



莫奈的家宴

Les carnets de cuisine de MONET



【法】若埃尔·罗比雄（序言） 克莱尔·若耶（撰稿） 让·贝尔纳·诺丁（摄影） 王 夏 译

中国摄影出版社 China Photographic Publishing House



图书在版编目 (C I P) 数据

莫奈的家宴 / (法) 若耶, (法) 诺丁著; 王夏译. —北京:
中国摄影出版社, 2012. 11
ISBN 978-7-80236-833-0

I. ①莫… II. ①若… ②诺… ③王… III. ①莫奈,
C. (1840~1926) —生平事迹 IV. ①K835. 655. 72

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第245579号

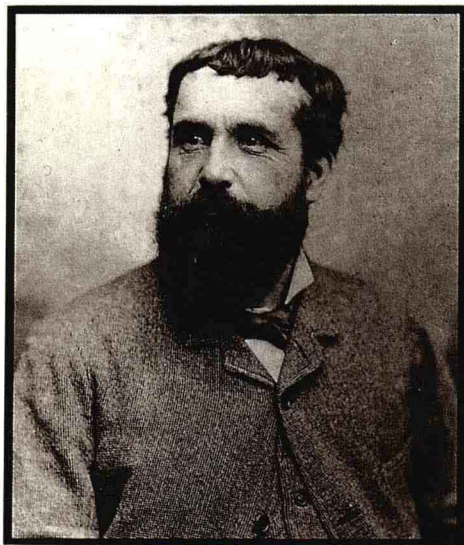
北京市版权局著作权合同登记章图字: 01-2012-3733

© 2009, Editions du Chêne-Hachette Livre. All rights reserved.

书 名: 莫奈的家宴
作 者: [法]若埃尔·罗比雄(序言) 克莱尔·若耶(撰稿)
让·贝尔纳·诺丁(摄影)
译 者: 王 夏
选题策划: 赵迎新
责任编辑: 常爱平
封面设计: 衣 钊
出 版: 中国摄影出版社
地址: 北京市东城区东四十二条48号 邮编: 100007
发行部: 010-65136125 65280977
网址: www.cpphbook.com
邮箱: office@cpphbook.com
印 刷: 北京方嘉彩色印刷有限责任公司
开 本: 16开
印 张: 12
字 数: 200千字
版 次: 2013年1月第1版
印 次: 2013年1月第1次印刷
ISBN 978-7-80236-833-0
定 价: 68.00元

版权所有 侵权必究

莫奈的家宴



为了纪念玛格丽特。

谨以此书献给卡迪•科斯•布里萨克。

莫奈的家宴

撰 稿

克莱尔·若耶
(Claire Joyes)

序 言

若埃尔·罗比雄
(Joël Robuchon)

审稿及顾问

让·玛丽·图卢瓜
(Jean-Marie Toussouat)

摄 影

让·贝尔纳·诺丁
(Jean-Bernard Naudin)

设 计

纳努·比路
(Nanou Billault)

中国摄影出版社



致 谢

首先，此书作者及出版商要特别感谢“马克西姆熟食店”的经理娜达莉·雷维尔女士，她以饱满的热情和极强的责任感，竭力向我们展现了食材的货真价实和地道口味，让所有菜肴的拍摄工作得以实现。

我还想感谢所有帮助过我的人们，是他们赠予我很多东西以营造莫奈家特有的氛围。圣·路易斯、阿维朗·巴龙、阿兰·法耶、卡斯丁·贝雷、让·皮埃尔·高斯丁、龚斯当·莫邦、玛德莱娜·让丽、于贝·布耶赫、阿特米·刚共德、让·克劳德·皮埃尔·若耶提供了晶体玻璃制品制造工厂。还有开瓦状奶油点心店的贝纳德、芳内特、“好用途”商店、古玩店、埃内克·杜邦小店、“主人，开饭了”餐厅以及巴哈米蒂工艺品店也帮了不少忙。最后我还要感谢娜塔丽·玛比、佛尚、卡斯格和埃格，以及他们的万耶·那和迪薄饼餐厅。

纳努·比路

在此，我要向研究院的让哈德·万德金先生、博物馆馆长克劳德·莫内、让哈德·万德金女士、克劳德特·澜塞、娜塔莉·玛比女士和卡特琳娜·古丹小姐致以深深的谢意。让哈德·万德金女士曾不辞辛劳地投入到这项工作中，而正因为克劳德特·澜塞慷慨相助，才使得这项工作卓有成效。

克莱尔·若耶





目 录

序 言 9

一个时代的品位 13

世纪末的一张桌子 15

圆形屋子的客厅 23

生活在吉维尼 31

住所的灵魂 33

弗洛蒙德的菜园 41

莫奈和艾丽斯, 一种风格 51

家庭餐桌 53

节日的野炊和午餐 65

顺道来访的客人 97

菜 谱 109

索 引 185





序 言

为了更好地从事自己所挚爱的职业，我离开故土普瓦图，寄居巴黎。

1980年，我曾是在航酒店的厨师长，当时有幸参观了克劳德·莫奈在吉维尼小镇上的故居，那些场景至今还记忆犹新。在画家的家中，开满鲜花的庭院营造出一种自然、和谐的美，那精致的装饰和巧妙的布置令人不由得拍案叫绝。

在故居的里面，铬色的餐厅尤其让人浮想联翩，我不禁开始想象画家讲究而奢华的生活。那明亮而干净的器皿、宽敞的厨房、蓝色陶砖装饰的简洁墙面以及烹调的艺术深深地吸引着我，我脑海里不由浮现出一幅温馨的画面：莫奈一家在这儿精心地准备各种美味的菜肴……不经意间勾勒出我理想中餐厅的样子。

那一天，我的心里突然涌动着一种渴望和冲动：如果有一天能够了解这个迷恋美食的家庭的食谱，并把它们付诸实践，向人们呈上最美的菜肴，那将是件多么有趣而愉快的事情啊！



幸运的是，我发现了克劳德·莫奈的菜谱手稿。这本书即将出版，多亏了克莱尔·若耶和让·玛丽·图卢瓜的帮助和努力，如今这个愿望终于可以实现。要知道，我曾经乐此不疲地尝试这些菜谱，最终证实了它们的实现过程并没有太多的困难。

透过莫奈的菜谱，我触摸到了他生活中精美的厨艺。为了更好地了解这位伟大艺术家独特的性格，我读了许多书，在书中结识了这位历经人间沧桑、世事变迁的伟大艺术家。他的朋友们和传记作者纷纷爆料，他胃口极好，食不厌精脍不厌细，是个名副其实的美食家，偶尔还有些特别的癖好。他常常亲自为他的客人——克雷曼索、雷诺阿、毕沙罗、杜兰德·卢埃尔，当然还有他的家人，在桌上切开各种野味、烤肉和家禽肉，而他自己只对阿尔萨斯的肥鹅肝情有独钟，而且偏爱佩里戈尔的黑块菌（块菰）。他的最爱是鱼，尤其是水池里养的白斑鱼。他还有一个很大的菜园，园子里的香芹、龙蒿、细香葱、各种香料、南部的蔬菜和蘑菇都是他尤为珍爱的东西。莫奈很用心地经营着菜园，每当拂晓时分，就来到



菜园，仔细采摘当天要食用的蔬菜。其实，发现莫奈的菜谱对我来说，真的是一大惊喜，因为它就是一片真正的调色板，蕴含着美好的含义，可以调制出各种简单而可口的菜肴。其中有些菜肴极其简单，有些则稍难，甚至有点儿专业化，要知道，这一点在那个年代已是一大突破。我们应该知道，在当时并没有我们今天做饭所用的各种必不可少的器皿！

这如此多的创意和慷慨，这所有精简实用的菜谱，这无比珍贵的手册，无不见证了一位美食家真实的生活经历。

请允许我诚挚地向您致谢，克劳德·莫奈！



厨师长

若埃尔·罗比雄

“让梦”^[1]餐厅

1989年5月

[1] 法文名Jamin



一个时代的品位



1900年秋，为庆祝玛特和德奥多·布特勒的婚礼，所有的家庭成员和朋友一起享用了丰盛的午餐。



世纪末的一张桌子

1884年2月4日，我第一次品尝香蕉的滋味。从此以后，
直至生命的最后时刻，我都再也不想吃香蕉了。

——儒勒·列那尔《日记》

——所房子是否会拥有某种精神或情绪？或许我们即刻就将知晓。在19世纪末的吉维尼小镇，在莫奈的烹饪细节中，我们不难发现莫奈的房屋因此有了一种特别的情怀。莫奈，这个名字在当时人们的眼里，就是一位学者，他从不介意旁人对他的任何评价，顺应时代生活、画画，过着非常惬意的日子。也许是我们没有真正了解，他实在是太忙了而无暇顾及其他。

在莫奈的烹饪手册里，我们总会被一种怀旧的情愫不知不觉地感染，那是一种源自文艺复兴时期的精神，亦或是第二帝国时期的某种信仰，尽管这一切在19世纪80年代都已成为历史。尤其是在第三共和国统治时期，一些新鲜事物就开始在人们的生活中潜滋暗长，其中就有来自远古时代的菜谱，同时还加入一些异域文化的元素，更能满足人们的好奇心。事实上，自从法国舰队在海上发现“香料之路”以来，人们就变得日益崇尚美食。

对于一个很喜欢吃的人，人们会对其作何评价呢？其实对于莫奈来说，制作美味佳肴是他的一大短板，因为他从未碰过锅碗瓢盆，更别提会亲自下厨。这一点和他的朋友惠斯勒或是亚历山大·小仲马截然不同。有一次，在库尔贝的陪同下，莫奈去

对页图：在厨房里，摆设桌子之前，人们先准备餐具。

右图：克劳德·莫奈，《草地上的午餐》（左边的油画板），1865-1866年，巴黎，奥赛博物馆。

