

浅析德国饮食文化变迁成因

刘文乐 刘梦可

吉林外国语大学

DOI:10.12238/mef.v4i5.3656

[摘要] 德国饮食在整个欧洲的饮食文化中非常具有代表性,其饮食文化的变迁成因非常的复杂。本文从德国饮食的特征出发,以德国最为典型的香肠、面包、啤酒等食物为分析点,进而从历史、地理、气候等方面对德国饮食文化变迁的成因展开分析,希望借此契机可以展开对德国饮食文化变迁的更深层次学习,同时也为相关研究提供一些参考。

[关键词] 德国; 饮食; 文化; 变迁; 成因

中图分类号: TS971

文献标识码: A

The Causes of Food Culture Change in Germany

Wenle Liu, Mengke Liu

Jilin International Studies University

[Abstract] German diet is very representative in the food culture of Europe as a whole, and its causes of change are very complex. Starting from the characteristics of German diet, this paper takes the most typical food such as sausage, bread and beer as the analysis point, and then analyzes the causes of the change of German diet culture from the aspects of history, geography and climate, hoping to take this opportunity to carry out deeper learning and provide some reference for relevant research.

[Key words] Germany; diet; culture; change; causes

1 引言

1.1 研究背景

德国是欧洲经济最为发达的国家之一,其地理位置处于欧洲中部,属于欧洲饮食文化圈的一部分。虽然从食物的品种上来说,德国远没有法国食物那样的丰富多样,也没有意大利食物那样世界知名,但是它也衍生出了自己独特的饮食文化,啤酒和香肠就是德国饮食文化最独特的标签。德国的啤酒就像他们严谨的汽车制造业、完善的电气制造业、强大的足球一样世界出名,是世界上最为知名的啤酒胜地。以2019年为例,德国人均消费啤酒量达到689千克,这是一个非常恐怖的数字,意味着每个德国人大概一天需要喝掉1.6升的啤酒,可见德国人对于啤酒的热爱。

德国的饮食文化是非常独特的,它不同于一般性饮食文化中以精致、味美、色佳、气香作为食物的评判标准,德国

传统饮食文化评判食物的标准只有一个,那就是营养价值。德国也是遵循一日三餐的饮食方式,但和中国等国家不同的是,德国的早餐是最为丰盛的,以一些富含高能量、高蛋白和高营养价值的食物作为主食,例如面包、肉、蔬菜、饮料和水果等,非常的丰盛且营养价值均衡。而与丰盛的早餐相对应的,中饭就显得非常的节俭,更多的以面包加土豆形式的快餐解决,在中饭的时候往往会配备一些蜂蜜、果酱、奶油、奶酪、牛油等这些高热量的食物,从而用来弥补下午工作的高耗能,这些食物都装在一些精致小方盒里,食用的时候只需要取出,撕去外包装即可食用,非常的方便,这也符合德国人一贯的节俭快捷的作风。在下午四点的时间,职工还会有20分钟的休息时间,用来品尝下午茶,而下午茶则主要是咖啡和一些糕点,非常的简约。可以看出,德国在饮食方

面是崇尚节俭主义的,以“能量”为第一位,而非口味,因此,本文探究德国饮食文化变迁至此的原因,进而深入了解德国的文化特点,为促进中国与德国的经济合作提供人文文化方面的参考。

1.2 研究意义

在查阅研究文献中发现,由于德国饮食属于一个相对较低名气的饮食文化圈,因此,许多对于德国饮食文化的介绍比较笼统,多是介绍德国饮食的外在状况,将德国饮食归为欧洲饮食的亚饮食圈,但是德国饮食文化也是基于其民族特性上产生的一种文化外在体现。同时,随着中国的制造业发展升级的需求,中国与德国展开的经济及技术交流,中国需要了解德国文化的各个方面,而饮食文化就是最好体现民族特性的一方面。因此,通过具体分析德国饮食文化变迁的成因,对于进一步了解德国社会文化习性具有重要的意义。

1.3 研究方法

本文主要采用文献分析法,通过搜索相关的德国历史、饮食、地理等方面的参考资料,了解德国饮食文化的构成,并分析其饮食文化变迁的成因,为更好的了解德国饮食文化的本质,做好充足的理论铺垫。

2 德国饮食文化特征

2.1 香肠文化

在德国饮食文化中,有个极具特色的点就是香肠,香肠可以说是德国最具特色且平常普遍的食物,而且经过多年的发展和改造,目前德国已有1500多种香肠,可以说是世界上拥有香肠种类最多的国家。在吸收融合欧亚美食的基础上,德国研究制作出了各种各样的香肠,像比较受欢迎的水煮小香肠就有780多种,可以说德国将烹饪的重点都放在了香肠上面,香肠也成为了德国美食文化最为重要的一部分,它可以做出各种美味佳肴。而且,在德国几乎能看见的所有食物都可以被加工成香肠,如果你有幸走遍德国的各个城市,就会发现在德国不同的城市都有其具有特色的香肠种类,这也是他们城市的代表物品之一。在德国的餐厅吃饭,可以发现每家餐厅的菜单上都有一个共同点,那就是香肠,这是每一个餐厅不可缺少的一道菜。香肠最重要的部分就是其中的馅料,德国香肠馅料主要是肉类,其中以牛肉、猪肉、羊肉、鱼肉最为普遍,在制作时以这些肉类作为主要材料辅以其他食物和香料就可以制作出美味的香肠。这么多不同种类的香肠当然也需要使用不同的烹饪方法,德国香肠最常用的烹饪方法就是水煮和煎烤,而水煮香肠里面的代表就是非常知名的慕尼黑白肠,而煎烤肠中非常出名的就是图林根烤肠和纽伦堡烤肠。在以前的德国,家庭妇女几乎人人都会制作香肠,但是现在很少有人会去制作香肠了,大多还是购买工厂机械直接生产出来的香肠,回家后配上面包、辣酱等直接食用,因此,香肠是德国饮食文化中非常重要的一环。

2.2 面包文化

面包也是德国饮食文化中重要的一

环,据2019年德国官方统计数据显示,德国全年人均消耗面包超过100公斤,德国也是世界上消耗面包最多的国家之一,德国的面包与法国面包的松软口感不同,德国面包也遵循了德国人严谨的特性,面包大多非常厚重,且以原味为主,主要目的就是补充能量。德国人在吃香肠的时候,最爱的就是利用两片厚重的面包,粘上酱料包共同食用,因此,面包几乎跟香肠一样随处可见,面包是餐桌上的必需品。有趣的是在德国的餐厅,面包是不作为收费的食品的,但是由于德国面包的厚重,其口感有所欠缺,很少有德国人愿意单独食用面包,大多时候还是需要再在面包上涂上果酱、蜂蜜、奶油等调味品,同时还要加上肉、奶酪、蔬菜等其它食物共同食用。从制作上来说,德国面包的制作原料有小麦粉、黑麦、大麦等谷作物,与亚洲国家不同的是全麦面包和黑麦面包远比精白面做成的面包更加受到德国人的喜爱;从面包的制作形态上来说,德国面包分为1200多种,有常见的大、小面包,还有较为奇特的角形面包的和“8”字面包等,其中大面包顾名思义,非常的重和大,重量可达1公斤,而小面包就是体积较小较轻且不加任何甜馅的面包。但不管是哪种面包,总体上来说还是以全麦为底,再各自辅以黑麦、荞麦、芝麻等制作面包的原料分制而成。

2.3 土豆文化

土豆是德国饮食文化中仅次于面包的另一类主食,土豆的食用丰富多样,既可以单独的进行烧烤煮之类的烹饪,也可以和其他的主食,例如香肠和猪肘混在一起成为配菜。在德国传统的土豆饮食中,还逐渐形成了一种独具风味的土豆饮食,叫做“土豆丸子”,其工序是将土豆磨成泥,然后像面粉一样包裹肉馅成为一个丸子,然后放入油锅炸,最后形成了颇有名气的“图林根丸子”。至于炸薯片、炸薯条都是较为常见的吃法,与欧美各国较为一致。

2.4 酸菜文化

德国酸菜算是欧洲饮食文化圈一种独具特色的食物,众所周知,欧美的饮

食一般很少有腌制蔬菜类的食品,因此,德国酸菜算是其中比较有名的一种酸菜,这种酸菜是由卷心菜腌制而成,它既可单独作为一道菜肴食用,也可以与香肠等肉类混搭食用。酸菜在德国饮食文化中占据着非常独特的位置,即它是“百搭型”辅材,几乎可以在德国任何主要知名菜系中见到它的身影,类如德国餐厅的香肠火腿切片都是铺在酸菜上的,而诸如酸菜炖牛肉、酸菜炖猪脚等更是不胜其多,可见酸菜在德国饮食文化中的重要地位。

2.5 啤酒文化

如果说以上的香肠、面包、土豆、酸菜只能算德国饮食文化的日常饮食,那么啤酒就一定是德国饮食文化中明信片。在德国,啤酒不是作为一种酒作为考量的,它常常被认为是一种饮料,接近95%的成年人都酷爱饮用啤酒,只要涉及到聚会等活动,啤酒一定是不可或缺的饮品。有个非常有意思的现象,几乎可以在任何地方,例如露天公园、广场、草坪等场所,看到下班后休闲的德国人在饮用啤酒,而在重要的足球赛事期间,更是众人相聚饮酒的良好时机。德国的啤酒种类非常的繁多,有20大种,1500余小种之分,其酿造原材料也是精选优质小麦酿造,酿造工艺传承于中世纪,历史悠久。德国啤酒口感醇厚,在慕尼黑黑有一年一度闻名世界的啤酒节,其来源于1810年慕尼黑王子的婚礼仪式,啤酒节为期16天,包括啤酒在内的各类葡萄酒、香槟酒等都成为了群众消费的对象。目前,德国在全境内拥有超过1300家啤酒厂,其生产的啤酒除了供国内消费,更多的是远销国外。根据官方统计,每个德国人平均每年需要消耗138公升的啤酒,可以说啤酒是德国饮食文化中最为亮眼的存在。

3 德国饮食文化的成因

3.1 地理和气候原因

任何国家的饮食文化的形成都和当地的地理气候因素息息相关,德国的地理位置处于欧洲的中部地区,该地区维度偏高,属于温带季风气候,特点是冬季时间漫长,土地开冻时间较短,农作

物生产速度较慢;德国北部地区的海拔较低,气候较为湿寒,降雨较少,不利于大规模农作物的种植,但牧草较为丰盛,有利于畜牧业的开展,这是德国多食用肉类的重要原因;德国中部地区大多是丘陵,这些地区的降水较为充沛,且气候温润,比较适合小麦、土豆等耐寒谷物的生长,这也是面包和土豆作为德国主食的主要因素;相对寒冷的特性,使得大部分地区更加适宜种植啤酒花,这也是不同于法国等其他欧洲国家,啤酒在德国更受欢迎的原因。

3.2 历史原因

在中世纪的时候,贵族掌握着文化传播的核心,贵族资助当时的修道院建立起学校、图书等文化传播设施,在职的管理人员在管理中逐渐掌握了生产知识,因此,当时的很多食品制作最早都是起源于修道院。由于每年修道士需要在修道院进行数个月的清修,不允许随意外出,因此,修道院中常常配备了农场和牧场,在清苦的修道院清修中,修道士为了改善自身的生存状况,研发出了很多新的饮食方法,例如猪肉做的香肠和奶油做的奶酪等,而德国最著名的啤酒更是成为了肉类的替代品,因为当时德国修道院要求一年中有半年的时间需要斋戒,也就是禁止吃肉,修道士为了满足自身的营养需求,在多年的努力下开发出了啤酒这一替代品。随着历史的变迁,啤酒在德国文化中仍然占据着无可撼动的地位。

3.3 外来饮食文化的影响

与其他国家饮食习惯不同的是,德

国人在一天三餐中最讲究的不是晚餐和午饭,反而是早餐,在德国的很多机构中,早餐都是自助形式的,且早餐形式非常丰富,包含各类主食、肉类、蔬菜、饮料、水果等,营养价值非常均衡。德国人在饮食上多崇尚“大口喝酒和大块吃肉”,在过去,德国人对肉类的需求是非常旺盛的,以猪肉为例,德国人每年需要消耗猪肉达到65公斤以上,高居世界首位,德国人并不注重饮食的口味状况,只注重营养价值,因此,在德国的传统菜肴中,最多烹调方式是清煮、白炖和烤制。但随着全球化进程的不断加快,亚洲、美洲等地区的烹调方式流入,德国开始结合其他国家的饮食烹饪特点,出现了炒、炸等新的方式,并且辅以各种调料,改变了传统德国饮食口味的单一,形成了新的色香味俱全的德国饮食文化。

3.4 哲学思想差异的影响

一直以来德国都十分注重古典哲学,而其中古典哲学所崇尚的科学性与逻辑性也是德国人所极力推崇的,“思维的故乡”形容的就是德国。在德国这片土地上滋养出了很多著名的思想家、哲学家以及科学家,德国人对知识与自然的追求十分坚定执着,他们强调保持事物的初始面貌与原始特征,所以在饮食上他们也十分注重材料的原始性。作为工业高度发展的强国,德国在处理食材上尽量“返璞归真”,简单质朴,保持原材料的鲜味。比如在烹饪时他们往往将主菜、配菜和少司进行平底煎盘,并且在材料烹饪时也会进行分别的加热、淋

味等,最后组合在一起成为一道菜肴。

4 结束语

传统的德国饮食并不过多的讲究精美,以“粗犷”但营养价值丰富著称,喜爱水果,奶酪,香肠和啤酒,德国菜的特点是甜食、酸食、肉制品和奶制品丰富。从这些饮食中不难发现,德国饮食是崇尚节俭和简约,这也符合了德国人做事稳重、不浮夸的特征。

【参考文献】

- [1]宗红文.德国饮食文化浅析[J].江西食品工业,2018(01):52-54.
- [2]马亚丽.浅析德国饮食文化及其成因[J].赤子,2019(02):12-14.
- [3]蔡玳燕.德国饮食文化[M].暨南大学出版社,2014.
- [4]余色.奇特的德国饮食文化[J].烹调知识,2015(08):57-58.
- [5]夏邦颖.猕猴桃、鱼和啤酒节——德国饮食文化见闻[J].中国食品,1999(08):44.
- [6]蔡玳燕.餐桌上的德意志——饮食文化与德国人的民族性格[M].清华大学出版社,2013.
- [7]张天舒.探究造成饮食习惯改变的因素——以德国二战后“狂吃潮”为例[J].中外交流,2018(28):64.

作者简介:

刘文乐(1996--),女,汉族,河南许昌人,吉林外国语大学2017级英德双语专业本科在读。

刘梦可(1978--),女,汉族,吉林长春人,副教授,硕士,研究方向:外语教育、文化研究等。