

<<德国饮食文化>>

图书基本信息

书名：<<德国饮食文化>>

13位ISBN编号：9787811358438

10位ISBN编号：7811358433

出版时间：2011-8

出版时间：暨南大学出版社

作者：蔡玳燕

页数：319

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<德国饮食文化>>

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。

<<德国饮食文化>>

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流与交流，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流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

<<德国饮食文化>>

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

<<德国饮食文化>>

内容概要

你想知道德国人一年四季都吃些什么吗？
德国人的一日三餐跟我们有什么不一样？
德国饮食烹饪中有哪些最有特色的美味佳肴？
德国人的饮食习惯与饮食礼仪跟我们有哪些不同？
德国人的饮食观念是不是也跟中国人一样？
当代德国的宗教节庆文化、民俗社会文化、旅游休闲文化又是如何与德国传统饮食文化紧密地融合在一起的？
饮食文化与德国人的民族性格特征究竟有什么样的关系？
有关德国饮食文化的历史典故与趣闻传说又有哪一些？
德国人在不同历史时期里饮食状况的变化究竟如何？
当代德国饮食文化的发展趋势是什么？
以及中德两国在饮食文化方面的交流情况如何？
如此等等，对于这些问题的回答，正是本书所讲述的主要内容。
本书既是一本介绍德国饮食文化的通俗性读物，又是一本介绍当代德国社会，尤其是民族社会文化与饮食传统历史的读物。

<<德国饮食文化>>

作者简介

蔡玳燕，浙江宁波人。

2005年8月，在耶拿大学DaF专业（对外德语教学）毕业并获硕士学位。

现为宁波大学外语学院德语教师，欧语系副主任，专业方向为德语教学与德国文化研究。

近年来，除发表若干相关的学术论文外，已出版的著作有《走近德国——当代德国社会文化面面观》、《永恒的经典：德国汽车文化掠影》。

<<德国饮食文化>>

书籍目录

- 前言
- 饮食经典——最具德国特色的几种食品
 - 千变万化的香肠
 - 面包是“国粹”
- 德国和德国人的绰号——土豆
 - 令人眼花缭乱的奶制品
 - 别具一格的酸菜
 - 啤酒的王国
 - 葡萄酒世界的一个奇迹
 - 咖啡是德国人的另一个人生构成
 - 德国人的“快乐点心”
 - 色拉、浓汤与面条
 - 大块吃肉——德国的“猪脚文化”
- 饮食风情——德国人的饮食习惯与风味美食
 - 德国人的一日三餐
 - 咖啡和茶点时间
 - 德国没有白开水
 - 时令饮食
 - 鱼类和海鲜也是一道风景
 - 松露及其他菌类美食
 - 餐桌上的“个性食品”——调味品
 - 德国各地的一些风味特色菜
 - 品一品德国的美酒
- 饮食万象——饮食与当代德国社会
 - 德国的各类餐馆
 - 看一看德国人的厨房
 - 传统饮食的最后固守者——面包店
 - 逛一逛德国的传统集市
 - 咖啡馆文化
 - 酒吧文化
 - 啤酒花园
 - 大学生食堂和咖啡厅
 - 老年人的“车轮膳食”
 - 充满惊喜的“入学糖果袋”
 - 世界最大的“橱窗”——德国的食品展会
 - 食品博物馆
- 饮食礼仪——饮食与当代德国人的社交习俗
 - 德国人的饮食礼仪
 - 德国大餐的菜式顺序
 - 去德国餐馆就餐应注意些什么
 - 餐桌上的餐具与摆设
 - 德国人如何待客
 - 到德国人家里做客
- 饮食传统——饮食与德国的宗教节庆
 - 德国各地的圣诞市场

<<德国饮食文化>>

- 姜饼、格律酒与圣诞蛋糕
- 复活节的饮食
- 各地的狂欢节饮食
- 除夕庆典与过新年食俗
- 收获感恩节
- 其他节庆的由来及饮食习俗
- 慕尼黑的啤酒节
- 葡萄酒节与“葡萄酒之路”旅游线
- 葡萄酒品尝会
- 饮食典故——德国饮食文化中的传说与趣闻
 - 土豆的传说
 - 冰酒与贵腐霉酒的起源与传说
 - 啤酒的起源与《纯正啤酒法》
 - 咖啡的起源与咖啡馆的传播
 - “俾斯麦鲱鱼”的传说
 - 德国饮食与修道院的渊源
 - 中德饮食文化交流的传说与历史渊源
- 饮食变迁——德国不同历史时期的饮食概况
 - 日耳曼历史时期及德意志中世纪的饮食概况
 - 中世纪以后的德意志饮食概况
 - 德国的“骑士餐”
 - “二战”中德国人的饮食
 - 德国历史上的“狂吃潮”
 - 民主德国时期的饮食概况
 - 当代德国的快餐
- 饮食趋势——当代德国饮食文化的发展
 - 平衡膳食理论
 - 绿色生态理念
 - 新素食主义
 - 大蒜、蜂蜜与“欧米伽膳食”
 - 巴伐利亚的“食品警察”
 - 德国的农业合作社
 - 莱茵河鲑鱼洄游的故事
 - “老字号”的传承与发展
- 参考文献
- 后记

<<德国饮食文化>>

章节摘录

德国人认为面包营养丰富，是最利于健康的天然食品。

用来制作面包的面粉不仅只限于优质的小麦粉，而是大麦、燕麦、荞麦、黑麦各种麦类都有，而且大多以粗纤维的全麦面粉或黑麦混合面粉为主。

在德国，用黑麦、燕麦、精粉等混合做成的面包，特别受欢迎，纯粹精白粉做的白面包反而乏人问津。

多数德国人都喜欢以全麦为基底，选择添加不同麦谷豆类混制而成的杂粮面包，这类面包在德国占了一半以上。

德国人尤以喜欢吃黑面包著称，并以此为骄傲。

德国最传统、最普及的乡村黑面包，便是以黑麦与小麦混制而成的一种杂粮面包。

由于面包中加入了黑麦，就使成品的颜色接近棕褐色。

那些摆在面包房里，又大又沉、棕褐色里透着焦黄、质地粗糙的面包，常让初次见到的外国人惊讶不已。

通常面包的口感，取决于制作面包所用面粉的麦类品种与组合比例。

这种黑面包，味道大多是淡的或有点咸的，口感粗糙，很有咬劲，越嚼越香。

在德国生活，一定要学会品尝黑面包。

只是要切记，只有新鲜烘焙的黑面包才好吃，一旦冷了以后就硬得咬不动，甚至要使劲撕扯。

所以常见德国主妇每到吃饭时间便到附近面包店去买块新鲜的黑面包。

德国人喜欢食用黑麦粗面包的习惯，与其历史形成的传统和当地独特的地域及气候有关。

黑麦的麦穗呈四棱形、株高能达一两米，可在黏质和沙质土壤里生长，不但抗寒能力强，而且在极冷或极湿的环境下，反而能够产量激增，所以特别适合在中北欧及东欧某些地区，尤其是起伏不平的地形中生长。

黑麦种植在德国有悠久历史，早在公元前1000年，中北欧地区就已经有了黑麦种植。

麦类一直是德国最重要的农作物。

德国出产小麦、大麦、燕麦、荞麦等不同麦类，而黑麦可以适应其他麦类不能适应的气候及土壤条件。

德国有不少地区地形起伏不平，气候及土壤特别适合黑麦的生长。

所以到中世纪，黑麦就已成为中北欧地区和俄国的主要谷物来源。

不像欧洲南部，由于气候温暖、阳光充足，主产小麦，所以面包也多以白面为主。

德国的下层民众一直以黑麦为主要的食物来源，这是黑麦面包在德国如此普及的历史渊源。

另一方面，用黑麦制作的面包比用小麦做的储存期更长。

黑麦和小麦一样含有丰富的麸质，做出来的面包，比其他不含麸质或麸质含量较低的麦类做的更加蓬松可口。

所以，富含麦麸的黑面包两千年来一直是德意志民族的主要食物。

而且这种含丰富纤维素的黑麦面包正好与德国人的传统膳食结构相配。

由于德国人的饮食主要是由肉类、土豆、奶制品等构成，而黑麦和其他粗麦中富含的纤维素成分正是这种膳食结构所缺少的，非常有利于促进以肉奶类为主食物的消化，加上面包本身富含的营养成分，所以在近代，更是引起了追求饮食健康的德国人的普遍关注。

由此可见，对于大多数德国人而言，喜欢吃黑麦面包并非是一时的紧跟流行风尚，而是由来已久的德国传统。

德国人即使到再远的地方，仍然留恋这种由黑麦混合制成的典型德式面包的独特风味。

之所以说面包在德国也是一种文化，是因为面包比其他任何类别的食品，更能把德国人与其祖国和家乡联系起来。

可见一个国家的主要饮食同其文化特色及民族习惯息息相关。

在德国，常会有一些极具特色的面包被贯以当地的地名来命名，并保持着当地的传统口味。

如巴伐利亚的圈面包、汉堡的黑麦面包、柏林的果酱面包、荷尔斯泰因的黑麦面包、巴符州的药草小

<<德国饮食文化>>

圆面包、威斯特伐利亚的黑麦面包等。

巴伐利亚的圈面包，又被称为椒盐圈饼、扭结饼，是一种金褐色的面包圈。

因其形状颇像童子军绳结的8字形，故又称其为8字形面包。

这种圈面包表皮酥脆，内质松软，外面嵌有颗粒盐，吃起来咸香可口。

它源自于德国的一项传统食物，在古代属于一种圣品，因为它在古德文中的意思是“祷告时弯曲的手臂”。

由于烘烤前表面抹了苏打水，烤好后表皮上会有粗盐颗粒，尝起来有点咸，但又恰到好处。

这种面包口感结实、韧性十足，吃起来富有弹性，非常有嚼劲，德国人总是将它撕成小块入口。

尤其是当日的新鲜面包圈，具有一种特殊的香气，非常好吃。

德国境内知名度最高的地名面包也许就是“柏林人”了。

它是一种圆圆胖胖的肥仔面包，上面总是沾满了迷人的白色糖粉，里面则是一层厚厚的果酱馅料，中间夹的通常是樱桃酱和鸡蛋液，口感类似甜甜圈，有点酸又有点甜，但外观却像扁形的实心球。

此外，“邦贝格人”面包也是德国境内知名度很高的地名面包。

值得一提的还有德国的“水滴面包”，它只有在南部的乌尔姆才能吃到。

而德累斯顿的“葡萄干面包”更是果香四溢。

威斯特伐利亚的黑麦粗面包是木条纹状的，配上煎好的火腿，味道非常奇妙。

德国的面包主要在早餐食用，但有些地区也是晚餐的主要食品。

面包涂黄油和果酱加上咖啡是典型的德国式早餐。

德国家庭早餐食用的面包常常不止一种，但总的来说，小圆餐包是德国人早餐中吃得最多的一种。

在德国，不同的面包有不同的用途。

比如：用餐时一般都搭配那种专门的用餐面包；而牛奶面包通常只是在早餐食用；葡萄干面包则是在喝下午茶时才会有。

对于德国的上班族来说，上下午的喝咖啡茶时间，也是嚼块面包的好时候。

尤其是上午，对于来不及吃早餐的人，正好用面包补充一下。

以前德国人午餐和晚餐的主食是土豆而非面包，虽然面包在午餐和晚餐时也可能摆出来，但那时面包并不是餐桌上的主角。

不过现在情况发生了变化。

近几十年来，40%以上的德国人晚餐也是面包，因为吃面包简单方便，又有营养。

面包加上肉肠、奶酪或西红柿片、黄瓜片，再来上一杯美酒，既省时又省力。

德国人食用面包的习惯与众不同：德国人从不单独食用面包，不同的面包必然搭配不同的食品一起食用。

最常见的面包吃法就是抹上一层厚厚的奶油，再配上奶酪和果酱，或夹上香肠和火腿一起食用。

P11-12

<<德国饮食文化>>

编辑推荐

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！

《德国饮食文化》既是一本介绍德国饮食文化的通俗性读物，又是一本介绍当代德国社会，尤其是民族社会文化与饮食传统历史的读物。

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。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>