

# 现代实用礼仪



## 第五章 宴请礼仪



# 第一节 中餐礼仪，“吃”出博大精深的中华文化



## 【情景导入】

### 《红楼梦》中的进餐礼仪





## 【知识详解】

### 一、座位礼仪

#### （一）桌次与座次的尊位

两桌的宴会时，从面向门口站立的方向来看，右手边的桌次为主桌，左手边则为次桌。

三桌时，从面向门口站立的方向来看，中间的桌次为主桌，右边为次桌，左边为辅桌。

四桌如排成环状，从面向门口站立的方向来看，则中间离门最远第一列的这桌为主桌，第二列从右边顺序排列为第二桌次和第三桌次，离门最近的第三列这桌是第四桌次；如排成一字型，从面向门口站立的方向来看，则右边第二桌为主桌，第三桌为第二桌次，右边第一桌为第三桌次，最左边的这桌则为第四桌次。





## 【知识详解】

五桌如排为轴心环绕的形式，从面向门口站立的方向来看，中央这桌为主桌，离门较远的这列右边一桌为第二桌次，左边一桌为第三桌次，靠门较近的这列右边一桌为第四桌次，左边一桌为第五桌次；如排为梅花形的形式，从面向门口站立的方向来看，离门最远的第一列这桌为主桌，第二列右边一桌为第二桌次，左边一桌为第三桌次，靠近门的第三列右边一桌为第四桌次，左边一桌为第五桌次。

如果是圆桌，则正对大门时上座，并遵循以左为尊，这样的目的是为了地位高的人能对全场情况一目了然，少受打扰。国际上的习惯座次高低以离主桌的远近而定。右高左低。桌数较多时，要摆桌次牌。同一桌上，席位高低以离主人的座位远近而定。男女穿插安排，以女主人为准，主宾在女主人右上方，主宾夫人在男主人右上方。





## 【知识详解】

### （二）从容得体地入座

如果是在高级饭店或酒店，通常由接待员带位入座；参加宴席则应听从主人或接待人员安排落座；如果座位上已经有事先安排好的座位卡，一般依照指示入座。

中国人讲究长幼有序，进食用餐时也是一样。通常主宾坐定后，依顺序客人再坐下，最后才是主人坐下。若有长辈在场，当然由长辈先入座，坐定后晚辈再坐下。如果没有长辈和主宾，就由女士优先就位，服务员或邻近男士应替女士或年长者服务拉开椅子，然后自己再以右手拉开自己的椅子，从椅子左边入座。入座时，轻轻拉开椅子，不要粗鲁地制造声响或者是用脚踢开椅子。





## 【知识详解】

### 二、点菜遵循的原则

#### （一）点菜的顺序及数量

中餐虽然不像西餐一样每道菜有严格的上菜顺序，但是大体上是依据开胃菜—凉菜—主菜—水果的顺序上菜的，因此也要按照此顺序来点菜。

#### （二）点菜的禁忌

一是宗教的禁忌。

二是健康的禁忌。

三是地区的差异。





## 【知识详解】

### 三、餐具的礼仪

#### （一）筷子

中国的筷子是十分讲究的，“筷子”又称“箸（筴）”，远在商代就有用象牙制成的筷子。《史记·宋微子世家》中记载“纣始为象箸”。自从汉朝发明了铁器，中国人就“箸”改称为“筷”。中国使用筷子，在人类文明史上是一桩值得骄傲和推崇的科学发明。李政道说：“中国人早在春秋战国时代就发明了筷子。如此简单的两根东西，却高妙绝伦地应用了物理学上的杠杆原理。筷子是人类手指的延伸，手指能做的事，它都能做，且不怕高热，不怕寒冻，真是高明极了。”





## 【知识详解】

### 1.使用筷子的礼仪

一般我们在使用筷子时，正确的使用方法讲究得是用右手执筷，大拇指和食指捏住筷子的上端，另外三个手指自然弯曲扶住筷子，并且筷子的两端一定要对齐。在使用过程当中，用餐前筷子一定要整齐码放在饭碗的右侧，用餐后则一定要整齐的竖向码放在饭碗的正中。

用筷——用餐时，主人为表盛情，一般可以说“请用筷”等礼仪用语。

直筷——筵席中暂时停餐，可以把筷子直搁在碟子或者调羹上。

横筷——将筷子横搁在碟子上，那是表示酒足饭饱不再进膳了。





## 【案例分析】

### 不懂中餐礼仪的女秘书



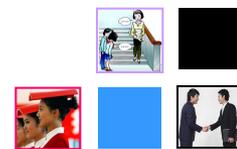
#### 【评析】

中餐点菜前，不仅要考虑到双方客人爱吃什么，更要考虑到客人是否有禁忌的食物，如民族禁忌、国家禁忌、个人禁忌。商务餐中打听对方公司的待遇，也是不合时宜的。

当然，按照客人的规格定相应的餐厅、给大家安排好座次、发现对方客人的禁忌后及时更换新菜都是她的可取之处



## 第二节 西餐礼仪，吃出你的优雅姿态



### 【情景导入】

法国大餐：非物质文 v 餐饮 吃饭显礼仪修养





### 【知识详解】

#### 一、预约

在西方，去饭店吃饭一般都要事先预约，而且越是高档的餐厅，就越需要预约。如果不预约，贸然前去，很难找到座位。预约时首先要说明人数和时间，其次要表明是否要区或视野良好的座位。如果是生日或其他特别的日子，可以告知宴会的目的和预算。





### 【知识详解】

#### 二、赴宴

在预定时间到达是基本的礼貌。赴宴要遵守约定的时间，既不要太早，显得急于进餐，也不能迟到。最好事先探询一下，可依据请柬注明的时间，稍微提前一点。如果你与主人关系密切，则不妨早点到达，以帮助主人招待宾客，或做些准备工作。

赴宴时，仪表整洁，穿戴大方，最好稍作打扮。





### 【知识详解】

#### 三、入座

进入西餐厅后，男士应先开门，请女士进入。应请女士走在前面。入座、餐点端来时，都应让女士优先。特别是团体活动，更别忘了让女士们走在前面。由服务生带领下就坐，不可冒然入座。男士或服务生可帮女士拉开椅子协助入座，一般由椅子左侧入座。座位的安排于离出口最远的位置为上位。正式宴会有国际惯例为依据，桌次的高低依距离主桌位置的远近而定，右高左低，桌次较多时一般摆放桌次牌。吃西餐均使用长桌，同一桌上座位的高低以主人的座位的远近而定。





### 【知识详解】

#### 四、点菜

正式的全套西餐上菜顺序是：前菜和汤、鱼、水果、肉类、乳酪、甜点和咖啡、水果，还有餐前酒和餐酒。没有必要全部都点，点太多却吃不完反而失礼。稍有水准的餐厅都欢迎只点前菜的客人。前菜、主菜加甜点是最恰当的组合。点菜并不是由前菜开始点，而是先选一样最想吃的菜，再配上适合主菜的汤。

西餐中一般都要配酒。对酒不太了解的人，最好告诉调酒师自己挑选的菜色、预算、喜爱的酒类口味，主调酒师帮忙挑选。主菜若是肉类应搭配红酒，鱼类则搭配白色。上菜之前，不妨来杯香槟、雪利酒或吉尔酒等较淡的酒。





### 【知识详解】

#### 五、餐具

##### （一）餐巾

点完菜后，在前菜送来前的这段时间把餐巾打开，往内摺三分之一，让三分之二平铺在腿上，盖住膝盖以上的双腿部分，最好不要把餐巾塞入领口。

##### （二）刀叉

东方人进餐时的主要工具是筷子，而西方人进餐时则要用刀叉。据说，筷子体现了东方人的善于归纳的思维特点，刀叉体现了西方人精细化分析的思维特点。

进餐时，餐盘在中间，刀子和勺子放置在盘子的右边，叉子放在左边。





### 【知识详解】

#### 六、进餐

##### (一) 汤

喝汤也不能吸着喝，更不能发出吱吱的声音。先用汤匙由后往前将汤舀起，汤匙的底部放在下唇的位置将汤送入口中。汤匙与嘴部呈45°角较好。身体上的半部略微前倾。碗中的汤剩下不多时，可用手指将碗略微抬高。如果汤用有握环的碗装，可直接拿住握环端起来喝。





### 【知识详解】

#### （二）鱼

鱼肉极嫩易碎，因此餐厅常不备餐刀而备专用的汤匙。这种汤匙比一般喝汤用的稍大，不但可切分菜肴，还能将调味汁一起舀起来吃。若要吃其他混合的青菜类食物，还是使用叉子为宜。首先用刀在鱼鳃附近刺一条直线，刀尖不要刺透，刺入一半即可。将鱼的上半身挑开后，从头开始，将刀叉在骨头下方，往鱼尾方向划开，把针骨剔掉并挪到盘子的一角。最后再把鱼尾切掉。由左至右面，边切边吃。





### 【知识详解】

#### （三）面包

先用两手撕成小块，再用左手拿来吃的原则。吃硬面包时，用手撕不但费力而且面包屑会掉满地，此时可用刀先切成两半，再用手撕成块来吃。避免像用锯子似割面包，应先把刀刺入另一半。切时可用手将面包固定，避免发出声响。





### 【知识详解】

#### （四）水果

在宴席上，要用手拿取苹果或梨，放在盘里，可以用螺旋式将其削皮。如果很难的话，就水果放在盘上，先切成两半，再去核切块，然后用叉或水果刀食用。如果场合更加随便点的话，你可以用手拿着吃。





### 【案例分析】

#### 洋媳妇的宴请风波

老张的儿子留学归国，还带了位洋媳妇回来。为了讨好未来的公公，这位洋媳妇一回国就诚惶诚恐的地张罗着请老张一家到当地最好的四星级饭店吃西餐。

用餐开始了，老张为在洋媳妇面前显示出自己也很讲究，就用桌上一块“很精致的布”仔细地擦了自己的刀、叉，擦完后把这块精致的布

#### 【评析】

“很精致的布”就是餐巾，西餐中的餐巾作用是铺在大腿上，防止食物飞溅弄脏衣服。餐巾用来擦刀叉是非常不礼貌的，这相当于对主人和餐厅说：你的餐具不干净，我不放心。用餐结束时的汤不是中国人常喝的汤，而是洗手水，通常加柠檬或者玫瑰花瓣。老张虽然事前做了功课，但是看来也百密一疏。





### 【相关链接】

1. 《芭贝特的盛宴》带起了近二十年来银幕上的“饮食电影风”。电影描述丹麦北部的小村庄有一对督信路德教的姐妹花，因为宗教而不惜牺牲爱情。她们家有一位从法国避乱而来的女佣，原来是法国大餐厅的名厨，她在中了法国彩券大奖之后，要求在两姐妹的父亲忌辰祭时亲自掌厨，招待教区中的老教友享受一席正宗法国盛宴。影片上半部拍得十分纯朴高雅，将两姐妹的爱情故事注释得温婉感人，也令人对丹麦教区的民俗风情增加了解。下半部集中介绍盛宴的整个准备和烹饪过程，将法国菜的色、香、味发挥得淋漓尽致，令人垂涎欲滴，难怪以禁欲和节制为生活重心的路德教教友也被这顿盛宴征服。

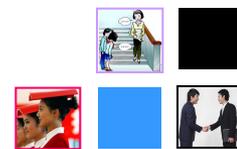




### 【相关链接】

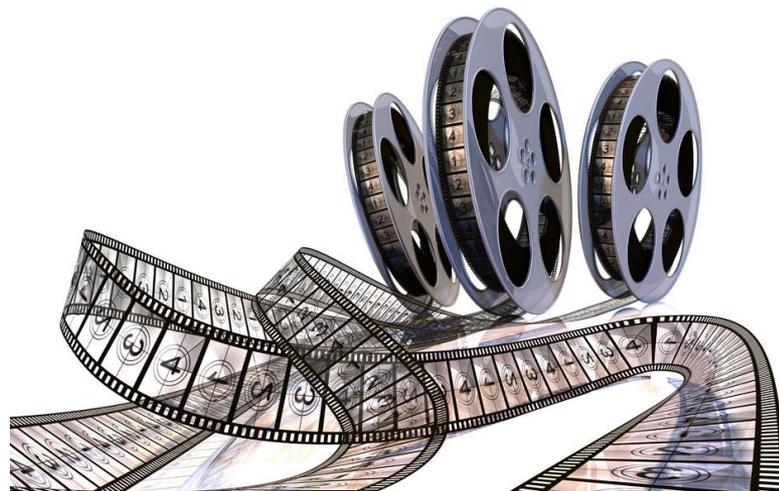
2. 近代国人的眼里，西方人对待饮食的态度不象中国人那样认真和讲究。对中西饮食都很熟悉的林语堂在《中国人》一书中对英式西餐作过如下的讽刺挖苦，很具代表性，可视作中国人对西方饮食评价的经典：英国人不郑重其事地对待饮食，而把它看作一件随随便便的事情，这种危险的态度可以在他们的国民生活中找到证据。





## 【情景导入】

酒与电影





## 【知识详解】

### 一、中餐饮酒礼仪

中国的酒文化博大精深，早在西周开始，我国就建立起了一套饮酒的礼仪。《礼记·乡饮酒义》就规定：“乡饮酒之义，主人拜迎，宾于庠门之外人，三揖而后至阶，三让而后升，所以致尊让也。”到了唐代已经对酒宴上的规则、行令、罚酒等事宜做了较为详细的规定，明朝是酒文化“自觉的时代”，先有嘉靖名士田汝成著《醉乡律令》，提出“醉乡十一宜”，又提出力戒十四种饮酒不欢的情况





## 【知识详解】

### 一、中餐饮酒礼仪

中国的酒文化博大精深，早在西周开始，我国就建立起了一套饮酒的礼仪。《礼记·乡饮酒义》就规定：“乡饮酒之义，主人拜迎，宾于庠门之外人，三揖而后至阶，三让而后升，所以致尊让也。”到了唐代已经对酒宴上的规则、行令、罚酒等事宜做了较为详细的规定，明朝是酒文化“自觉的时代”，先有嘉靖名士田汝成著《醉乡律令》，提出“醉乡十一宜”，又提出力戒十四种饮酒不欢的情况

(一) 敬酒有序，主次分明

(二) 古老酒令，文化传承

(三) 劝酒适当，切莫强求





### 【知识详解】

#### 二、西餐饮酒礼仪

##### (一) 美酒配佳肴

红酒是西餐的精髓，吃西餐不喝红酒，是无法了解那异域的饮食文化。葡萄酒与菜肴搭

配的原则是：红葡萄酒配红肉，白葡萄酒配海鲜。简而言之，就是红酒配红肉，白酒配海鲜。吃红烧鸡鸭，红烧牛排，搭配干红葡萄酒更对味。因为干红葡萄酒丹宁含量高，口干较涩，能够解腻。





### 【知识详解】

#### 二、西餐饮酒礼仪

##### (二) 品酒与敬酒

业内品酒包含三个步骤，即“观其色、闻其香、品其味”

观其色：把酒倒入透明葡萄酒杯中，举至齐眼高观察酒体颜色。优质高档葡萄酒都应具有相对稳定的颜色，葡萄酒的色度通常直接影响酒的结构、丰满度和后味。一般，白葡萄酒呈浅禾秆黄色，澄清透明；干红葡萄酒呈深宝石红色，澄清近乎透明；干桃红葡萄酒呈玫瑰红色、澄清透明。





### 【知识详解】

#### 三、中西饮酒礼仪差异

中西文化不同，饮酒的礼仪也有较大的差异。中国的饮酒礼仪体现了对人的尊重。谁是主人，谁是客人，都有固定的座位，都有固定的敬酒次序。敬酒时要从主人开始敬，主人不敬完，别人是没有资格敬的，如果乱了次序是要受罚的。而敬酒一定是从最尊贵的客人开始敬起，敬酒时酒杯要满，表示的也是对被敬酒人的尊重。晚辈对长辈、下级对上级敬酒要主动敬酒，而且讲究的是先干为敬。而行酒令、划拳等饮酒礼仪，也是为了让饮酒人喝的更尽兴而应运而生的。显然，中国酒文化深深的受中国尊卑长幼传统伦理文化的影响，在饮酒过程中把对饮酒人的尊重摆在最重要的位置上。





### 【案例分析】

新中国外交礼仪故事:周恩来总理与饮酒的那些事



#### 【评析】

周总理不愧为新中国第一外交家，不仅有优雅的仪表和风度，还有传统的酒德。面带微笑，友好注视对方，但是也不强求对方饮酒，这正是国际礼仪中的“请酒不劝酒”的原则。周总理很好地融合了中西的饮酒礼仪，给世界留下了从容优雅的中国形象。





## 【知识链接】

1. 喝酒碰杯有两种说法：一种说法是古希腊人创造的。传说古希腊人注意到这样一个事实，在举杯饮酒之时，人的五官都可以分享到酒的乐趣：鼻子能嗅到酒的香味，眼睛能看到酒的颜色，舌头能够辨别酒味，而只有耳朵被排除在这一享受之外。怎么办呢？希腊人想出一个办法，在喝酒之前，互相碰一下杯子，杯子发出的清脆的响声传到耳朵中。这样，耳朵就和其他器官一样，也能享受到喝酒的乐趣了。





## 【知识链接】

2. 刘向《说苑 至公》中有一个故事“齐桓公为大臣具酒”。齐桓公为大臣准备了酒席，约好中午开席。结果管仲迟到，于是桓公举杯罚他喝酒，管仲就把杯中酒倒掉了一半，桓公就问道：“有约却迟到，罚杯又倒掉酒，从礼节上讲能说过去吗？”管仲回答说：“臣听说酒进了嘴舌头就伸出来，舌一伸出来就会说错话，说错话的人就会惹来杀身弃尸之祸。臣算计了一下，与其身遭弃尸，不如弃掉些酒。”罚酒是酒俗中的一种。管仲来晚当罚，饮之弃半并说：“酒入口者舌出，舌出者言失，言失者弃身。”可见酒多失言招祸很早便被人们所发现。

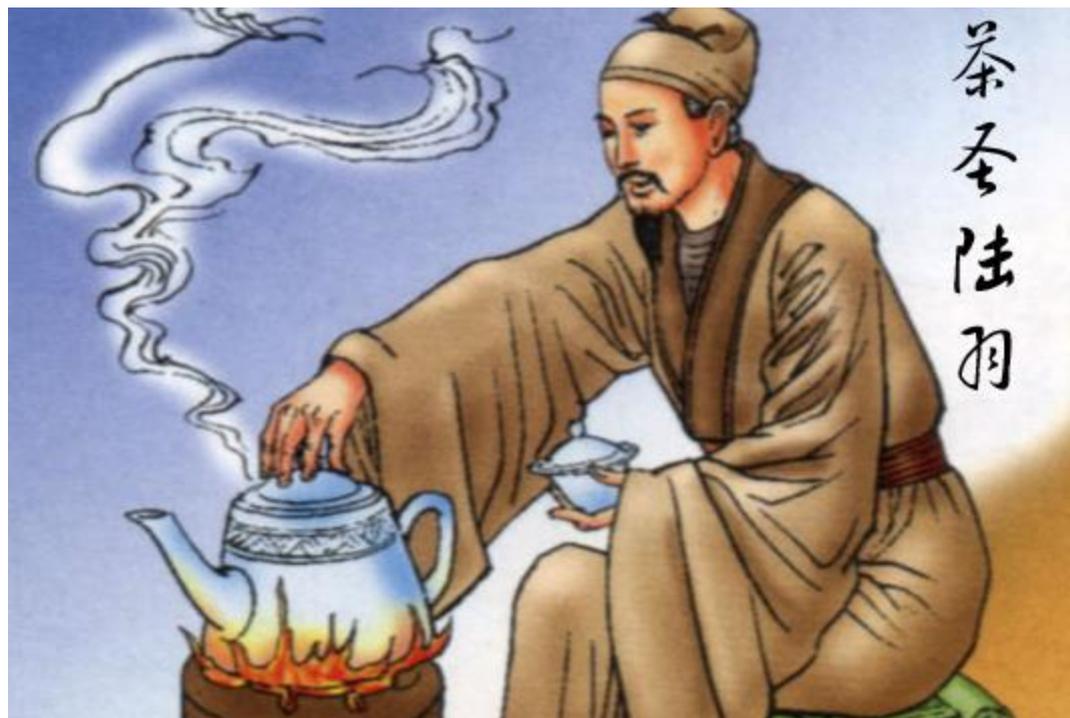


## 第四节 茶道礼仪：茶文化亦有礼



### 【情景导入】

讲究水质的茶圣





### 【知识详解】

茶道是以修行悟道为宗旨的饮茶艺术，是饮茶之道和饮茶修道的统一。茶道包括茶艺、茶礼、茶境、修道四大要素。所谓茶艺是指备器、选水、取火、候汤、习茶的一套技艺；所谓茶礼，是指茶事活动中的礼仪、法则；所谓茶境，是指茶事活动的场所、环境、所谓修道，是指通过茶事活动来怡情修性、悟道体道。茶使人清醒，所以在中国茶道中也吸收了“礼”的精神。南北朝时，茶已用于祭礼，唐以后历代朝廷皆以茶荐社稷，条宗庙，以至朝廷进退应对之盛事，皆有茶礼。中国的茶文化博大精深，我们这里主要讨论的是茶礼，即茶事活动中的礼仪。





### 【知识详解】

#### 一、茶道基本礼仪

(一) 沏茶之礼

(二) 敬茶之礼

(三) 饮茶之礼





### 【知识详解】

#### 二、茶与婚礼

茶性纯洁，茶树多籽（子）这两个特性暗合了中国人的传统观。因此，在民间婚俗中，汉族人常以茶象征纯洁无瑕的爱情和多子多福，并应用于婚庆礼仪之中，作为“聘礼”和“彩礼”，故传统婚礼融合了茶道礼仪。茶叶文化的浸渗或吸收到婚礼之中，是与我国饮茶的约定成俗和以茶待客的礼仪相联系的。如今我国许多农村仍把订婚、结婚称为“受茶”、“吃茶”，把订婚的定金称为“茶金”，把彩礼称为“茶礼”。





### 【知识详解】

#### 三、中国少数民族茶道礼仪

##### （一）藏族

藏族主要分布在我国西藏，在云南、四川、青海、甘肃等省的部分地区也在居住。这里地势高亢，有“世界屋脊”之称，空气稀薄，气候高寒干旱，他们以放牧或种旱地作物为生，当地蔬菜瓜果很少，常年以奶肉、糌粑为主食。“其腥肉之食，非茶不消；青稞之热，非茶不解”。茶成了当地人们补充营养的主要来源，喝酥油茶便成了如同吃饭一样重要。





### 【知识详解】

#### （二）维吾尔族

维吾尔族主要从事农业劳动，主食面粉，最常见的是用小麦面烤制的馕，色黄，又香又脆，形若圆饼，进食时，总喜与香茶伴食，平日也爱喝香茶。他们认为，香茶有养胃提神的作用，是一种营养价值极高的饮料。

南疆维吾尔族老乡喝香茶，习惯于一日三次，与早、中、晚三餐同时进行，通常是一边吃馕，一边喝茶，这种饮茶方式，与其说把它看成是一种解渴的饮料，还不如把它说成是一种佐食的汤料，实是一种以茶代汤，用茶作菜之举。





### 【知识详解】

#### （三）回族

回族居住处多在高原沙漠，气候干旱寒冷，蔬菜缺乏，以食牛羊肉、奶制品为主。而茶叶中存在的大量维生素和多酚类物质，不但可以补充蔬菜的不足，而且还有助于去油除腻，帮助消比。所以，自古以来，茶一直是回族同胞的主要生活必需品。

回族饮茶，方式多样，其中有代表性的是喝刮碗子茶。刮碗子茶用的茶具，俗称“三件套”。它有茶碗、碗盖和碗托或盘组成。茶碗盛茶，碗盖保香，碗托防烫。喝茶时，一手提托，一手握盖，并用盖顺碗口由里向外刮几下，这样一则可拨去浮在茶汤表面的泡沫，二则使茶味与添加食物相融，刮碗子茶的名称也由此而生。





### 【知识详解】

#### （四）蒙古族

喝咸奶茶是蒙古族人们的传统饮茶习俗。在牧区，他们习惯于“一日三餐茶”，却往往是“一日一顿饭”。每日清晨，主妇第一件事就是先煮一锅咸奶茶，供全家整天享用。蒙古族喜欢喝热茶，早上，他们一边喝茶，一边吃炒米将剩余的茶放在微火上暖着，供随时取饮。通常一家人只在晚上放牧回家才正式用餐一次，但早、中、晚三次喝咸奶茶一般是不可缺少的。蒙古族喝的咸奶茶，用的多为青砖茶或黑砖茶，煮茶的器具是铁锅。制作时，应先把砖茶打碎，并将洗净的铁锅置于火上，盛水**2—3**公斤，烧水至刚沸腾时，加入打碎的砖茶**25**克左右。当水再次沸腾**5**分钟后，掺入奶，用量为水的五分之一左右。稍加搅动，再加入适量盐巴。等到整锅咸奶茶开始沸腾时，才算煮好了，即可盛在碗中待饮。





### 【案例分析】

坐，请坐，请上坐；茶，敬茶，敬香茶

相传，清代大书法家、大画家郑板桥去一个寺院。方丈见他衣着俭朴，以为是一般俗客，就冷淡他说了句“坐”，又对小和尚喊“茶！”一经交谈，顿感此人谈吐非凡，就引进厢房，一面说：“请坐”，一面吩咐小和尚“敬茶。”又经细谈，得知来人是赫赫有名的扬州八怪之一的郑板桥时，急忙将其请到雅洁清静的方丈室，连声说“请上坐”，并吩咐小和尚“敬

香  
挥  
敬

#### 【评析】

案例中的方丈显然是看人下茶的代表，从外表判断客人的身份，从而敬上与之身份匹配的茶，作为主人来讲，这种方式是不恰当的，更是不符合礼仪规范的。





### 【相关链接】

1.相传在公元前2700多年以前的神农时代。神农为了给人治病，经常到深山野岭去采集草药，他不仅要走很多路，而且还要对采集的草药亲口尝试，体会、鉴别草药的功能。有一天，神农在采药中尝到了一种有毒的草，顿时感到口干舌麻，头晕目眩，他赶紧找一棵大树背靠着坐下，闭目休息。这时，一阵风吹来，树上落下几片绿油油的带着清香的叶子，神农随后拣了两片放在嘴里咀嚼，没想到一股清香油然而生，顿时感觉舌底生津，精神振奋，刚才的不适一扫而空。他感到好奇怪，于是，再拾起几片叶子仔细观察，他发现这种树叶的叶形、叶脉、叶缘均与一般的树木不同。神农便采集了一些带回去细细研究。后来，就把它命名为茶。





### 【相关链接】

2. 在中国茶文化史上，陆羽所创造的一套茶学、茶艺、茶道思想以及他所著的《茶经》，是一个划时代的标志。在封建社会，研究经学坟典被视为士人正途。像茶学、茶艺这类学问，只是被认为难入正统的“杂学”。陆羽与其他士人一样，对中国儒家学说悉心钻研，深有造诣。但又不像一般文人被儒家学说所拘泥，而能入乎其中，出乎其外，把深刻的学术原理溶于茶这种物质生活之中，从而创造了茶文化。





Thank You!