



今田美奈子 著
罗庆霞 译

西餐

餐桌艺术经典

江苏科学技术出版社

西餐

餐桌艺术经典



今田美奈子 著

罗庆霞 译

江苏科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

西餐餐桌艺术经典/(日)今田美奈子著;罗庆霞译.
南京:江苏科学技术出版社,2005.5
ISBN 7-5345-4537-4

I.西... II.①今...②罗... III.西餐-基本知识
IV.TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2005)第033697号

《正統のテーブルセッティング》

© 今田美奈子 1996

All rights reserved.

Original Japanese edition published by KODANSHA LTD.

Simplified Chinese character translation rights arranged with KODANSHA LTD.

合同登记号 图字:10-2003-080 号

总 策 划 胡明琇 黎 雪

版 权 策 划 孙连民 邓海云

西餐餐桌艺术经典

著 今田美奈子

译 罗庆霞

责任编辑 孙连民

出版发行 江苏科学技术出版社
(南京市湖南路47号,邮编:210009)

经 销 江苏省新华书店
制 版 南京紫藤制版印务中心
印 刷 淮阴新华印刷厂

开 本 787 mm × 1092 mm 1/16

印 张 12.25

插 页 4

版 次 2005年5月第1版

印 次 2005年5月第1次印刷

印 数 1—3 000册

标准书号 ISBN 7-5345-4537-4/Z·600

定 价 68.00元(精)

图书如有印装质量问题,可随时向我社

为了举办完美的盛宴

主办盛宴的主人和被邀嘉宾，如果双方都了解一些餐桌艺术的意境或艺术效果，那么，盛宴的和谐氛围就会被双方演绎的淋漓尽致。

一个具有国际水准，富含对邀请宾客的诚意和尊重，并适用于任何国家、任何时代且永不过时的盛宴，才能称得上是地道的西餐。

本书以图文并茂的形式，首次向人们介绍代表着世界最高水平而闻名遐迩的欧洲著名宾馆、法国总统官邸、法国驻日本大使馆以及私人宴会的餐桌艺术经典。

长期以来，我一直潜心从事西式糕点的教研工作，在日本西式糕点界具有一定的影响力。我认为西餐的最后一道甜点，起着极为重要的画龙点睛作用。因此，世界各国都设有国立点心制作专科学校，有的国家还专门设立了宾馆专科学校。并且在这些学校里一般都设有法式菜肴的烹饪、葡萄酒的调制、西餐的餐桌艺术等课程。

通常将用于对外交流的宴会称为“餐桌外交”。为了达到维护世界和平的目的，在举办宴会时，就要营造出一种不同国度的宾客都能感到无拘无束、舒适温馨的气氛。正式的招待会或正式晚宴一般都要提供法国菜和葡萄酒。作为国际流行的文化素养，高贵优雅的法式宴会的餐桌艺术是最为人们所熟悉的。

世界上流传至今的西餐餐桌艺术，是18世纪从法国的凡尔赛宫廷宴发展起来的。19世纪，欧洲各国的王室和豪门贵族家室以及著名的大饭店都活跃着许多法国厨师，因此法国大餐和葡萄酒盛行，法国菜和餐桌艺术逐渐被世人所接受和崇尚。

在国际交流日益频繁的现代社会，如果仅仅只有宾馆饭店的业内人士精通西餐餐桌艺术是不符合时代要求的，每个社会人士对此都应该有所了解。正因为如此，我深感有责任和有必要向社会传授西餐餐桌艺术。从1981年开始我就在日本东京、神户开始了西餐餐桌艺术的讲课。后来，又在法国买了一个城堡，专门聘请法国的专家和城堡附近的贵族夫人为老师，进一步扩大了西餐餐桌艺术的教授事业。

本书主要汇集了我在法国和日本所教授的内容以及私人家庭宴会和位于东京的田园调布“今田美奈子餐桌艺术沙龙”的经典之作，并首次向社会公开。

本书得到了摩纳哥阿尔贝尔王子、法国总统希拉克、前法国外交部长夫人米歇尔·贝德林路女士、法国前驻日大使乌布留夫妇、法国现任驻日本大使莫里斯·古尔多·蒙塔涅夫妇等诸多朋友们的许多帮助，在此深表谢意。

今田美奈子

AMBASSADE DE FRANCE
AU JAPON

L'Ambassadeur

Message

La France est réputée mondialement pour sa gastronomie, et notamment au Japon la passion que suscitent notre cuisine et nos vins ne cesse de m'étonner.

Mais la qualité des mets ou des boissons servis n'est qu'une dimension de cet art très particulier, et très français, qu'est l'art de recevoir: la présentation de la table, le choix de la vaisselle, le placement des convives, le respect d'un certain ordre temporel dans le déroulement du service, sont autant d'éléments à prendre en compte pour réussir une réception.

Historiquement, c'est en grande partie à la cour des rois de France qu'ont été définies au cours des siècles les règles de cet art si exigeant: ainsi, sous Louis XIV, l'étiquette propre aux repas du roi était d'une telle rigueur qu'un maître d'hôtel célèbre, Vatel, a préféré se percer de son épée plutôt que de subir le déshonneur de voir arriver un plat en retard à la table royale.

Bien entendu, les mœurs ont heureusement évolué depuis, et il serait fâcheux de pêcher par excès de formalisme: les règles du savoir-recevoir ne valent que si elles permettent à tous les convives de passer un agréable moment. Elles ne doivent pas devenir un carcan qui étouffe tout plaisir à se retrouver autour d'un bon repas.

C'est dans cet esprit, je crois, qu'il faut lire l'ouvrage de Madame Minako IMADA, qui est sans doute une des personnes les plus compétentes pour transmettre au public japonais les recettes de cet art de la table à la française auquel les Japonais sont si sensibles et réceptifs.

Madame IMADA est en effet la présidente de l'Association Franco-Japonaise pour l'art de vivre à la française, membre de nombreuses confréries gastronomiques et oenologiques en France, et propriétaire du Château de la Roselle, dans la vallée de la Loire, où elle organise des séminaires sur le thème du savoir-vivre.

Je souhaite à tous les lecteurs de cet ouvrage de passer un moment agréable et instructif, et suis convaincu qu'il leur sera très utile pour comprendre, à travers l'art de la table et du savoir-recevoir, une part significative de la culture et de l'esprit français.



Maurice GOURDAULT-MONTAGNE
Ambassadeur de France au Japon

原 序

尽管法国以美食王国著称并享誉世界，但我时常也为东方的日本人如此崇尚法国菜和葡萄酒而惊叹。

不过，正統的“要面子”的法国西餐的特点，与对菜肴和酒水质量的讲究是分不开的。法国西餐不仅用料优良，而且对餐厅的布置、餐具的使用、桌次的安排、上菜的时间和顺序都十分讲究。因为法国人认为上述每一个细节都精心做好的话，宴会就已经成功了一半。

综观历史，有一整套“要面子”的规范和要求的西餐艺术，它是在皇家宫廷里经过几个世纪才逐步形成的。法国路易十四时期，国王御餐的上菜程序十分严格，著名的执事官瓦泰尔就因为一道菜未能在规定的时间内送到国王的御桌上而深感内疚，高贵的自尊使他选择了自刎之路。

幸运的是这些古老的习俗已经发生了变化，人们认为这种旧习俗过分虚荣，并指责它是一种形式主义。如今，人们需要的是一个能营造愉快、舒适氛围的宴会礼仪，而这种礼仪不应该成为束缚和破坏人们品尝佳肴气氛的障碍。

今天，很多日本人对法式西餐抱有浓厚的兴趣，我认为向日本人传授最具影响的法式西餐艺术秘诀的最佳选择是今田美奈子女士的这本著作，让我们带着这样的观点来品尝今田美奈子女士为大家准备的大餐——《西餐餐桌艺术经典》。

今田美奈子女士是法式西餐礼仪研究协会的会长，同时，也是法国餐饮和葡萄酒协会会员。她在法国卢瓦尔省拥有一座罗泽尔城堡，并以该城堡为本部办了一所以家庭生活为主题的生活艺术培训中心。

我衷心的祝愿：愿她的这本著作能陪伴您度过一个愉快而又有益的时光，同时也确信这本书将有助于日本人民了解法国文化以及法国饮食文化的精髓——餐桌艺术和宴会礼仪。

法国驻日大使

莫里斯·古尔多·蒙塔涅

目 录

原序

第 1 章 西餐的种类

西餐的五种代表形式	6
西餐的种类及其特点	8
晚宴	9
早餐	30
午餐	38
下午茶	46
夜宵	56
传统的庆祝宴会	62
特别日子的宴会	78

第 2 章 餐桌艺术

餐桌布置的基本要素	82
餐桌艺术	94
银器皿	98
玻璃器皿	100
亚麻台布	102
工艺美术品及其收藏品(古董)的欣赏	105
餐具	105
金银器皿	112
玻璃器皿	117
餐桌上的装饰品	119
提高餐桌艺术效果装饰小件	125
装饰小件	125
人物	126
装饰	126

安托南·卡勒姆的装饰艺术和奶油泡夫	131
圣勃莱德塔式教堂和婚庆蛋糕	132

第 3 章 品茶的招待方式

英式品茶招待方式	134
正式的下午茶	138
红茶的种类和点心的搭配	142
上流社会的品茶方式	143
阿斯克特赛马	147

第 4 章 餐桌艺术的演绎

餐桌艺术的演绎	150
色彩的组合及材料的使用	154
洋溢着形式美的最高美学	158
各国西餐餐桌布置的特点	162
酒水、甜点、冷餐	166
热气球和香槟宴	167
甜点	170
冷餐	171
五类餐厅布置和五种要素的正规摆放	173

第 5 章 西餐礼仪

国际惯用的外交礼仪	182
西餐宴会的请柬格式	185
生活艺术讲座	188

第 1 章

西餐的种类



西餐的五种代表形式

在我们的日常生活中为我们生活增辉添彩的餐桌艺术有哪几种类型,掌握了哪些餐桌艺术才能使我们的生活更加舒适并富有情调呢?

过去一般只要懂得一日早、中、晚三餐如何准备就足够了,然而在饮食文化日益国际化的今天,则要求我们起码要掌握五类西餐的餐桌布置。

这五类西餐布置分别是早餐、午餐、下午茶、晚餐和夜宵。在我们日常生活中,当我们遇到什么特别的日子或招待客人时,选择上述五类中任何一种形式都会助您成功。不过在什么情况下选择哪种形式布置最佳,最好让我们一起去欧洲漫游一下吧。

欧式五类西餐

首先让我们了解一下欧洲各国五类西餐的概况。不同的国家对西餐的重视程度存在很大的差异。如果对此有所了解,将有助于正确把握外交尺度,有利于正确理解各国的具体国情,还有助于人们学习和了解西餐知识和艺术。因此,若能孜孜不倦地努力钻研,日积月累,我们将会从西餐餐桌艺术中获得更大的乐趣。

英国人十分重视早餐,没有一个国家的早餐能比得上英国。可口的鸡蛋加上各种各样的配菜,热乎乎的早餐配以温馨的气氛,英国人从早餐开始就非常讲究规范的美食配置。一天之始在于晨,讲究早餐的质量可以使人们积蓄一天所需的能量,这是一种良

好的健康生活习惯。

早餐比较注重能量的摄取,而下午茶则讲究精神上的优雅与舒适,也可以说这是英国人富庶生活的一种习惯。

利用中餐举行午宴或共进午餐的会晤在美国最为盛行,商务套餐和女性套餐已经是现代社会的一种潮流,而且越来越受到世界各国的重视。

不论是过去还是现在,任何一个国家都非常重视晚餐。晚餐的餐桌布置可以认为是一种舞台艺术的展示,而晚餐本身就是一种社交活动。举行正规的晚宴意味着对宾客的尊重,因此,晚宴对餐桌布置、菜肴的口味、甜点的制作要求都很高。从这一点出发,重视美食口感和艺术效果的法式宴会自然就成为晚宴的主角。世人评价法国人最讲究菜肴的口味和就餐环境的艺术氛围,真是恰如其分。

一般,夜宵的食物内容比较简单,然而在法国却意味着豪华与奢侈。

上述五类西餐的特点各异,适合于不同的场合,每一类都代表着一种品位和一种风格。

正式晚宴和日常晚餐

五类西餐餐桌布置的艺术特色各不相同,其中,晚宴尤为受到重视,因此对晚宴布置的艺术水准要求也很高。

普通家庭的晚餐布置,可根据不同目的、不同对象加以变化,使宾客温馨愉悦即可。招待好友时,环境布置不要过于修饰,自

然、和谐比较受人欢迎。但是,正规晚宴则一定要按照西餐规范要求和礼仪来布置。

为招待国宾或国家元首所举行的晚宴,在外交上属于非常重要的正式晚宴。晚宴本来是指国王或王室成员所出席的宴会,现在已不仅限于招待国家元首、总统,而是所有正规的大型晚餐的统称。

普通家庭举行晚宴,说明主人对宾客的一片敬意和诚意。举行晚宴,有时是为了达到外交上的某种政治或经济目的,有的是为了表达谢意或表示拜托某件事,是任何国家、任何民族都经常举行的一种宴会形式。晚宴在社交上多用于商务交流,在私人交往上多用于婚宴、庆贺宴等。

法式晚宴的基本特点

正式晚宴或具有国际色彩的正式晚宴,一般都采用国际标准的法式招待方式和法式菜肴。

法式菜肴之所以受到欢迎,不仅仅是因为“食在法国”这一传统的说法,还因为安托南·卡勒姆(殁于1833年)、奥古斯都·艾斯科菲(殁于1935年),他们为在欧洲普及法国菜肴做出了重要的贡献。在18世纪,伴随法兰西王朝所诞生的讲究形式美的西餐厨艺得到世人的高度赞扬,加之法国葡萄酒的流行,因此,正式晚宴采用法式大菜的习惯一直沿袭至今。正因为如此,是否了解法式西餐的餐桌艺术和招待礼仪是当今衡量上层社会人士、知识阶层是否具有文化艺术修养的一种尺度。正式的晚宴,能使被邀宾

客明白宴会的价值所在,从而彬彬有礼地带着荣耀出席这种采用国际惯例的法式晚宴。

尽管晚宴所选择的餐具、装饰、菜肴等可以反映这个国家的特色和主办者的个性,但以法式礼仪为基准的招待形式是永恒不变的最佳选择。

因此,晚宴以法式为主,按照法式布置环境,采用法式礼仪是非常重要的。

西餐的种类及其特点

晚餐是日常生活中最丰盛最愉快的一餐,也是招待宾客格调最高的一种形式。从晚宴所使用的餐具到宴会厅的优雅布置,就足以感受主人的深情厚意。

晚宴所提供的菜肴与午宴基本相同,只是更丰盛一些,尽管如此人们所感受到的氛围与午宴却大不相同。雍容华贵是晚宴的特点。

以美味佳肴为主,但是在配菜时略加用心,就能使晚宴明显有别于午餐,从而使晚宴升级。葡萄酒、香槟、装饰花篮等都是增添格调的素材,即使餐桌上装饰的过多,也不会破坏宴会的自然情趣。

在宾馆或饭店宴请宾客时,主人一定要精心选择桌面装饰花的颜色。

餐桌布置上除基本餐具、酒具以外,最大的特征是摆放烛台,而小盐瓶的质地和置放个数则是次要的。

在饭店的包间或餐厅里,通常还要准备一些开胃酒。宴会越是正式,法式规范的要求就越严格,光奶酪就要备上几种。包间里的咖啡杯采用比普通杯子小二分之一的比较理想。

最容易营造和谐融洽气氛、最能让宾客满意、最能发挥艺术想像力和体现餐桌艺术的宴会莫过于晚宴。



晚宴

在法国总统的官邸爱丽舍宫(巴黎)举行的正式晚宴

用餐具、酒具、细麻台布、刀叉、装饰花等五种要素装点的法国正式晚宴，代表着西餐餐桌艺术的最高水平。







蒙特卡洛巴黎饭店
路易十五餐厅(阿
兰·迪卡斯)

↑ 巴黎饭店(蒙特卡洛)是一个三
星级饭店,因路易十五餐厅(阿兰·迪
卡斯)而闻名。

← 堪称世界顶级的豪华宴会厅,再
现路易十五时期的洛可可华丽风格。

↓ 宴会厅,宴会厅名取自于法国特
里安农宫殿的一幅壁画名。

喀里多尼昂饭店(爱丁堡)的
特里安农厅和凡尔赛厅



米塔·巴尔贝利尼贵夫人的正餐



意大利名门贵族夫人的餐桌艺术设计。特点在于吃鱼的刀叉柄是用白色贝壳做的,盛面包的盘子选择了小号盘子,并置有席次卡。

格拉姆斯城堡(苏格兰)里的晚餐



拍摄过莎士比亚的悲剧《麦克白》而有名的石头城堡。质感朴素的实木餐桌,不铺台布的餐桌表现的是正宗的英国方式的餐桌艺术。

布里斯托尔饭店(巴黎)的晚餐



格调高雅的法国餐桌艺术。餐桌上简约地布置了餐具、酒具、细麻台布、餐巾、装饰花等西餐必备的五要素。