



孙三兴 ◎ 编著

上海科学技术出版社

西餐的 学问



了解西餐 了解西方社会

WESTERN
STYL
DINING



西餐的学问

孙三兴 编著

上海科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

西餐的学问 / 孙三兴编著. — 上海: 上海科学技术出版社, 2005. 2

ISBN 7-5323-7759-8

I. 西... II. 孙... III. 西餐 - 基本知识
IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 101757 号

责任编辑 张 晨

封面设计 彬 彬

版式设计 周勇剑

世纪出版集团 出版发行
上海科学技术出版社

(上海瑞金二路 450 号 邮政编码 200020)

新华书店上海发行所经销

常熟市兴达印刷有限公司印刷

开本 850×1168 1/32 印张 6.875

字数 250 000

2005 年 2 月第 1 版

2005 年 2 月第 1 次印刷

印 1-5 200

定价: 15.00 元

本书如有缺页、错装或坏损等严重质量问题,
请向本社出版科联系调换

前 言

我的职业是医药研究，写这本书是我过去做梦都没想到的事情。然而，自从产生了这个念头之后，这个想法就形影不离地伴随着我。由于工作繁忙，有时我曾想放弃，但之后我又不自主地回到这个念头上。后来，我下定决心不能再这样拖下去，这样好尽快了却心中的这个愿望。

写这本书的起因源于我的生活体会。1992 年我到美国留学，之后留在美国工作。刚开始时，我根本没把吃西餐当回事。当时的想法很简单，认为只要把筷子换成刀叉就可以吃西餐了。然而，直到真正吃了几次西餐后才发现，自己对许多东西都迷惑不解，甚至不知所措。感触最深的一次是与几位同胞一起参加一个晚宴。晚宴中，我们都非常外行，吃饭时的一举一动明显地与别人不合拍。当时我心中的最大疑问是，为什么有这么多的刀叉放在我面前。电影《泰坦尼克号》中的男主人公杰克·道森也曾经问过同样的问题。后来我才知道，这不是侍者不小心多放了几个刀叉，而是因为吃不同的饭菜需要用不同的餐具。实际上，西餐桌上还有其他许多的讲究。

我们国家现在与世界各国的交往日益频繁，西餐在国内也逐渐受到欢迎，很多人还要到国外学习、工作、考察、谈判、做生意和旅游。由于文化、饮食和生活习惯等的巨大差异，我们的吃饭方式和讲究与西方国家有着很多的不同。如果不在这方面有所留心的话，很多人可能会像我当初一样面对西餐不知所措。

然而,一个人吃西餐的修养是非常重要的。在很多时候,与他人一起吃饭是认识他人和被他人认识的很好的机会。如果能有一个良好的开端,很多事情都能在此基础上顺利发展。

从另一方面讲,对西餐有所了解还能保证吃西餐时在最大程度上享受西餐的美食佳酒,何乐而不为呢?有时我自己会想,要是当初出国时书店里有关于这方面的书该有多好哇!

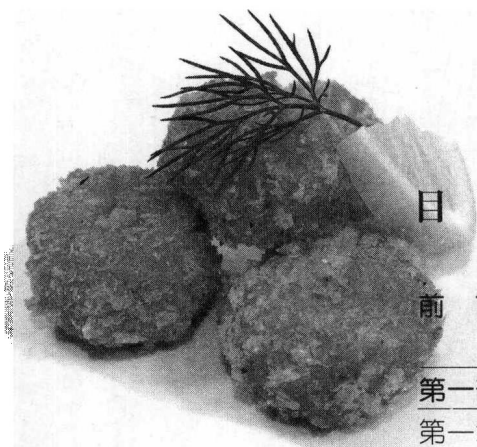
所以,我便想到自己来写《西餐的学问》这本书。由于这方面的内容很分散,这本书的资料来源可以说是包罗万象。除了不少食谱书籍和期刊中有一些零散的有关的内容之外,电视的饮食频道和饮食节目也是一个很有用的信息来源。另外,很重要的一个渠道是与人们交谈,因为有的东西几乎人人皆知,但在任何地方都好像没有文字记录。还有一些内容是我自己的体会,是我从自己的经历中体会到应该写进书中的东西。有意思的是,一旦我开始写作,很多东西便开始自动地涌现在我的面前。每次在外面吃饭,我都能看到应该写下来的东西。有时我想打开电视或随便拿起本书或期刊放松自己,但我却看到应该穿插在书中的背景知识或趣闻轶事。

《西餐的学问》在内容编排上共分成三个部分。第一部分介绍的是西餐的概貌和吃西餐时应该知道的一些常识,这是人们应该熟悉的最基本的内容。看过这部分后,读者可以基本上在各种场合应付自如。第二部分介绍的是西餐中的一些常见饭菜和名菜,这是锦上添花的内容。这一部分可以帮助读者熟悉西餐中的各种饭菜,其效果就好像轻松地品尝了一遍世界各地的名吃,因而在以后就餐时能点到真正想吃的饭菜。第三部分介绍的是正式西餐之外的一些情形,包括早餐店、快餐

店、酒吧和自助餐厅等等,这实际上是大部分人在实际生活中更常去的地方。

总的来说,这本书概括了人们应该掌握的与吃西餐有关的基本知识,其出发点是介绍其最基本和最精华的内容,同时在实用性的基础上体现知识性和趣味性。希望读者认可和喜欢《西餐的学问》这本书,更希望读者在美食佳酒中度过一个愉快的时光。

孙三兴



目 录

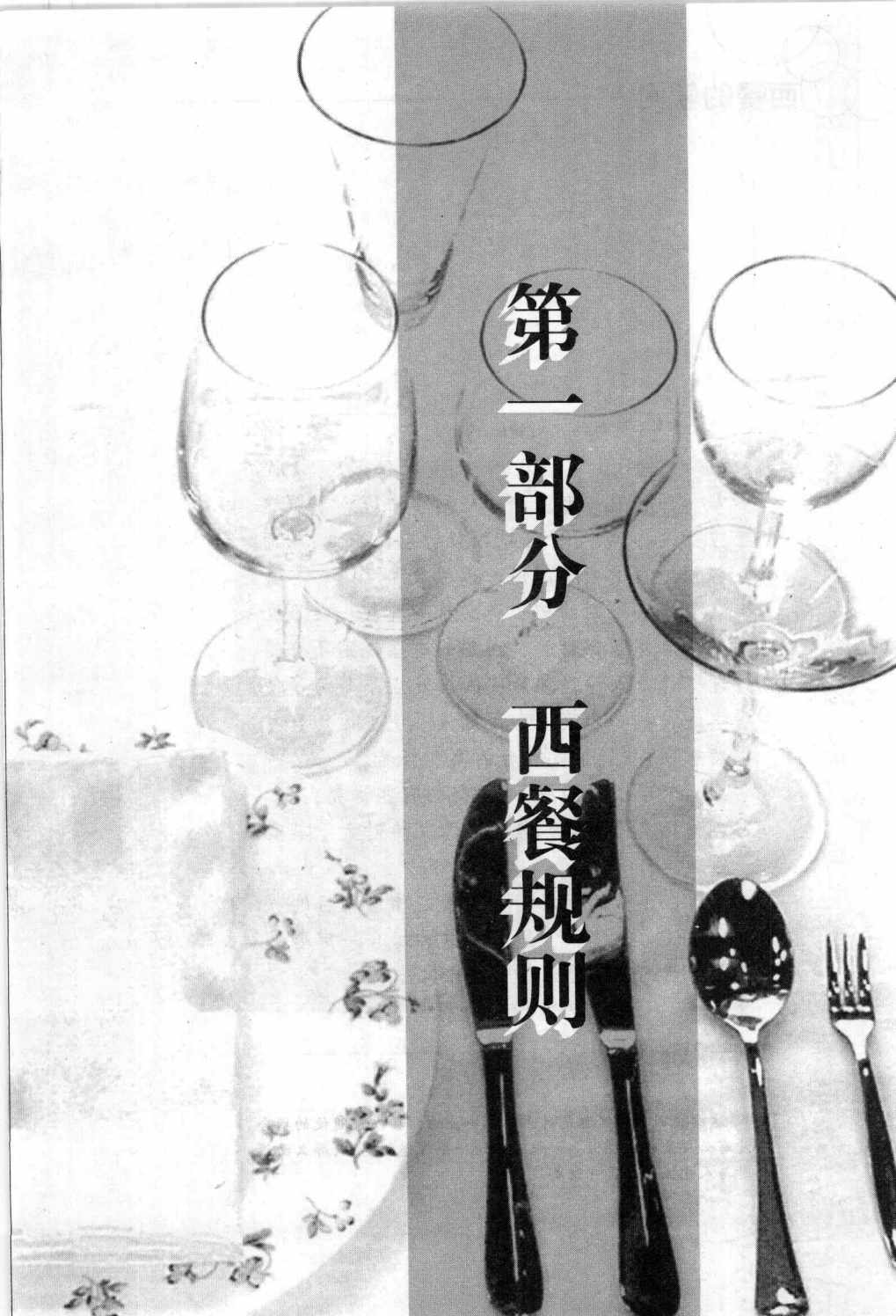
前 言

第一部分	西餐规则	1
第一章	基本修养	3
第二章	基本程序	10
第三章	葡萄酒	15
第四章	餐具布置	26
第五章	吃的方式	33

第二部分	美食佳肴	45
第六章	餐前小吃	47
第七章	羹汤	60
第八章	主菜	70
第九章	色拉	98
第十章	甜食	114
第十一章	咖啡和茶	139

第三部分	其他情景	151
第十二章	其他场合	153
第十三章	鸡尾酒	179
第十四章	特殊食物	202





第二 部分 西餐 规则

西餐有一套基本的规则和讲究。了解这方面的内容,可保证吃西餐时应付自如,从而轻松地享受西餐的每一道饭菜。

这些规则的核心是文雅和礼貌。在下文中读者可能会看到,西餐的有些规则不合情理,这是因为这些规则的出发点不是为了使吃饭过程高效简便,而是为了使吃饭场合井然有序,并展示就餐者的不凡修养。

基于同样的原因,西餐的有些讲究,比如各种餐具的形状,其象征意义绝对大于其实际功能。

在正式的西餐场合,人们相聚的目的不是仅仅为了吃饭,所以在这种场合一定要展现自己的不凡修养和最佳形象¹。

¹ 这些规则和讲究都是对于正式场合的,在比较随便的场合没有必要处处这样做。如果在申请一个理想的职位,那么面谈时与人吃饭最好遵守这些规则。

第一章 基本修养

美国第一任总统华盛顿非常注重在公众场合的形象，为了熟悉吃饭场合的各种讲究，他曾把有关吃饭的各种规则写在笔记本上(该笔记本至今尚存)。据说，华盛顿总统曾准备写书来阐述这些规则。由此不难想像，熟悉有关吃饭的基本修养是多么重要。

只要稍微留心一下，你就能发现吃饭是一个观察人的修养的极好场合。如果一个人吃饭时在空中挥舞刀叉，并在满嘴都是食物时就开始滔滔不绝，在座的人自然会眉头紧皱。

以下几点是有关吃西餐的最基本的规则，其中大部分是不言自明的，但有一些是需要通过仔细观察才能看得见的讲究。这些讲究是最基本的东西，是在重要的和正式的场合中需要体现出来的修养。

1. 轻松就坐

最好的姿势是直坐，可以轻靠在椅子后背上，但不要瘫在椅子上。

吃饭时，身体稍微前倾是正常的，但不要低头趴在盘子和碗上吃饭。不吃饭时，两手尽量不放在桌子上，双膝是合适的放手地方。如果因谈话需要只有前倾才能交流，可以把两手和前手臂放在桌边轻轻支撑自己，但不要把整个手臂都放在桌上，更不要

全趴在桌上²。

吃饭间歇时,不要玩弄食物、刀叉、盘子、杯子和餐巾等餐桌上的摆设。尽量避免来回移动自己的座椅,有人无意识中喜欢只让椅子的双脚或单脚着地,这不但看起来不雅观,而且很危险。编者曾亲眼看到有人在吃饭时突然和椅子一起四脚朝天摔倒在地。

总的来讲,就是要约束自己,但也不要太呆板,最好是在约束中显示出轻松自然。

进入餐馆后,要侍者带自己或大家到合适的位置就餐,侍者走在最前面,就餐者跟在后面;有女士时,女士走在男士前面。如果是主人请客,主人应走在大家的最前面,以便给客人安排座位。

走到座位之后,通常侍者会拉出椅子让女士就坐;如果侍者没这么做,男士应礼貌地给女士摆好座位。如果每个人的座位事先已确定,就餐者需要找到写有自己名字的座位卡(Place Card),然后在相应的座位坐下。

冬天时,外套可放在自己椅子的背靠上或餐馆专门的放衣处(Coat Checkroom)。在室内,男士不应该戴帽子,女士可以戴,也可以不戴。随身带的雨伞和提包可留给侍者,或放在自己椅子的旁边,女士的小提包可放在自己的腿上。

任何与吃无关的东西都不要放在桌子上。

通常,男女交叉相坐。一般来说,夫妻不坐在一起。如果是

²美国著名电影演员芭芭拉·史翠珊(Barbra Streisand)出身贫苦,少年时期在礼仪方面所受的熏陶较少。2003年秋天,在谈到自己的坏习惯时,她以自己总把手放在餐桌上为例:“我从小在家里没受到什么教育。父亲在我只有15个月大的时候就去世了,母亲不得不去工作。她经常把食物留在炉子上,以至于我不知道家人是应该在一起吃饭的。直到我十几岁的时候,我还是站着趴在饭盆上吃饭。我不知道如何去布置餐桌,而且现在在这方面仍不在行。我不知道吃饭时手应该放在桌子下面,现在虽然知道了但仍觉得很不自在。”

具,尤其要避免在空中挥动带有食物的餐具。

总之,要等嘴中的食物都咽下之后再说话,要闭口嚼动食物,不吃出声音。这是西餐桌上非常重要的修养,不做到这一点很容易引起大家的反感。

3. 餐巾整洁

一般来说,在大家都就坐之后就可以把餐巾打开放在双膝上。通常午餐用的餐巾要比晚餐用的餐巾小,因而午餐用的餐巾可全部打开放在双膝上,而晚餐用的餐巾只需打开一半放在双膝上,开口的一边朝前,折叠的一边朝向自己。

打开餐巾的正确方式是,先把餐巾拿离桌面,然后在自己的体侧或双膝上打开。吃完饭后,要把餐巾放在餐桌上盘子左边或右边的位置;如果盘子已被拿下,可把餐巾放在餐桌上自己正前边的位置;没有必要把餐巾再叠起来,自然轻松地放下餐巾最好。

在有主人的场合,一般大家要等主人把他或她的餐巾放好之后才开始放自己的,吃完饭后也要等主人把餐巾从双腿上收起之后再收自己的餐巾。吃饭过程中,如果需要暂时离开餐桌,可以把餐巾放在餐桌上盘子左边的位置或自己的座位上。

吃饭过程中,应尽量保持餐巾整洁。小口进食有助于保持嘴部整洁,嘴部整洁就会使餐巾整洁。

餐巾的正确使用方式是,用它轻轻地触及嘴部,这样嘴边的少量食物就会被餐巾吸取,要避免用餐巾用力擦嘴。并且,应只使用餐巾的一面,这样餐巾的另一面就总是干净的。要使餐巾脏的一面朝下或朝内,因为我们谁也不想在吃饭时看见别人脏乎乎的餐巾。

如果使用的餐巾是纸制品,不要将其乱糟糟的揉成一团

放在桌上;尽量不用太多张,而且只用一面;同时,露在上边的一面应总是干净的。

4. 传递食品

有些食物需要每个人取一份后传递给下一个人,比如面包。正确的传递方向是逆时针方向,主人将食物先递给紧靠主人右侧的人,食物逆时针方向转一圈后回到主人处,主人最后拿取自己的一份。如果需要传递的食物最先放在自己的面前,可以先取一份给自己,然后传递给右侧的人。如果面前的不是自己想吃的食物,可以不吃,但要主动将食物递给下一个人。

西餐的餐桌上通常都放有细盐末 (Salt Shaker) 和胡椒粉 (Pepper Shaker)³, 有时桌上也会有黄油或橄榄油供吃面包用。当这些东西离自己很近时,吃饭过程中可直接拿取。如果这些东西离自己较远,此时正确的办法是让别人将这些调味品传给自己,不要站起来或离开自己的座位去取,更不要在别人面前伸过手臂拿东西。

可以说:“Lisa, would you pass the pepper to me?”(莉萨,请把胡椒粉递给我好吗?)请不要奇怪莉萨只把胡椒粉放在你面前的桌上,而不是直接递到你的手中。这是西餐桌上的又一个规矩:一般不直接递接东西,只需把要传递的东西放在别人面前就可以了。另外,也不要奇怪莉萨把胡椒粉和细盐末都放在了自己的面前,这是因为胡椒粉和盐通常是成对放在一起的。如果莉萨和你之间还有其他人,你要的东西会被一步步接力般传递过来。

³ 有的餐馆不在餐桌上摆放胡椒粉。在送上饭菜后,侍者会主动问顾客要不要胡椒粉,如得到肯定回答,侍者会用随身携带的胡椒粉磨碎器 (Pepper Mill) 临时磨碎一些新鲜的胡椒粉撒到菜上。

传递牛奶时,要让牛奶壶的把手朝向接收者,这样对方可以很方便地从桌上拿起牛奶壶。

这里有一个小常识。一般来说,在英国,盛细盐末的小瓶盖上通常只有一个小孔,而盛胡椒粉的小瓶盖上则有很多小孔。这个道理很容易想明白,当控制不好使撒在饭菜上的盐很多时,饭菜可能会咸得难以进嘴,而胡椒粉影响则不那么大,所以盛胡椒粉的小瓶盖上可以有很多小孔。但不是任何地方都这么做,比如在美国的很多地方,盛放胡椒粉和盛放细盐末的瓶盖正好与上边所说的相反,有的地方干脆用一模一样的瓶盖。所以,还不能完全只是通过看瓶盖来确定哪个是盐,哪个是胡椒粉。

5. 其他细节

要等每个人的菜都放在餐桌上后才开始吃饭。如果某人的菜上得很晚,就要等该人或主人让大家开始吃时再动手。如果自己的菜上得晚,而且大家都在等,应该让其他人先开始吃饭,可以说:“请不要等我,否则饭菜会凉的。”(Please start, your food will get cold if you wait.)

女士总是优先——女士先点菜,男士要等问到时再张口点菜。如果你是客人,要先让主人点菜,自己点菜的种类要与主人的基本一致。例如,如果主人没点汤,自己最好也不要点汤。

另外,不要点最贵的菜让主人付账,同时也不点价钱最低的菜,点价钱适中的菜最好。要让主人先开始吃饭。实际上,任何事情都要等主人先开始,并与主人的步调基本一致。

不要拿起盘子和碗吃饭,餐具应轻轻使用,不要让餐具相碰作响,尤其是在用餐刀或餐叉切菜时。

另外,吃饭时不要转动盘子把食物转到靠近你的一侧;一

般来说,侍者放菜时会让盘中最主要的食物靠近你。

若发现餐具不干净,不要用餐巾清理,要向侍者要新的。掉地的餐具和餐巾不能再用,捡起后不要放回桌上,要侍者换新的。如果不小心将食物掉在桌上,可要求侍者过来清理。

不混用公用餐具和自己的餐具,递给自己的食物或从公共地方拿的食物不要直接进嘴,应先放到自己的盘子上,然后用自己的餐具来吃。

咳嗽或打喷嚏时要用手帕捂住嘴和鼻子,并要转过身;来不及拿手帕时至少要转过身并用手捂住嘴和鼻子。

不要用餐巾擦牙或擦脸。不要在餐桌上使用牙签,用牙签要到洗手间去。如果有食物卡在鼻子、喉咙或嘴的死角(比如牙缝),应到洗手间去处理。

吃饭过程中,暂时离开餐桌时要说“请原谅”(Excuse me)。吃完饭后,不要把盘子推开,要让盘子留在原处,直到侍者过来把盘子拿走。如果你是客人,请勿要求将吃剩的食物打包带走,离开座位时请把椅子推回原处。

不要吹口哨召唤侍者。可以叫男侍者“Waiter”,“Sir”不是对男侍者正确的称呼;不过,对女侍者 (Waitress) 可以叫“Miss”。

虽说每个人都应该有修养、讲礼貌,但是,如果看到别人吃饭的方式不对或者不懂某一种讲究,要视而不见,不要纠正别人。

第二章 基本程序

一顿西餐的整个过程通常包括冷饮、餐前小吃、羹汤、主菜、色拉、甜食和咖啡或茶。

这些食物通常都有许多种类供选择。因此,大家虽然一起吃饭,每个人所吃的食物一般会与别人的不同。

如果不是很喜欢某一种类的食物,比如羹汤,可以不点,但要等大家用完这道菜后再吃下一道菜。这一方面是礼貌,另一方面,下一道饭菜通常要在大家都吃完上一道饭菜后才会被同时送上。所以,吃每一道菜的速度要基本上与别人一致,最好不要吃得太慢,否则别人要等较长时间才能吃下一道菜。

吃西餐时,各种食物依次送上的顺序一般为:餐前小吃、羹汤、主菜、色拉、甜食以及咖啡或茶。但这不是绝对不变的,有时各道菜的次序会因吃饭地点和性质的不同而不同。例如,在餐馆和在家中吃饭的程序可能就不一样,大型宴会可能又是另一个样子。国家和地区的不同也可能会造成次序的不同。不过,只要熟悉一个地方的吃饭程序,到另一个地方就不会有大的问题,因为它们大同小异。

餐前小吃 (Appetizer) 是第一道菜,是开幕式,有的地方也称餐前小吃为 Starter、First Course 或 Hors d' oeuvre