

吃魚的禮貌



向隅

子裏用筷子分成小塊，一個不小心，魚湯灑在別人的衣服上，真是不成體統。

(四) 如魚上面尚有配料，鹽菜、肉絲或蛋類等，可與魚同時取食，不可只吃配料，或專吃魚肉。

(五) 桌上如有空盤碗，可將魚骨放在裏面，或將魚骨儘量集成一小堆。切勿狼藉滿桌，或丟棄在桌下，以致引起貓狗爭食。但可於食畢後，將餘骨放在貓狗的食盤裏，主人也會很高興。

(六) 取食魚骨，可以用手指，但須先用筷夾住，傳與左手，指上沾有魚汁，隨時用手帕擦淨。

(八) 如覺魚味淡，可取鹽或醬油沾吃。不可將鹽或醬油加入魚碗中，因各人口味不同，不可強人就己；且對主持烹調的主婦也喪失禮貌。

(八) 在聚餐時，尤其過年過節，或喜慶宴會中，應注意主人遵守的習俗。因為「魚餘」諧音，有的地方遇到逢年過節，吃飯時不可將魚吃完，表示「有餘」的意思。如果主人有此種習俗，做客人的要特別注意。

吃魚雖是一件日常的小事，但一舉一動，都能顯露出自己的教養和品性，要隨時隨地注意，學習優美的習慣。

不論在家或作客時，單獨進食或大夥兒聚餐時；對於取食的一舉一動，必須保持有禮貌與風度。

一個人取食的態度，很可以表示出你的教養程度和品性的高低。以吃魚為例，須要注意下列各條：

(一) 吃魚，最好先從尾部開始，逐漸吃向頭部。如果先選食最好的部份，或左取一塊，右取一塊，或東一筷西一筷的；一條完整的魚，處處洞穿，完全暴露出你的自私和沒有條理。最好是逐段逐段的吃去。如有剩餘，使剩餘部份仍屬完整，如吃完一半，翻過魚身仍是完整。

(二) 不可專門取食喜愛的部份，如專吃魚肚，單剩下魚脊，魚便不成形。有人喜歡先吃魚頭，也是不好。必須等全魚吃完，才可以泡喝魚湯。

(三) 如為切成大塊的魚，在盤

斷乳！ 最省錢，最方便，

聖誕老人麥精片、甘米粉，用開水或牛乳一沖，即可食用。鹹甜口味，任意調配，營養豐富，消化容易，而且價格便宜，實為最省錢、最方便的「斷乳食品」，用過的母親，人人稱好。為家事或工作忙碌的母親們，如果你採用聖誕老人麥精片、甘米粉，一定會帶給妳很多的方便，並使妳的寶寶長得白胖又可愛。



百聞不如一試，歡迎函索樣品。請函寄臺北市中正路一八四六之三

聖誕老人牌麥精片 收