

意大利就餐礼仪

意大利人习惯该国传统餐饮，即意式西餐，以意大利各大区的地方传统风味菜、大餐为主。就西餐烹饪来讲，意大利应是始祖，可以与法国和其它西欧国家的大餐媲美。因此，意大利人请客人吃意式大餐时也津津乐道，以此为骄傲。也有一部分人喜欢中餐，意大利尤其喜欢富有地方特色的北京烤鸭和清淡又略带酸甜的粤菜。他们一般重视晚餐，重要的请客活动往往都安排在晚上，携配偶同往。中午一般称为工作餐，比较简单，一个小时结束，不带配偶。晚餐时间就比较长，用餐时往往边喝酒，边聊天，一顿饭要吃二个多小时甚至更长时间，他们比较推崇慢餐运动，认为这是真正的饮食文化。



意大利人喜爱面食，往往放在第一道。做法吃法甚多，制作面条有独到之处，各种形状、颜色、味道的面条至少有上百种，如字母形、贝壳形、实心面条、空心面条，菜汁面条等，还有意式馄饨、意式饺子等。吃意式西餐主要用刀叉，因此，意大利在餐桌上的习惯是吃要尽可能闭嘴，吃喝尽量不发出声音，吃面条要用叉子卷好送入口中，不可吸入发出声音。餐间谈话也宜等嘴中无食物再交谈。否则被认为没教养。每一道菜吃完后，只要把刀叉并排放置在盘内，就表示已吃完，有剩的话服务员也会撤了。餐桌上不要起身跨越几个人去夹取较远的餐点或拿调味品，需要，应请邻座代劳，将远处的餐点盘或调味品拿到面前，再取食物放入个人碗盘中。



意大利从南到北都适宜种植葡萄，所有大区都盛产葡萄酒，因此，意大利的葡萄酒品种和品牌都很多。意大利人喜欢喝葡萄酒，是家庭餐桌上顿顿必备的饮料，客人来了更是以酒相待。但是，意大利人喝酒的方式比较讲究，一般在饭前喝开胃酒，又称餐前酒，使人喝了能刺激胃口，增加食欲。席间视海鲜或肉类等不同的菜或饮白葡萄酒，或饮红葡萄酒，餐后还要喝少量甜酒或烈性酒以助消化。席间一般不用烈性酒，更没有习惯劝酒，因此，基本没有酗酒现象。此外，意大

利人还比较喜欢在开胃的软饮料里掺点烈性酒，在冰激凌上浇点白兰地，就连最后一道咖啡也要掺上些酒，认为这样喝起来吃起来才更有味道，与众不同。



如果意大利朋友请你上家里吃饭，客人可酌情带些小礼物，如葡萄酒，甜食或巧克力，鲜花等，也可带些有民族特色的精致典雅的小工艺品或纪念品。意大利人在安排座位时是一男一女叉开，有时还把丈夫与妻子分开。客人带的酒、食

物和甜点也可以马上食用。礼物一般都习惯当场打开。如送鲜花，切忌不能送菊花，意大利忌讳菊花，因为菊花盛开的季节正是人们扫墓的时候，菊花是葬礼上用的。送花时要注意送单数。红玫瑰表示对女性的一片温情，一般别送；手帕也不能送人。

