อาหารและเครื่องดื่มเยอรมันทางตะวันตก: ภาพสะท้อนสังคมและวัฒนธรรมท้องถิ่น [*]

อารตี แก้วสัมฤทธิ์ [**]

บทคัดย่อ

อาหารและเครื่องดื่มเป็นผลผลิตทางธรรมชาติและผลผลิตทางสังคมและวัฒนธรรม บทความวิชาการนี้มีจุดประสงค์เพื่อศึกษาเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นในรัฐ 4 รัฐของประเทศเยอรมนีทางตอนตะวันตก ได้แก่ รัฐนอร์ทไรน์-เวสท์ฟาเลิน (Nordrhein-Westfalen) รัฐเฮสเซิน (Hessen) รัฐไรน์ลันท์-ฟัลซ์ (Rheinland-Pfalz) และรัฐซาร์ลันท์ (Saarland)

จากการศึกษาพบว่าอาหารในรัฐทั้ง 4 รัฐมีลักษณะโดยรวมคือเป็นอาหารที่ทำง่าย กินอิ่ม และให้พลังงานสูง ประกอบด้วยวัตถุดิบจากธรรมชาติที่หาได้ในท้องถิ่น แม้ว่าวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารในรัฐทั้ง 4 รัฐคล้ายคลึงกันเนื่องจากรัฐเหล่านี้มีสภาพภูมิประเทศและอากาศที่ใกล้เคียงกัน แต่รัฐแต่ละรัฐมีวิธีการปรุงอาหารและวัฒนธรรมการกินดื่มที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ซึ่งเป็นอิทธิพลที่มาจากบริบททางสังคม ประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมที่ต่างกัน

---

[*] บทความวิชาการนี้พัฒนามาจากโครงการวิจัยที่ได้รับทุนสนับสนุนจากคณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย โครงการวิจัยดังกล่าวเป็นโครงการวิจัยย่อยในโครงการ “อาหารและเครื่องดื่มเยอรมัน: ภาพสะท้อนสังคมและวัฒนธรรมท้องถิ่น” ซึ่งดำเนินการโดยคณาจารย์สาขาวิชาภาษาเยอรมัน คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ผู้เขียนขอขอบคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิลิตา ศรีอุฬารพงศ์ นางสาวสิริรัตน์ ติณะรัตน์และนางสาวสุมิตรา วิริยะวารีที่ช่วยค้นหาข้อมูลในการเขียนบทความฉบับนี้

[**] อาจารย์ประจำสาขาวิชาภาษาเยอรมัน ภาควิชาภาษาตะวันตก คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

คำสำคัญ: อาหารเยอรมัน, เครื่องดื่มเยอรมัน, วัฒนธรรมการกินดื่มเยอรมัน, วิถีชีวิตและวัฒนธรรมเยอรมัน, เอกลักษณ์ประจำถิ่นเยอรมัน

Food and Beverages in the Western Part of Germany: Reflections of Local Society and Culture [*]

Aratee Kaewsumrit [**]

Abstract

Food and beverages are derived from natural substances and, at the same time, are also a social and cultural product. This article examines the regional food of four states in the western part of Germany, namely North Rhine-Westphalia, Hesse, Rhineland-Palatinate and Saarland. The study shows that, generally, the regional food in these areas is hearty and nourishing and it is simply prepared and made of natural local ingredients. Although the food ingredients in these four states are very similar owing to similar topography and climate, each state has a unique

[*] This article was developed from a research project funded by the Faculty of Arts, Chulalongkorn University. It was a sub-project under the project "Food and Beverages in Germany: Reflections of Local Society and Culture", conducted by lecturers in the German Section of the Faculty of Arts, Chulalongkorn University. The auther sincerely wishes to thank Assistant Professor Dr.Wilita Sriuranpong, Ms. Sirirat Tinarat and Ms. Sumitra Wiriyawaree for their assistance in seeking information for this article.

[**] Lecturer, German Section, Department of Western Languages, Faculty of Arts, Chulalongkorn University

cooking tradition and its own eating and drinking customs, all of which have been influenced by its historical and cultural background.

Keywords: German food, German beverage, eating and drinking customs in Germany, German way of life and culture, local identities in Germany