出版发行

北京东城史家胡同甲 24 号

邮政编码:100010

新华书店经销

香河第二印刷厂印刷

787×960 1/36 印张:4.5 字数:82 千字

1994 年 7 月第一版 1994 年 7 月第一次印刷

印数:1—3000 册

ISBN7-80016-963-4/G · 642 定价:6.00 元



“高级知识分子的夫人们”文中的夫人们



作者与拉尔夫·斯蒂维先生



酒吧里的两个姑娘



作者在卡夫卡故居前留影



作者的丈夫和他母亲的合影



旅行前的准备工作



“游行”一文中提及的游行场面



作者和“抹不掉的那段情”文中的老太太

作者的话

我这个人真的很可笑，在家里我是没心眼儿的老二，我妈总担心我让人骗了。在我找丈夫的时候，我同学说我傻人自有傻福气，大概是指我做的都是我想做的事情。这可不是那么容易的事情。你想想要么是让人受不了的幸福，要么是叫天天不应呼地地不灵的绝望，抽烟喝酒使劲消耗自己；要么是哭，哭个没完，伤心为什么和朋友做生意，你不想丢掉他，他也会丢了你，于是非常怀念做学生写文章那会儿的心境，那就写书吧。写了两本。可是三十二岁了还没孩子，看着人家的就发呆，上哪去找那九个月的时间呢？干嘛我舍不得放下眼下手中的活儿去养个孩子呢？做了两年记者，见了世面野了心思。九一年得到歌德学院奖学金，来到德国，这下子可毁了，这地方的人和事儿和咱们中国差别太大，我带着在中国生和长的眼睛怎么也看不准这儿的東西，我知道从理论上那观照的方法就错了，应该改正，可是哪儿那么容易？读了这本小书，你就知道生活在两种不同的文化中那难受的模样和你越难受越想弄个明白的那种精神。

1993年2月15日 于柏林

130 2/03

封面人像照片系
本书作者及其丈夫的
生活照 —— 编者

目 录

1. 风情记之(一) (1)
Regionale Bräuche(Teil I)
2. 风情记之(二) (4)
Regionale Bräuche(Teil II)
3. 德国人怎么样? (7)
Wie sind die Deutschen?
4. 高级知识分子的夫人们 (11)
Professoren-Gattinnen
5. 拉尔夫·斯蒂维 (15)
Ralph stiewe
6. 酒吧里的故事 (22)
Kneipengeschichte
7. 走向上帝的路 (28)
Gottes Weg gehen
8. 现代音乐喜剧的魅力 (36)
Die phaszination des Musicals
9. 沃尔夫冈 (39)
Wolfgang

10. 布拉格的神秘, 忧郁和死亡 (47)
Prag-mystriös, trist und tot
11. 不舒服的瑞士 (54)
Die Schweiz-ein Ersticken in Sauberkeit
Ordnung und Perfektion
12. 去看他母亲 (59)
Ein Besuch bei Wolfgang's Mutter
13. 不惑之年的生日 (63)
Geburtstag in einem gewissen Alter
14. 家常日子 (67)
Alltagsleben
15. 在性商品之家 (74)
In einem Sex-shop
16. 给总统写信 (78)
Ein Brief an den Präsidenten
17. 谁在排外? (83)
Wer ist gegen Ausländer?
18. 游行 (89)
Protestmarsch
19. 格赖夫斯瓦尔德 (93)
Greifswald
20. 和房东 (97)
Erfahrungen mit Vermietern

21. 留洋的学生 (104)
Im Ausland studierende
22. 孙子 (109)
Ein Scheinasylant
23. 终止理解 (120)
Grenzen des Verstehens
24. 抹不掉的那段情 (126)
Ein prägendes Erlebnis
25. 酒 (132)
Die Welt des Wein's
26. 有什么好难过的 (138)
Kein Grund zur Traurigkeit
27. 怀孕以后 (142)
Seitdem ich schwanger bin

风情记(之一)

朋友写信告诉我“流杯亭”止于风情。七天没动笔，仔细想想这里的风情，令人感慨的是写风情的遗落居然最为上手。

比如说吃：从浪漫的小说里我们知道不光西方悠闲的贵族、中产阶层拥有铺张严谨的餐饮文化和习俗，就是普通的平民也曾尽可能地追求过餐桌上的贵族气息。比如银质餐具、刀叉摆法、上餐程序……但是今天除了六、七十岁的老年人仍恪守这种观念外，年轻人则以嘲弄的态度对待这种代代相传的传统。我去沃尔夫和乌拉在比利时的家坐过一次客。沃尔夫出身富有阶层，如今在德国是有了名气的建筑学家，女友乌拉是艺术家。他们在比利时买了房子买了地，周末去那儿过。那房子昔日是一座贵族的城堡，近处有泉水，远处有绿林。吃饭时我们使用正装儿的所谓贵族的方法：偌大的餐桌上每人面前摆了一长串规格不一的刀、叉、勺，每上一道菜，乌拉便会滔滔地向我们讲一番过去的人们是怎样可笑地用那一大群眼花缭乱的餐具，基本原则：从外向里，从小到大。那个一尺半见方的白色餐巾被卷

成一长条横穿在一个空心的银质镂花的筒子里。筒子的长短是餐巾布的三分之一，这样餐巾上下露在筒子外的部分可折成不同款式。乌拉说这只是为了漂亮，让人看的，和吃没关系。瞧她那副洒脱劲儿，知她在过去肯定成不了沃尔夫的妻。然后她告诉我那个镶着真金花边儿的色拉盘子是从沃尔夫的母亲那继承来的，过去只有来了尊贵的客人时才拿出来用。“那我们也尊贵喽！”我说。笑。想得出来，过去当那些尊贵的客人光临时，人们拿出名贵的银质餐具来表示主人的盛情和雅意。他们肯定不会象今天的乌拉，沿袭这种传统似乎只是为了嘲笑。因为还没有新的习俗在餐桌上表示对客人的加倍欢迎。朋友豪克则把那套餐具挂在墙上，成为饰物。朋友贝贝尔来得更彻底：把那套名贵的餐具干脆卖给姨妈，省得操心。

再说吃相。和中国一样，德国传统的餐饮习俗中也很讲究吃相。由于西餐用刀叉进餐，两肘活动频繁，如果幅度过大就有可能影响他人进餐，于是对两肘的活动范围做了限制：大肘臂要紧挟着上身，只用小臂活动刀叉进餐。过去的家庭为了教育孩子进餐时不影响别人，让孩子们腋下挟着近千页的书籍进餐，如果两肘臂活动幅度过大，书就会掉下来。今天已经没有人这样教育孩子了，许多人甚至没听说过他们的祖宗曾这样教育孩子。

再说冷热。很久以前的德国早晚两餐是冷的，午餐是热的也最重要。现在只要你有份工作，中午肯定没时间做饭，自然改为冷餐。

餐饮习俗的流逝，似乎也没许多人抱怨，大概是这里生活的节奏实在太快，没人有这份闲功夫去挽救昔日的遗风。那些想抱怨的，多半是上了年纪的老年人。由于西方父母很少与儿女同住，当他们无力买菜做饭时，应运而生大大小小的餐饮公司就会上门服务，他们专门为老年人做饭，送饭。正餐的蔬菜、主食、肉等是一古脑地装在一个锡纸快餐盒里，虽然有夹层隔着，但他们已经没有办法讲究并成为那遗风的传递者。

风情记(之二)

下个月读完博士的费芳就要回国了。问她最想带什么东西回去，她不加思索：“厨房用具。”我大笑！没的说。

德国人逗着呢，要是你进了他们的厨房看到墙上挂着恨不得快有一百种的不同的刀子、铲子、剪子、漏子和你说不上名字也不知干什么用的各种烹调用具，你肯定觉着自己学不会做饭，要是你会做也得让它们搅和忘了。

我们中国人的厨房一把大菜刀，能切丝，能切片，也能切出花；我们用这把刀剁肉、切鱼、杀鸡……他们不。切面包得有切面包的刀，带锯齿儿的，锯齿有密疏之分，刀有长短之分；切奶酪有切奶酪的刀，刀上面龇出两个锋利的小三角儿，切完了把刀转个个儿，用锋利的三角插进奶酪、提起、置于盘中。要我说，切完奶酪，用手拎着直接放到盘子里大概也一样，说不定更快。剥皮，有剥皮的刀；切菜则是一种无法忍受的半尺多长，一寸多宽，切起来使不上劲的长刀。可你看他们用的也挺来劲的。铲子也够让人琢磨一阵子的，有平铲、漏铲、

蛋糕铲……质地又有木头、金属、塑料之分，作用自然又不同。洗完菜有水，便放在一种专用的双层盆子里，上面有个把手，一转，水甩到下层，菜马上可用。我们是往地上甩或等着控干。要是肉鱼，就放在吸水性很强的纸上，状如卫生纸，但不会因为湿了掉纸渣或整张沾在鱼身上。

德国人真是把厨房里的事想绝了。就说鸡蛋，调蛋有调蛋叉，搅蛋有搅蛋器。要是把煮熟的鸡蛋切成片儿，那有一种专切鸡蛋的家什，一次性完成：或五片或六片。我小时候去野游要是带三个鸡蛋，我妈总是煮五个，因为准得破一个或两个。德国人想出一招儿，煮前给每个鸡蛋扎个眼儿。那个专用的扎眼器有一个针，针下有一个双层底坐，上面一层呈蛋形弧状，这一层可上下移动，针是固定的不用时掩在弧形底坐下，状如我们缝衣服的针，人们只要把鸡蛋放在底坐上，轻轻一按，针出来一刺，扎出的是极小的针眼。我用这法子煮鸡蛋从未破过。那天沃尔夫刚给我带来这个扎眼器时，我直想笑，心想他们怎么寻思来着。再说吃煮蛋，我是往桌子上一敲，剥了就吃。他们不，吃煮蛋又有一个专门的家什，状如我们的七钱酒盅儿，鸡蛋大头儿冲下放在里面，一半儿掩在盅里，一半露在外面，你可用刀或勺把鸡蛋上面敲碎，但吃时用一把很小的勺子慢慢地挖着吃，别一次挖太深，因为要是吃汤心蛋，挖太深那稀溜