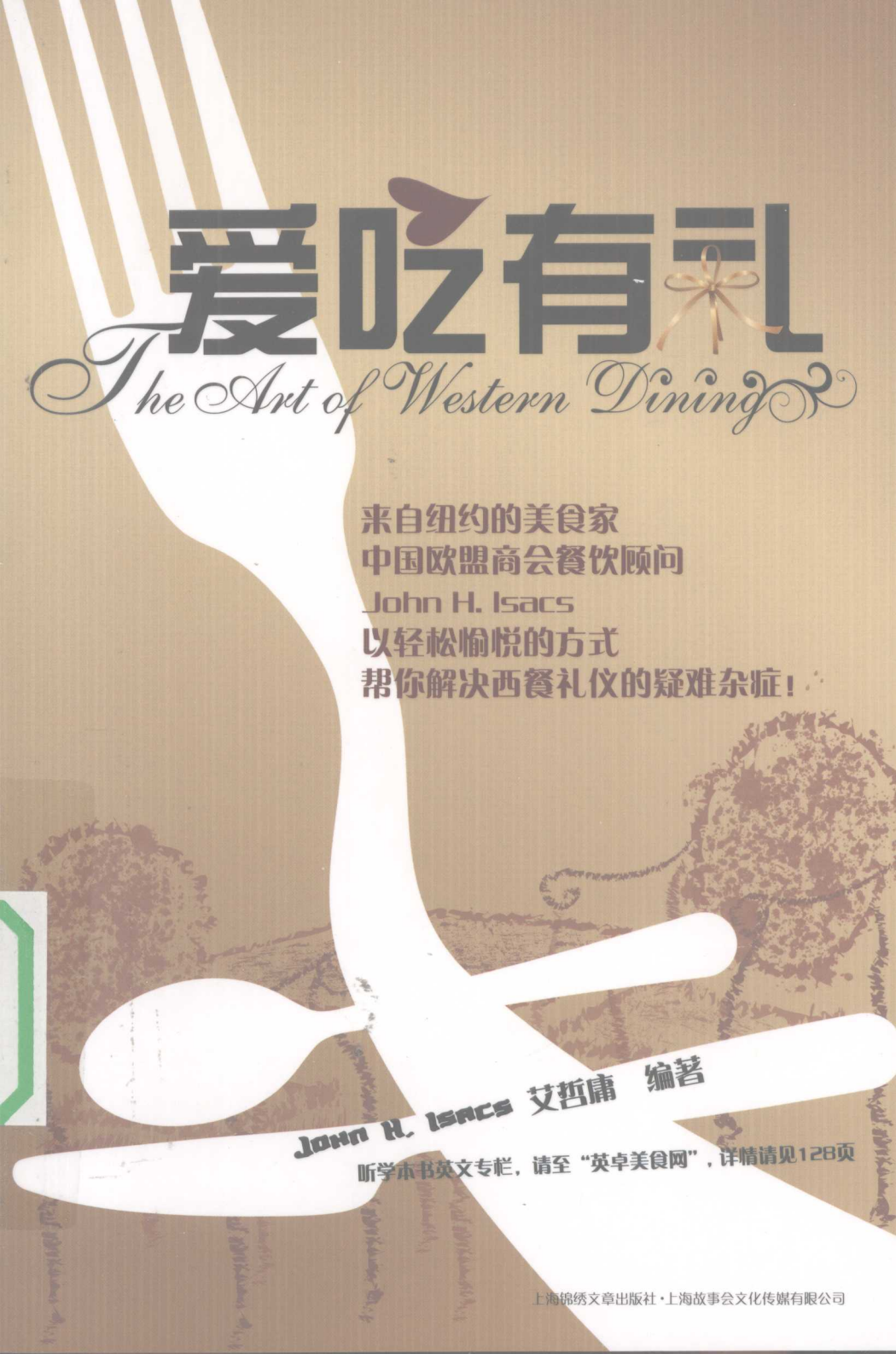




爱吃有礼

The Art of Western Dining

来自纽约的美食家
中国欧盟商会餐饮顾问

John H. Isacs

以轻松愉悦的方式
帮你解决西餐礼仪的疑难杂症！

John H. Isacs 艾哲庸 编著

听学本书英文专栏，请至“英卓美食网”，详情请见128页



上海文艺出版（集团）有限公司

图书在版编目(CIP)数据

爱吃有礼/ISACS编著. —上海:上海锦绣文章出版社, 2008.8

ISBN 978-7-5452-0023-2

I. 爱... II. I... III. 西餐—礼仪 IV. TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第117729号

书 名: 爱吃有礼

作 者: 艾哲庸 (John H. Isacs)

策 划 人: 陶宗慈 —— 英陶公关顾问(上海)有限公司

责任编辑: 冯维恩 吴丁江

执行编辑: 刘晓敏 郭 琳

美术编辑: 高菲菲

摄 影: 苏品麟

模 特: 喻晓曦 游名伟 汪芸彤

出 版: 上海锦绣文章出版社·上海故事会文化传媒有限公司

发 行: 上海文艺出版（集团）有限公司

电话: 021-64173007

传真: 021-64172001

地址: 上海市瞿溪路1365弄3号3楼

邮编: 200032

印 刷: 上海良虹印务有限公司

经 销: 新华书店

版 次: 2009年8月第1版第1次印刷

规 格: 889×1194 大32开 印张4.125

书 号: ISBN 978-7-5452-0023-2/TS·012

定 价: 36.00元

如发现本书有质量问题, 请与印刷厂质量科联系 Tel: 021-33506000

版权所有·不准翻印



STORIES

上海故事会文化传媒有限公司 出品 (00251) www.storychina.cn

上海故事会文化传媒有限公司所有图书可办理邮购, 免收邮费 (挂号除外)

汇款地址: 上海市南绍兴路74号 (200020); 收款人: 上海故事会文化传媒有限公司

联系电话: 021-54667910



爱吃有礼

The Art of Western Dining







John Isacs



Foreword 序

这本书是“爱吃客”继一系列餐厅和葡萄酒指南之后，所精心撰写的第一本有关餐桌礼仪及用餐指南的书籍。我们认为，除了介绍最好的餐厅之外，还应该告诉中国的饕客如何让自己更享受美食，以及在西餐厅里如何表现出优雅的用餐举止。

这本书除了告诉你西式用餐习惯和礼仪，还会教导你如何正确地点餐及搭配合宜的葡萄酒。无论你是在北京、上海、广州或香港等最好的餐厅与你的外国友人共进晚餐，或是在欧美的美食之都旅行，这本书都会正确地指引你，让你的同伴们对你举手投足间流露出的自信，留下深刻而美好的印象。

在餐厅中表现得从容优雅与正确运用餐桌礼仪，对社交和职场上的成功是不可或缺的技巧。由于全球经济快速发展，使得竞争也愈演愈烈，因此良好的用餐礼仪就成为每个人的竞争优势之一。也许你是为了让你的外国客户有宾至如归的感受，也许你正在国外旅行，无论是在哪种情况下，餐桌礼仪以及点选适宜的配菜好酒，就成为你十分重要的基本技能了。

在本书每一章结束之前，都列举了一些简单的英文会话或词汇，可让你与国际友人共餐或在国外用餐时，更加得心应手。优雅的餐桌礼仪与在餐厅中落落大方的表现，就如同一张护照，能让你通往更顺畅及成功的人生。

中国人的用餐习惯和礼仪与西方国家有很大的不同，这并非意味着谁对谁错；然而，随着中国国际化的脚步，中国人也应该更加了解国际标准和礼仪，如此才能与世界完美接轨。至于何时该遵守西方礼节，决定权完全在你的手中！事实上，我们每一个人都会犯规，但是，你必须记住一件事：得先知道“游戏规则”，才能减少犯规！现在，就让我们开始这趟学习之旅吧！





西餐礼仪简史

Short History of Table Manner

自从人类开始群居后，便有了文明，人们也因此规范饮食礼仪。原始人用手抓东西吃，直到某个人发现，吃东西前洗手似乎能让食物的味道更可口。当人们开始用火烹煮食物之际，也同时迫使人类开始使用器具（最早的餐饮器皿为贝壳、木头或石头）。早在公元前2400年，埃及已有明文记载的良好用餐礼仪规范。此外，古希腊也自订了一套餐饮规范。约公元前500年的古希腊盛宴，第一道菜是面包，接下来是鱼、肉，然后才是甜点。汤匙和刀子虽然摆在桌上，但大部分还是用手抓。当餐桌杯盘狼藉一片时，整张桌子会被撤下，再换上新的餐桌。此时，盛宴持续进行，但主题从吃东西变成了喝酒。妻子难得被允许上餐桌，但女朋友却时常参加盛宴。最后，盛宴的主题又从喝酒变成了性！

直到凯撒大帝统治下的罗马，人们才开始在用餐时使用餐巾，不过这时候的餐巾比较像是用来把美味食物带回家的工具，而不是用来擦手的。此外，当时的有钱人也相当喜欢使用银制的器皿和餐具。一场盛宴可以延续好几个小时，客人还会利用中场休息时间进行沐浴。在某些罗马盛宴中，赤身露体的男性和女性，在特殊设计的浴池（通常2至4人，浴池中间横置着一张小桌）中进行沐浴时，还可同时进餐。



Etiquette（礼节）这个词，起源于法国国王路易十四时期。在当时，这个词意指一张手写的小纸条，这张小纸条是用来发给宫廷中的人，告诉他们应遵守的规矩，像是该站在哪里，该坐在哪里，以及该做什么；法国宫廷的精致宴会还详细规定了赴宴者在宴会中该如何表现。**蒲爱梅**（Emily Post）为美国最知名的礼仪作家，她在1922年出版了*Etiquette - In Society, In Business, In Politics, and At Home* 这本畅销书，而文中所提到的不少用餐规则仍十分适用于现今社会。现代人所遵循的餐桌礼仪，有许多是在数千年以前就制定下来的，不过，也有不少规范已做过修正，使之能够更符合现代社会快速的生活步调和用餐习惯。



准备工作

Getting Started

西餐礼仪简史

Short History of Table Manner

序

Foreword



4



6



10



56



70



76

优雅地结束

The Polite Finish

7

绝对不可以

Definite No-Nos

6

吃喝的技巧

Proper Eating & Drinking

Techniques

5

4

餐桌摆设

Place Settings



50



104

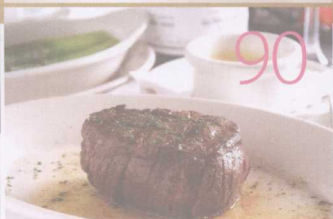
3

言行举止彬彬有礼

Polite Behavior



42



90

2

见面寒暄

Meeting & Greeting



28



84

餐厅饮酒十大须知

10

10 Must-knows About Enjoying Wine in Restaurants

点餐的基本规则

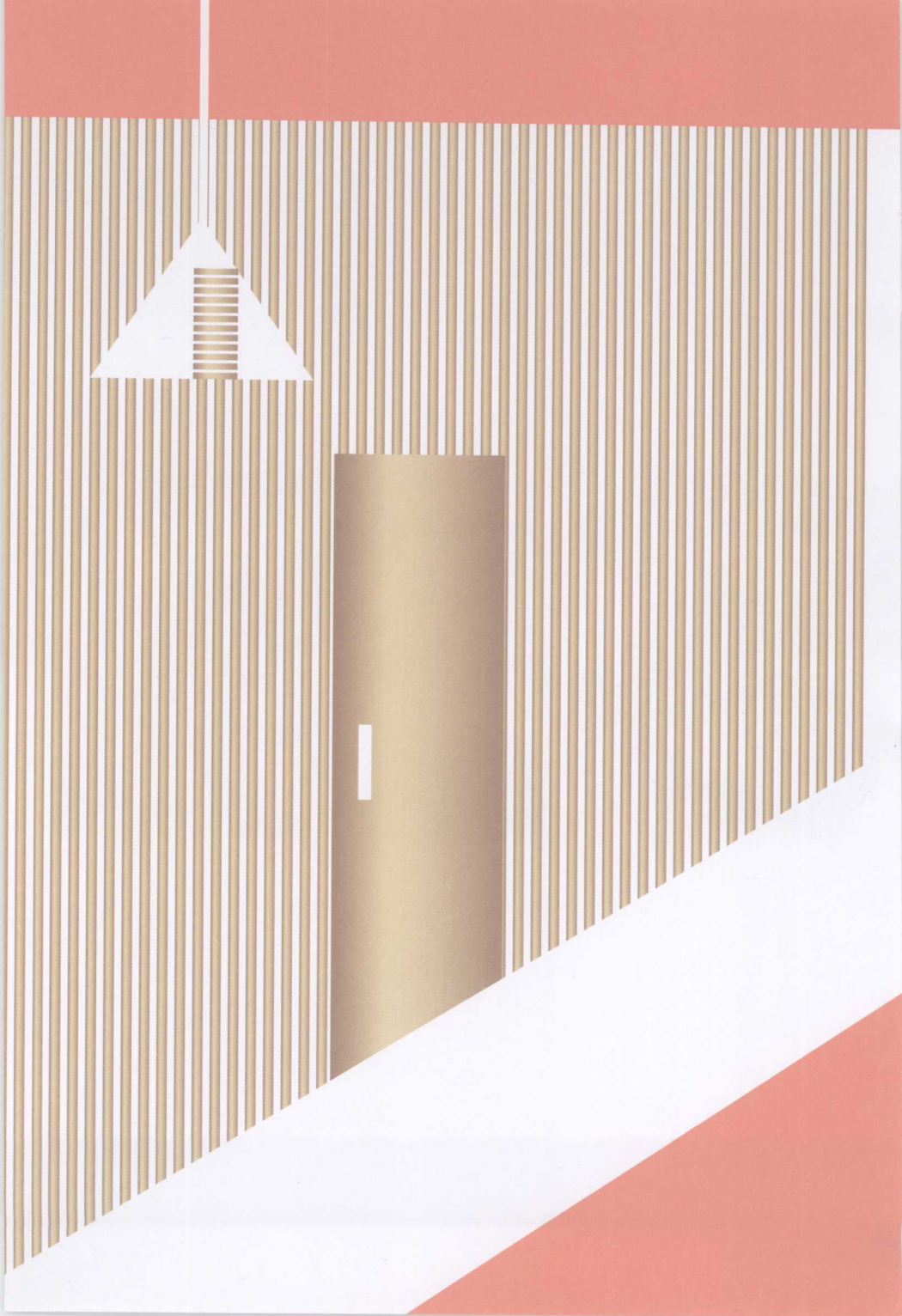
9

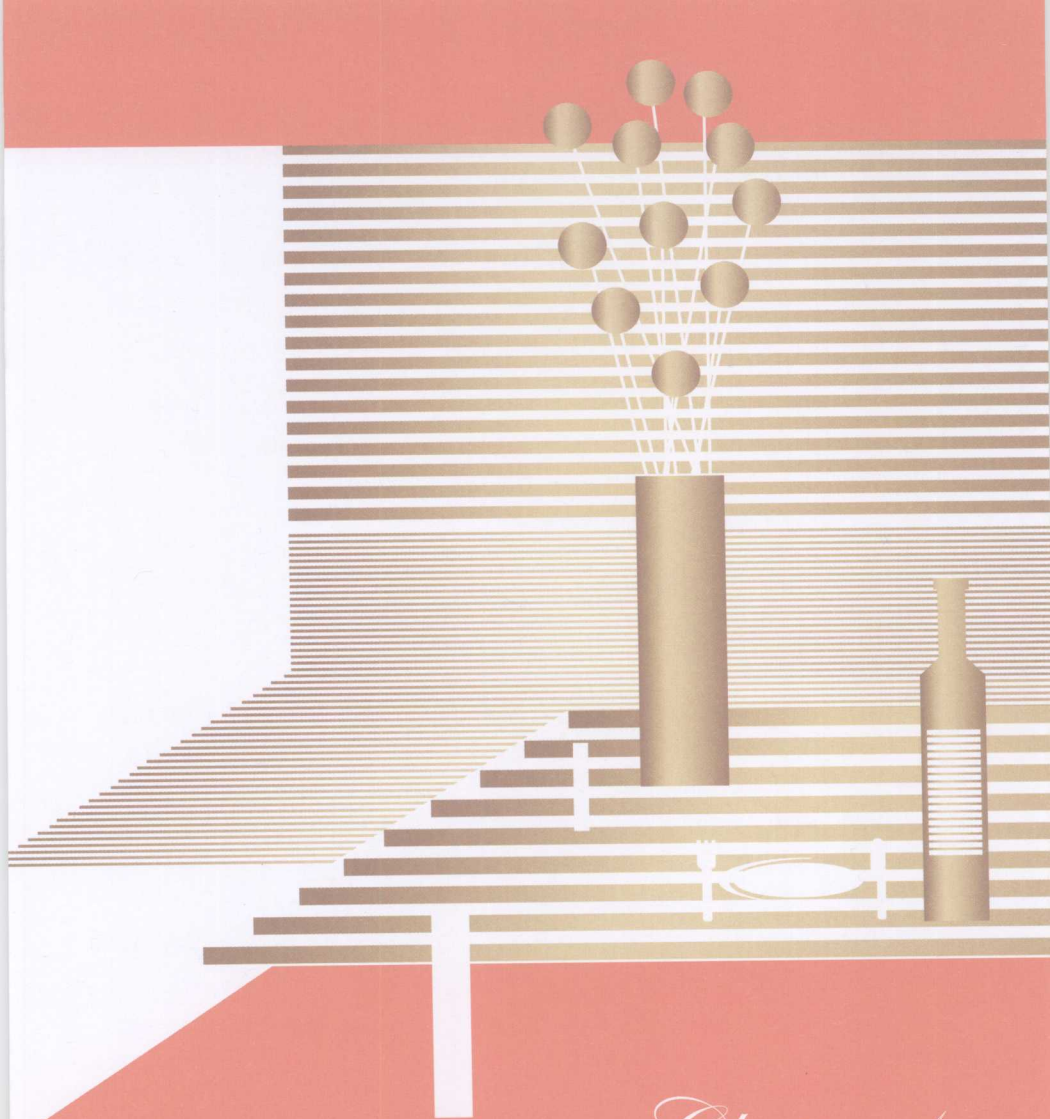
Basic Rules for Ordering a Meal

儿童的用餐礼仪

8

Manners for Children





Chapter 1
Getting Started
准备工作

筹备餐宴

社交餐宴（social meal）与**商业餐宴**（business meal）是两种基本的餐宴类型。社交餐宴包括家庭聚餐、朋友聚会、晚宴以及为特殊目的所举行的餐宴，例如生日、**周年纪念日**（anniversaries）、年节假日及庆祝活动等；商业餐宴则包括与本地或国外合作伙伴餐叙，或以业务为主题的讨论餐会。这两种餐宴的准备工作有些许差异，只要你记住以下的要诀，就能筹备一场宾主尽欢的餐宴。

社交餐宴的筹备

在筹备社交餐宴时，首先要考虑的是——你希望这是一个**正式**（formal）或**非正式**（informal）的餐宴，因为两者在餐厅的选择上非常不同。例如结婚周年派对或特殊庆祝晚宴，你可以选择高级意大利、法国或欧陆餐厅作为正式餐宴的地点；另外，提供**顶级牛排**（steak）或**牛肋排**（prime rib）的餐厅，以及五星级饭店里时髦的中、西餐厅也都是不错的选择。精致的餐点、殷勤体贴的服务、典雅的布置及愉悦的气氛，这些都是正式餐宴中不可或缺的元素。如果预计参加这场正式餐宴的人数在8位以上，不妨请餐厅替你安排一间**贵宾室**（VIP room）。所有五星级饭店与一些自营餐厅都设有贵宾室或包厢，让餐宴能在尊荣独享的私密空间中进行，若你的宾客准备热闹庆祝一番，包厢更是必然的选择。而当参与人数超过10人时，最好**事先点菜**（order the dishes ahead of time）。

筹备非正式餐宴就简单得多了。其实只要开着车或走在街上，选出一家最能吸引你和用餐伙伴的餐厅即可。无论是选择最好、最受欢迎或是一般非正式的餐厅，都建议你事先**订位**（make reservations），特别是当你还带着宾客时。若因未事先订位而排队等候，甚至因客满而被拒之门外，可就非常扫兴了。生日派对可以筹划成正式餐宴，或是非正式餐宴，不过建议你一定要给寿星一个惊喜，不论是一瓶对寿星有特别意义的美酒、一道特别为生日派对而准备的佳肴，乃至派对用的小玩具，都能显出你的用心；如果是在贵宾室举行生日派对，不妨用气球做装饰；如果你筹划的是一顿浪漫的晚餐，那就得找一间灯光迷人、音乐动人、服务贴心的餐厅了。

香槟或红酒能为浪漫气氛加分，如产自意大利威尼托、罗密欧与朱丽叶故乡的Valpolicella红酒，或是在007电影中，每次邦德用来制造浪漫气氛的Bollinger香槟；而一束花也有助于打动芳心，若能伴随一个包装精美、装着珠宝的小礼物则更好！大部分的高级餐厅都会非常乐意为你准备花束，不过珠宝则得自备了。另外，一盒比利时或法国巧克力也能让你的约会对象甜在心头。



右图：浪漫贴心的餐宴礼物

左图：拥有私密空间与专人服务的餐厅包厢

商业餐宴的筹备

商业餐宴的重点在于以丰盛的美食招待客人，让他们感到宾至如归，当然也希望能借此机会达成业务目标，同时商业餐宴也提供了大好机会，让你对你的商业伙伴更加熟悉，毕竟在办公室这类较为严肃的场合中，我们很难有机会谈到生意以外的事情，餐厅的气氛可以缓和工作压力，让我们轻松谈论各种不同主题。若知道工作伙伴的喜好，就可以到他们喜欢的餐厅，千万别害怕去问他们喜欢什么。如果你有外国客人，太烫太辣或太过特殊的食物，例如内脏、鱼头对大部分的人来说很好吃，但是对外国人而言则不一定。通常选择一个舒适且方便谈话的餐厅是比较好的主意。除非事先通知这场餐会是“工作汇报”（也就是边吃饭边谈生意或协商），否则要注意平衡餐宴中的话题，别光是讨论生意。我有许多欧洲朋友对在用餐时（特别是晚餐）谈生意感到很敏感，他们认为这是很失礼的行为。至于哪些主题适合在餐会中讨论，我将会在下一章做更详尽的解说。切记，你和你的生意伙伴越熟悉，就越容易和他们做生意，而餐厅正是让你达成这项目标的绝佳场合，选对餐厅，更是增进彼此商业关系的好方法。

早餐、午餐，还是晚餐？

究竟哪一餐最适合商业餐宴，完全取决于你对你的客人了解多少，以及属于何种商业场合。**商业早餐**（business breakfast）适用于紧急事件，或用来计划当日一整天的活动细节。商业早餐通常为45~60分钟，是最简短的商业餐宴，让你在短时间内高度集中精神完成任务。午餐则最常见，也是用途最广的商业餐宴。**商业午餐**（business lunch）不如晚餐复杂，通常仅需大约60~90分钟，适用于第一次见面，尤其适用于女士和男性客人共餐。**商业晚宴**（business dinner）通常用于招待来自远方的客人，最好安排在特别一点的地方，例如极富当地特色的漂亮餐厅或料理，因为客人不清楚这里的文化或食物，此举可加深客人对本地的好印象。当然，前提是你必须了解你的客人，若他不敢吃本地食物，就可带他去国际知名或好的西餐厅用餐。晚餐可以用来延伸现有的关系，或庆祝你和商业伙伴的合作关系有重大突破，甚至庆功宴。如果一位客人准备住宿3晚，1或2次晚餐就够了，东道主不需要每天晚上都带客人去吃晚餐，他们也不期待你这么做到。从西方来的游客，通常希望花一两个晚上的时间好好探索这个城市，或是在旅馆休息、看电影。对于常常来访的游客而言更是如此，因为他们已经参观过许多景点和餐厅了。

餐厅的风水

我父亲上餐馆时，总怕被带到不好的位置。他曾在非洲加入一个私人俱乐部，只是为了能坐在会员专属的高级用餐区。他从未真正用过那张会员卡，但可以确定他非常喜欢他的好位子。他称餐厅中偏僻的用餐区为“西伯利亚”，他痛恨的事不多，但其中之一就是上餐馆时被放逐到西伯利亚。

我必须承认，这方面我遗传了我父亲，我对餐厅的座位非常敏感。在亚洲居住数年后，我的心得是每家餐厅都有它自己的“风水”。我当然不是风水勘察专家，但大部分餐厅的确都有他们所谓的好位子和坏位子。靠窗或花园的位子，以及位于角落、不容易被其他客人或忙碌的服务人员干扰的位子，通常有较好的“风水”。

数十年前，我和家人每年总会去巴黎好几次，我们常在**美心餐厅**（Maxims，法国一家相当知名的餐厅）用晚餐。当时的美心为三星级餐

厅，正是最负高雅与时尚盛名之时。我们总坐在餐厅后方中间的大桌子（如此才能容纳我们这12个人的大家庭）。在当时，没人想坐在餐厅前方为观光客保留的座位。我们偶尔会见到船王奥纳西斯和他的妻子贾姬，他们总是坐在角落的位子，伍迪·艾伦则是常常坐在靠墙的宴会桌用餐。这些社会名流，都有自己认为最舒适、最轻松自在的位子。



预 约 定 位

如果你有一个重要的餐宴，不论是社交或是商业餐宴，若没有事先订位，那就是在自讨苦吃了。我郑重建议你，所有重要餐宴一定要事先订位；让你的客人排队等候，或是因为原本要去的餐厅因客满而必须换一家餐厅，不但造成尴尬，也意味着不尊重你的客人。打个电话预约订位并不困难，然而，事先订位不但能让你的客人感受到你对他的重视，你们也能坐到较好的位子。如果你对这家餐厅很熟悉，可以请他们帮忙安排你想要的位子；如果你对这家餐厅不熟悉，也不妨告诉他们这场餐宴的目的，请他们帮你安排适当的座位。大部分餐厅都有不同的用餐区，有些用餐区位置较为静谧或热闹，隐秘或公开，或者拥有较好的视野，而有些用餐区则适合特定用途（例如大型宴会、商业晚餐、浪漫晚餐等）。