

# 國際禮儀（上篇）

主講人：邱大環

紀錄：鄭光伶

隨著台灣社會越來越趨向國際化，國人接觸國際友人或是參加國際活動的機會增多，而國際禮儀也成為我們日常生活中應該了解的範疇，知道了國際上的人們是如何規範他們的禮節，我們也就能夠得體的表現。這也是為什麼國際禮儀在現代社會中越發重要的原因，這也是我們都必須認識的一門課。

談到禮節，即表示除了有禮，還有要節制。禮必須要有節制，過猶與不及，都不是件好事。而為什麼禮節如此重要呢？以最近的例子來看：前些時候立法院為了閣揆西裝的穿脫一事，吵得熱鬧。一般民眾必定納悶：為什麼官員的西裝一下子脫、一下子穿？到底哪一種才恰當呢？這其中所牽涉的學問與禮儀有相當關係，我們將在本文中詳細地解說。

## 飲食方面

### （一）外國人的麵包，中國人的米飯

禮儀可劃分為食衣住行四部份來講述，其中又以飲食的禮儀，最為大家所關注。中國人說：「民以食為天」，談起國際禮儀，就不能不先從它說起。

不管我們身處何方，總免不了吃飯這件每日大事，而飲食也確是國際禮儀中，最與人們生活習習相關的部份。不管是大宴還是小酌，都有其

禮節須注意。特別是大型宴會，所要講究的部份尤其重要。

東西方人的飲食文化大不相同。東方人習慣先把食物切成小塊狀烹煮再食用，故不像西方人那般在餐桌使用刀叉；而當東方人對西方人說：「請你到我家吃飯。」也常讓外國人摸不著頭緒，而鬧了一些笑話：「怎麼請我去你家，只吃『米飯』不吃別的？」事實上，中國人指的「吃飯」，意思就跟西方人的「daily bread」沒什麼兩樣，所以，事先了解宴請對象的國家飲食習俗或用語，也是相當重要的。

### （二）宴客的準備

「如何準備一場宴會」，想必是許多人時常面對的問題，尤其當你宴請重要人士時，該做好哪些準備呢？

首先，要先擬好賓客名單，擬定主賓與陪賓，並切記避免陪賓之位階高於主賓，這是由於主賓為此宴會最重要的客人，必須讓他感覺自在。接下來則是考慮人數，若宴會中只有一位主人及一位主賓，那麼適當的陪賓人數則為四人，如此一來，六人便能輕鬆自在地用餐與談話，而不至於有人受到冷落。

宴會的邀請通常須在至少兩週前先詢問賓客是否能夠前來，再考慮寄發請帖。請帖的寄發一方面表示對賓客的尊重與重視，另一方面，則可以再次確認宴客的時間與地點，避免賓客混淆。

另外，若是宴請外國友人，請儘可能不要選在週末，因為週末通常為西方人的家庭時間，應避免打擾。

以下為西式請帖之範例：

In honor of  
H. E. Ambassador and Mrs. Smith  
The President of Food Association & Mrs. Wang  
request the pleasure of the company of  
Dr. and Mrs. George L. S. Kao  
at dinner  
on Tuesday, April 8, 2008  
at 6:30 p.m.  
at their residence  
R. S. V. P.  
Business Suit  
02-25511111

我們常常會在西式的請帖看到R.S.V.P.的字樣，這是請受邀賓客回覆主人是否出席之意。另外，我們也常常在不同國家的請帖中看見「Pour mémoire」這句話，此則表示不需要再回覆主人是否出席宴會，而是表示請賓客記得這一天的約會。

另外，一般宴請的帖子上皆須告知男士是否需要著上裝打領帶，或是女士是否需著長裙，例如「Suit」或是「Business Suit」便表示男士需穿襯衫、打領帶以及著西裝外套。

### (三) 宴客地點的選擇

在台灣，我們習慣選擇飯館、餐廳作為宴客的地點，一方面或許因為家裡空間不夠大，另一方面則可能因為家中廚房的人手不足，忙不過來，使得主人無法從容招待客人。飯店的選擇，首先考慮飯店是否夠衛生優雅，以及交通或停車是否方便等等。

但是，若條件允許，在家中宴客可能是更好的選擇，氣氛若掌控得宜，將會使賓客留下深刻的印象，回味無窮，達到事半功倍的成效。所以對於派

駐國外的外交官來說，不可或缺的，便是一幢大而美的寓所，其目的是為了便於在寓所宴客，好促進雙方交流，並達到宣揚文化之效果。外交部要求外交官們每個月統計、回報當月在寓所宴客次數、賓客人數以及其地位等等，以便瞭解所付出的房屋租賃費用是否達到最大的收益。

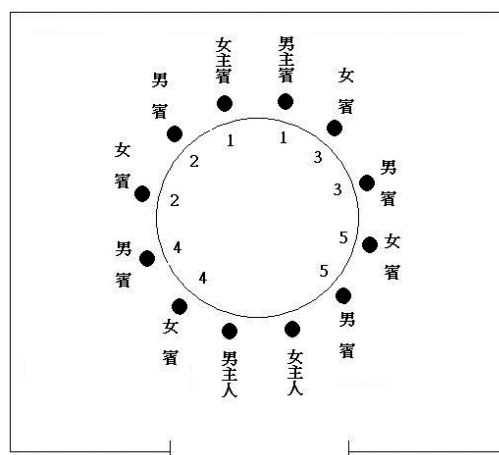
### (四) 席次的安排

一般來說，席次安排分為中、西式。

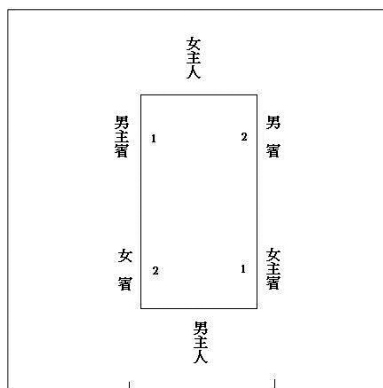
中式之男女主人並肩而坐，女主人居右（如圖一）；西式之男女主人則分開對坐，女主人右手邊之位最大，男主人右手邊之座位次之（如圖二、圖三）。最靠近主人的亦有可能為主人之秘書，或是最親近的朋友。

中式圓桌的坐法，男女主賓的座位為上位，距離門口較遠，故較不會受打擾，另一方面一也是最重要的一坐在面對門口的位置，若遇到不速之客闖入，也較不會遭遇傷害，此座位意味著主賓受到主人的保護，可以安心用餐。

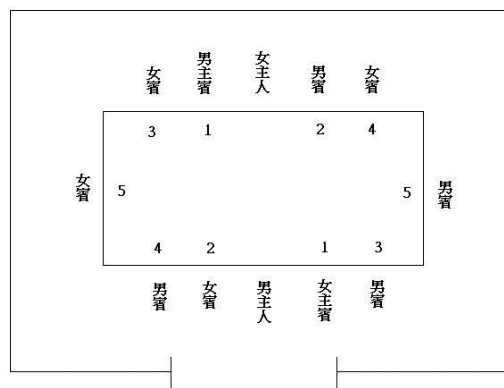
西式長桌的坐法，亦是以男女主人右手邊為主賓的座位，而較為小型的餐宴如六個人的西式長桌，可以讓主人與賓客間有較為親近的互動，使得所有賓客皆可以進行同一主題的對談。



(圖一) 中式圓桌，男女主人並肩而坐，女主人居右。



(圖二) 西式長桌，男女主人對坐，女主人右邊為男主賓，男主人右邊為女主賓。



(圖三) 西式長桌。

安排位置時，亦要考量賓客的政治、身分地位等，按照階級來編排座位，這麼一來，與身分相當的賓客相鄰而坐，會讓大部份的賓客感覺較為自在。另一方面，亦要考量賓客間的人際關係、語言等等，若今日的主賓只會說波蘭語，那麼我們就必須將會說此語言的賓客安排在他鄰座，讓主賓能夠自在地與此賓客交談，甚至是由此賓客代為翻譯其語言傳遞消息，總之，讓主賓感覺自在，為宴客第一要點。

但若是同桌宴請多位大使，則座位之安排必定是件傷腦筋的事情，譬如說在特別講究禮儀的梵諦岡。為了解決這個難題，一般都是以呈遞國書的先後來決定其排位順序，也就是說：較早呈遞國書的大使，較其他大使「資深」。如此一來，安排座位便再也不是一件難事了。

另外有一種情況較為特殊，當主賓的地位相當崇高時，有時會被安排坐在女主人的位置，讓主賓與男主人面對面，這是由於女主人表示他對主賓的尊敬以及謙虛。在宴請樞機主教時，通常即如此安排。

### (五) 迎賓與開胃小飲

在較為正式的宴客場合中，男女主人必須迎接賓客，在外交或是公事上的宴客，也必須按照

階層順序來迎接位階較高的賓客。迎賓的禮節中，中國人習慣握手寒暄，西方人則有擁抱以及親臉頰的動作。而宴會中的交談方面，主人必須儘可能的找可以與賓客談論的話題。例如，於寓所佈置一些具有中國特色的傢具、古董、字畫及古玩，既可以引起賓客的好奇心而展開話題，又可以趁此機會宣傳自己的文化，一舉兩得。

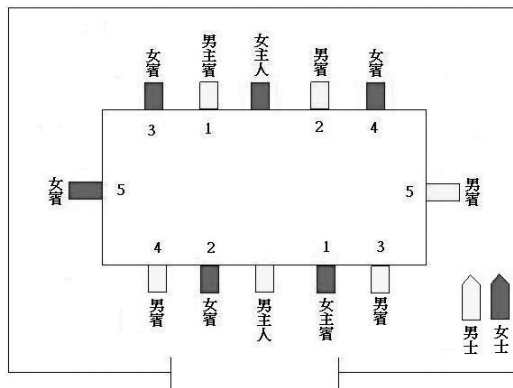
而在等待所有賓客來臨的時間裡，可以先喝一些開胃酒，如：香檳酒、威士忌或是甜的飲料，並搭配一些開胃小點，待所有賓客到齊，便可正式進入餐宴。

### (六) 入座

若宴會有許多賓客，則入場時最好先發給每位賓客座位牌，不但能快速地幫助賓客找到座位，也可以讓賓客事先知道鄰座的其他賓客為何人，以及其與主人、主賓之間的距離。

西式長桌之座位盤如圖四，盤上插有活動名條，萬一有賓客臨時無法出席，或是有調動座位的必要，便可以抽動座位盤上的姓名條，重做安排。

賓客人數方面，中式宴會由於菜色多為大盤分享，所以適合大圓桌人數，理想狀態為一至二桌（十至二十人）；西式則由於餐點各享，所以



(圖四) 西式長桌之座位盤。

可有較少的賓客人數，如六、十、十二、十四人等。

入座時，別忘了適時稱讚餐桌佈置美麗，這種對女主人的讚美，亦是相當重要的禮節，以感謝女主人對宴會籌備的辛苦付出。

### (七) 餐具、餐巾的擺放與使用

參加西式的餐宴時，若桌面上同時排列許多刀叉，則從放置於最外層的刀叉開始使用。刀叉的排列通常將刀刃朝內放，而叉子朝上或朝下的放置，則依國家有所不同，正放反放皆可。而食用完畢後，刀叉必須平行斜放在盤子裡面，這麼一來服務生便知道可以將餐具收走了。中式餐具的擺放則較為簡單，筷子的位置一般都是放在右手邊，另外，中式宴會中，公筷與母匙的觀念有相當程度的推廣，已經成為常見的禮儀之一，此舉不但可以保持食物的衛生，更可以預防疾病的傳染。

餐巾有幾種擺放方式，講究的餐廳會將餐巾折為花朵狀，放在杯子裡；有些則是折好放在左手邊，但是較容易造成混淆，使賓客誤拿鄰座的餐巾，因此放在餐盤上，不失為一好主意。另外，正式宴會時，通常不使用包裝好的溼紙巾，由於塑膠套打開時所發出的爆裂聲響，可能會使

賓客受驚，並且相當不雅；西方通常使用大塊的布方巾，主要的目的是要避免弄髒衣物，有許多男士將餐巾墊在胸口的位置，女士則為顧及優雅，通常將餐巾鋪放在大腿上方。餐畢可將餐巾簡單摺疊，放在左手邊，但不必刻意摺疊整齊。

麵包盤亦是放在左手邊，而杯子一定放在桌子的斜前方：小杯子裝白酒，中杯子裝紅酒，大杯子裝水。

### (八) 進餐原則

- 閉嘴靜嚼，勿大聲談話
- 本人盤內食物應盡量吃完，方合乎禮貌，惟不宜過分勉強。
- 欲取用遠處之調味品，應請鄰座客人幫忙傳遞，切勿越過他人取用。
- 喝湯不可發出聲音。
- 麵包要撕成小片送進口中食用，不可用刀切。
- 讚美食物，尤其女主人親自烹調時更應為之。
- 洋人進餐無敬酒、乾杯之習慣，切勿勉強客人為之，僅在宴會之始，舉杯表示歡迎之意，之後則各自飲用。
- 打破餐具時，首應保持鎮靜，待侍者前來協助。如需侍者時，通常不用聲音，而以簡單手勢為主。
- 西式宴會主人可於上甜點前致詞，中式宴會則在開始時致詞。

### (九) 備酒方法與飲酒

中餐一般來說大多搭配陳年紹興酒或高粱酒，但是，近年來紅酒盛行，較少用國產酒。而西餐大多準備白酒、紅酒。備酒的原則切記勿過度討好賓客而準備過多種類的酒，須盡可能地以能夠洽當搭配餐點的酒為優先考量，但也不要過度強迫客人飲用主人準備的酒，若賓客有其特殊



偏好，例如習慣於中餐搭配紅酒，亦可事先依照賓客的偏好方向著手準備。

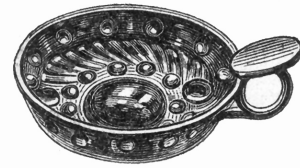
中西的酒器各不相同，喝中式酒類，可以準備中式酒器，既優雅大方，又能展現我國文化。西方人的飲酒習慣與我們亦不同。他們可以在用餐的過程中，舉杯互相祝福，祝福的話語：「à votre santé」中國人一舉杯便喊「乾杯」，這中間有個很大的差異，一般來說，中國人餐敘使用的酒杯較西方人的酒杯小，故可以一口飲盡杯中美酒，所以要外國人「乾杯」，是比較困難的。中國人在開始進餐時會說「慢慢用」，而歐洲人大多會說「Bon appétit」（好胃口）。

#### （十）西式備酒方法

西方家庭中多有或大或小的酒窖，要喝到好酒，必須讓酒在運送過後，休息至少三個月，才能品嚐到酒的最美味的狀態。

而西式的備酒方式，首先要注意的是使用良好的開瓶器—例如大螺旋狀的開瓶器，避免將軟木塞搗碎而糟蹋了美酒。而稍微講究的人，會先將酒瓶開啟後倒入醒酒器中，這麼做一來是因為酒離開地窖後，停留在房間的時間可能不夠長，所以必須放到醒酒器中，增加與氧氣的接觸以加快其氧化的速度，這也是醒酒器的設計為何需要一個較寬的瓶肚；另外，當酒倒進醒酒器時，在瓶口準備蠟燭，在細長的瓶頸處將流進瓶內的酒稍微加溫，並留住酒的香氣。若家中沒有醒酒器，則必須在客人來之前至少一個小時將紅酒開瓶。有時餐館打開收藏十年以上的酒時，做好醒酒的動作一方面可以先確認酒的品質仍然良好，避免讓客人喝到壞掉的酒；另一方面也可以去除酒裡的沈澱物質，避免酒變混濁。

其他額外搭配使用的器具還有冰桶、置瓶架等。酒杯方面，通常準備白酒杯、紅酒杯和水



Tasse de dégustation.

（圖五）Tasse de dégustation

杯三種水杯。另外要特別小心香檳酒，它雖然常常被用來當做開胃酒，但在空腹時飲用很容易喝醉，不勝酒力的人要特別留意。

Tasse de dégustation為金屬製的品酒專用杯，杯底有許多凸起的小突點，這樣的設計是因為過去地窖燈光不足，品酒師必須倚靠杯底的凸點反光，觀察酒的色澤，以判斷酒的品質如何。

#### （十一）品酒文化

- 酒杯：以水晶杯最能襯托酒的色澤，特別是紅酒。
- 溫度：醒酒後的酒溫約20度上下為佳。
- 審視、凝視：酒入杯中，輕輕搖晃，觀察其色澤等。
- 顏色：義大利和波爾多的酒色較深，勃根地出產之酒則較淺。
- 光澤：觀察酒的光澤是否剔透、閃亮。
- 掛杯：輕輕搖晃杯身時，酒滴如眼淚般掛於杯緣，稱為掛杯。
- 嗅覺：在杯口或將鼻子靠近杯子聞，酒味可含有花香或果香。
- 口感：先喝一小口，用舌尖滾動，留一半的空氣在嘴裡將酒氧化，再慢慢吞嚥。
- 味覺：品嚐味道是否潤澤，感覺一下，在齒頰是否有刺澀還是滑潤感。

（本文主講人為台師大歐洲文化與觀光研究所副教授）