

Sing Tao Daily

F02 | [星島教育](#) | [恒管語絲](#) | [By 李樂軒](#) | 2016-03-21

餐具與英美文化

英國《每日郵報》報道一名澳洲女子發現即棄木筷子的嶄新用法，照片上載至 Twitter 後，迅即廣受瘋傳（Go viral）：所謂生活小智慧（Life hack）其實很簡單，只要折斷筷子的末端，即可搖身一變成筷子座，避免筷子與桌子接觸。英文諺語有云：Manners maketh man（舉止造就人品），餐桌禮儀在莊重的場合尤其重要。香港人對筷子和刀叉都熟悉不已，但是可曾想過從餐具學習英文，甚至英美文化呢？

英國《衛報》在去年有一篇文章，討論英美使用刀叉之別，指出約四分一的英國人在餐桌禮儀方面「棄英投美」。美國人有兩種使用刀叉方式，分別是美國式（American style）和大陸式（Continental style）。美國式即切後換手（Cut-and-switch）方法，舉例說，切割食物時左手掌叉，右手握刀，完成後放下刀，右手用叉把食物送進口中，叉齒向上（Tines up）。進食至中途休息時，刀刀向內放在碟子四點鐘的地方，叉子向上放在碟子八點鐘的位置。飯後刀叉平放在碟子四點鐘的地方，刀刀向內，提示侍應收拾餐具。

吃青豆看餐桌禮儀分別

英國人用刀叉的方法與大陸式相似，一開始左手握叉，右手持刀，不過完成切割後，左手仍然握叉，叉齒只能向下（Tines down）。進餐途中若放下刀叉擺成「八」字形，刀刀朝向自身，表示要繼續進食。飯後刀叉平放在一起，叉齒向上，侍應便得知用餐完畢。最能夠凸顯英美餐桌禮儀之別的肯定是青豆（Peas）的食法。英國禮儀專家（Etiquette coach）威廉·漢森（William Hanson）指出吃青豆時要保持叉齒向下，用刀把青豆推向叉齒刺插，切忌叉齒向上用叉舀青豆來吃。青豆的絕配是薯蓉，可以輕易把青豆黏起來，方便進食又不失儀態。

威廉·漢森還撰文列出十二項反映社會階級的東西，其中介紹潮語「HKLP」，即執刀如筆（Hold knife like pen），意指低下階層錯誤仿效上流社會的餐桌禮儀，貽笑大方。畢竟刀非筆，執刀如筆也不便進食。人類終不離食，食不離飯局，不論是學校、職場、良朋聚首，總少不了共同進餐互相品評的機會。尋常不過的餐具深刻表現中西文化差異，習慣執筆的同學可別忽視。註：小題為本報所加

恒生管理學院英文學系講師 李樂軒女士