

GUOWAI

世界知识丛书

主 编 晋保平 张宇燕
副主编 赵一红 应寅锋

国外

的饮食文化

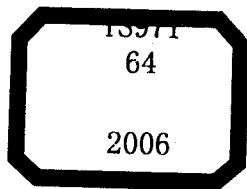
DE YINSHI WENHUA

钱瑞娟 编著



中国社会科学出版社

TS071



世界知识丛书

主 编 晋保平 张宇燕

副主编 赵一红 应寅锋

国外的饮食文化

钱瑞娟 编著

 中国社会出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

国外的饮食文化/钱瑞娟编著. —北京: 中国社会出版社, 2006. 9

(世界知识丛书/晋保平 张宇燕主编)

ISBN 7-5087-1292-7

I. 国... II. 钱... III. 饮食—文化—外国

IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 102917 号

丛 书 名: 世界知识丛书

主 编: 晋保平 张宇燕

书 名: 国外的饮食文化

编 著 者: 钱瑞娟

责任编辑: 侯继刚

出版发行: 中国社会出版社 邮政编码: 100032

通联方法: 北京市西城区二龙路甲 33 号新龙大厦

电话: (010) 66051698 电传: (010) 66051713

邮购部: (010) 66060275

经 销: 各地新华书店

印刷装订: 北京华创印务有限公司

开 本: 140mm×203mm 1/32

印 张: 5

字 数: 124 千字

版 次: 2006 年 9 月第 1 版

印 次: 2006 年 9 月第 1 次印刷

定 价: 8.00 元

(凡中国社会出版社图书有缺漏页、残破等质量问题, 本社负责调换)

前 言

饮食是人类生存的根本，是生命的源泉。俗话说，民以食为天，饮食问题头等重要。有人说“生命在于饮食”，此话一点不假。无论何人，离开了饮食就不能生存。满足生存需求，是饮食最基本的功能。

饮食也是各国文化的重要组成部分，不同国家乃至不同的民族，具有不同的饮食礼仪，饮食的方式、习俗，饮食的演进和发展，都是文化的重要内容，反映了不同文化的特性。所以说饮食不仅是一种生存的必需，它更是传统文化、民间艺术的集中再现。同时，我们也应看到，虽然不同国家有不同的文化，有各自不同的饮食礼仪，但是由于各个民族的交往和互动，其礼仪也会产生一定的共性。例如，亚洲各国菜系繁多，且各种菜系的色、味、原料均有特色，且不说我们中国的八大菜系，单各式各样的韩国泡菜、日本寿司就足以让人眼花缭乱了，而且使用的盛食工具上更是各不相同，这足以说明不同的文明具有不同的饮食文化。但如果从东西方的对比来看，所有的东方国家的饮食就会有其共性了，如使用筷子这个相当灵巧而便利的工具，如往往是全家人一起同桌共锅，共同进餐，这就表现了东方文化灵动求和的共性。

东西方文化的不同，在饮食上也会有明显的表现。西方人的饮食往往更注重器皿、器具的繁多和进食的礼仪，如，就刀叉而言，西餐中分得如此清楚：黄油刀、水果刀、切肉刀、切鱼刀、凉菜刀、凉菜叉、鱼肉叉、肉叉、色拉用具等等；酒杯也分红葡

葡萄酒杯、香槟杯、白葡萄酒杯、雪莉酒杯、高脚杯等等。此外还有很多奇怪的器皿用具，这些用具分别有不同的用途，且在不同的情况下用不同的用具，代表了不同的礼仪文化。此外，在用餐时，西方往往将食物分成一份一份的，各自享用自己的那一份食物，这也可以看出西方社会重视个人独立的特质。同时，我们可以看到，同样作为西方文明的典型代表，法国人的菜肴和美国人的就完全不一样。法国大餐和美式快餐虽然同样风靡于世，但是所追求的目的及反映的社会文化却完全不一样。可见，社会的差异造成了饮食的差异，而饮食的差异又反映出文化的差异。各个国度，各个民族，均有表现其本质的饮食特征。通过饮食，我们可以辨别一个民族，并从这个最基本的生存之道去探寻各国之间和各民族之间的差异所在。

由于篇幅的限制，我们仅选取了部分国家具有代表性的饮食文化进行了介绍，而对于一些流传广泛，大家已经了如指掌的东西，如可口可乐与百事可乐这类的饮料，我们就尽量简略或略而不述。同时，在语言上，我们尽力使用通俗易懂的语言，少用转文，力求简洁明了地向您介绍出国外饮食文化的方方面面。但由于作者履历有限，全书之中，疏漏之处，在所难免，还请广大读者批评指正。全书分为两个部分，前半部分饮文化，后半部为食文化。在饮文化部分，分别介绍了世界主要国家的酒文化、咖啡文化和茶文化；在食文化部分，分别讲述了国外的餐桌礼仪趣事、美食文化以及部分国家的饮食趣话。

目 录

第一章 国外的酒文化	1
第一节 俄罗斯的酒文化	1
第二节 法国的酒文化	5
第三节 韩国的酒文化	11
第四节 国外名酒的相关知识	15
第二章 国外的咖啡文化	45
第一节 咖啡趣话	45
第二节 各国的咖啡文化	48
第三节 知名咖啡品牌及咖啡馆简介	55
第三章 国外的茶文化	63
第一节 日本的茶道	63
第二节 英国的茶文化	69
第三节 韩国的五行茶礼	79
第四节 俄罗斯的茶文化	80
第四章 国外的餐桌礼仪趣事	83
第一节 西餐礼仪趣事	83
第二节 其他国家的餐桌趣事	86
第五章 国外的美食文化	90
第一节 法国的美食文化	90
第二节 印度的美食文化	96
第三节 俄罗斯的美食文化	103
第四节 美国的美食文化	108

第五节 韩国的美食文化	123
第六节 德国的美食文化	131
第七节 非洲的餐食文化	133
第八节 东南亚的餐食文化	138
第六章 国外的饮食趣话	140
第一节 世界各国的火锅	140
第二节 各国的国菜	146
第三节 各国吃粽子的习俗	150
第四节 各国食辣的习俗	151
第五节 国外的饺子习俗	152

第一章 国外的酒文化

第一节 俄罗斯的酒文化

饮酒习俗是人类生活习俗的一种表现形式，不同的国家和民族，有不同的酒俗，一个民族的历史、文化及生活习惯甚至于性格特色，均可以在酒俗中得到一定的体现。在饮食文化中，各民族的传统酒与各有特色的酒文化一同发展，并形成了这个民族特有的风采。在俄罗斯，大部分男人喜欢喝酒、能喝酒，有人甚至把酒比喻成为俄罗斯男人的“第一妻子”，这种比喻虽不甚恰当，但俄罗斯人对酒的钟爱却因此而表现无疑。多年来，酒已经成为了俄罗斯人民生活中不可缺少的一部分，有一则故事说：中国人见面时常问“吃了吗”，俄罗斯人见面时常问“你喝了没”，——只不过他们不是说出来，而是用形体语言表达：右手拇指和食指合成一个圆，然后食指弹出，弹到下巴。

俄罗斯地跨亚欧大陆的北端，气候寒冷，有时冬天温度低至零下四五十度，因此，自古以来，酒成为俄罗斯人民避寒取暖的方式之一。特别在俄罗斯广袤的高纬度地区，冰天雪地、长夜漫漫之中，醇香的烈酒温暖了人的身体，振作了人的精神。在俄罗斯，伏特加、啤酒、葡萄酒是三大饮用酒，在这三者中，最著名的酒当属伏特加无疑。伏特加（Водка）又称俄得克、俄斯克，是俄罗斯的国酒。“伏特加”语源于俄文的“生命之水”一词，当中“水”的发音“Voda”。又有人认为，在 500 年前，俄罗斯

教士们第一次酿出这种液体是用来消毒的。但无论如何，从此以后，伏特加逐渐成为俄罗斯的第一饮料。现在俄罗斯标准伏特加酒的配方是化学家门捷列夫研制出来的，人们由此相信，伏特加对健康有益。

据考证，酿酒业的出现归功于制蜜业的发展。在公元 880～890 年，“蜜酒”开始在民间出售，其酿制工艺与葡萄酒极其类似，产生于 921 年的桦汁酒香气四溢，同时，人们开始在蜂蜜中加入啤酒花。早在 996 年，民间就习惯对蜂蜜进行蒸煮，1284 年，俄罗斯拥有了自己的啤酒。15 世纪 40 年代～70 年代，伏特加终于被酿制出来。它选用黑麦粒为原料，经过缓慢蒸馏，然后在同一容器中冷凝而成。与乌克兰和波兰白酒的不同之处在于，它更为纯净，酒精度稍低。伏特加出现之后，蜜酒和桦汁酒被逐渐挤出了历史舞台。16 世纪时，伏特加更是取得了国家垄断商品的地位。18 世纪，用白桦木炭层过滤伏特加原酒的方法形成。而到了 19 世纪，连续式蒸馏机的应用，最终造就了今天俄罗斯的味道纯正、清澈透明的伏特加酒。伏特加的发明过程很少见诸史籍，具体过程今天已鲜为人知。俄罗斯人认为伏特加神圣且永恒，不会因历史而改变。伏特加从未间断地创造着历史，所有的这一切看来都是那么的神奇和荣耀！

严格地说，伏特加酒在俄语中含义大体相当于中国所说的白酒，因为它并不是特指某一个牌子的酒，而是泛指一类酒。在俄罗斯几乎所有的白酒都叫伏特加，俄罗斯国产的伏特加酒有几十个牌子，由欧洲进口的也有十多个牌子。正宗俄国伏特加酒因为采用独特温和的拉多加湖水，具有清澈的味道，而与众不同的香气更闻名于世。

伏特加酒的酿制方法有两种：一种是将酒精进行活性炭处理，除去不纯气味后加水勾兑而成，其度数有 38 度、40 度和 42

度三种，市面上出售的伏特加酒大都是这样制成的。但是这种伏特加口感较差，味同假酒。还有一种就是用粮食酿制而成，这种伏特加酒清冽净爽，余味悠长，口味比用酒精勾兑的那种好多了，但这种伏特加酒在商店里卖的不多。

俄罗斯人喝酒对酒杯比较讲究，喝酒有专门的酒杯，在一般的普通老百姓家里，大都备有各式各样的专用酒杯，分别用来饮用啤酒、葡萄酒、白兰地、伏特加酒等，伏特加酒杯大多是200~300毫升的大杯子。在家庭宴会上，这些杯子就会显示出礼仪作用，体现出一种良好的饮酒文化。

俄罗斯人饮伏特加之前常把酒杯放进冰箱冷却一下，据说这样可以使酒的口感更好。伏特加酒是俄罗斯人的至爱，有人说“不了解伏特加，你就不懂这个国家。没喝过伏特加，你就难以把握俄罗斯人的性格”。事实上，俄罗斯人喝酒的确有一定的讲究：俄罗斯人喝伏特加时一般喜欢一口喝干，再烈的酒也是一口闷，然后握紧拳头，“哈”地一下吐出酒气，很是豪爽，当然一般情况下酒只倒酒杯的三分之二左右。第一杯通常是一齐干下，以后各人按自己的酒量随意酌饮。俄罗斯人如果和人碰了杯，特别是为了健康而碰杯，那就要一口喝干杯中酒，否则就被认为不吉利。如果自斟自饮，那就随意喝了。据说，酒足饭饱离开时，餐桌上剩酒也是犯忌讳的，最好把杯中酒都喝光。俄罗斯人一般也不劝酒，不大能喝的人只要事先声明，俄罗斯人一般不会勉强，好说歹说劝酒的事很少见。此外，如果参加的是家庭宴会，最后一杯无论如何是要敬给主人的，以表示对他们盛情款待的感谢。

平时在外面喝酒，俄罗斯人就比较随便了，不太注重地点和方式。只要想喝，他们可以随便坐在酒吧或舞厅的吧台上，或独自一人倚在城市的某一处墙壁，或提着酒瓶在大街上边走边喝。

常去俄罗斯的人不时可以看到，每当下午五六点钟的时候，大街上就会出现许多可爱的酒民：姑娘们一只手牵着爱犬，一只手提着啤酒瓶在闲逛，——她们坚信啤酒就是面包。男人们手里拿的一准儿是伏特加，边走边喝。俄罗斯人喝酒也不大讲究下酒菜，喝口酒，吃口面包，再来一小口奶酪就成了。不少俄罗斯人外出时，随身总带着伏特加，下酒菜不一定总备着。如果同车或同机上有哪位酒友早已打开了味道鲜美的熏制鲑鱼或者香肠、奶酪、腌黄瓜什么的，那他们的旅途就会更加愉快了。

俄罗斯民族能歌善舞，也常常喜欢一起聚会。俄罗斯男人大都健谈，极富幽默感，往往几杯伏特加下肚，或翩翩起舞，或尽展歌喉，还有脱口而出的各色故事、笑话、绕口令，使得整个聚会妙趣横生。朋友间聚会喝酒一般要持续三四个小时，每隔一小时休息十分钟，烟民们可出去过会儿烟瘾。俄罗斯人的祝酒词也很有意思，第一杯为相聚，第二杯祝愿健康，第三杯为爱，对祖国的爱、对家庭的愛、对妻子的爱，总而言之，为所有的爱干杯。接下来便是祝愿和平、祝愿友谊等等。如果是在朋友家聚会或做客，最后一杯要献给女主人，表示对她高超厨艺的赞赏和辛勤劳动的感谢。

伏特加像首歌，它的歌词也许并不怎么样，旋律也相当平淡，但它们结合当时的时尚让这首歌成为最流行的乐曲。在现代社会的礼仪中，喝伏特加有特定的酒桌和酒规。有关于它的迷信、俏皮话和时间表，俄罗斯人知道，最爽的还是一边喝伏特加一边吃饺子，既美味可口，又逍遥自在。

除了伏特加以外，俄罗斯人宠爱的另一种酒精饮料是啤酒。在俄罗斯，啤酒是作为一种普通饮料出售的。这也就是说，它不作为酒类饮料在政府控制下销售。因此，在俄罗斯的任何一个出售软饮料的商店、商亭里都可以方便地买到啤酒。啤酒由于其兼

具软饮料和酒类饮品的特点，因而成为俄罗斯人每日生活的必选。无论是在酷暑还是在严冬，无论是在清晨还是在深夜，在大街小巷、车站地铁都可以看到俄罗斯男女公民手持啤酒瓶开怀畅饮的情景，这已经成为俄罗斯街头文化不可或缺的一景。

从消费量上来看，葡萄酒在俄罗斯酒精饮品的消费结构中排在第三位，但是与伏特加和啤酒风靡一时不一样，葡萄酒在俄罗斯好像没有像在欧洲大陆那样占据很高的地位，也许是伏特加在俄罗斯人心目中的地位太重要了，以至于再好的东西也难以取而代之。在俄市场上最受欢迎的葡萄酒产品是纯天然葡萄酒。随着近年来俄罗斯经济的好转，俄罗斯人越来越倾向于购买价格更高和质量更好的葡萄酒产品，拥有一个葡萄酒窖也开始成为有钱人的时髦。近年来，俄罗斯葡萄酒的消费需求以较高速度增长，在酒精类产品中，消费量涨幅超过了伏特加和啤酒。

第二节 法国的酒文化

法国酒文化可谓源远流长。有句法国谚语说得好：打开一瓶葡萄酒，就像打开一本书。在法国，葡萄酒固然是佐餐饮料，但早已不是单纯的饮品，而它承载着历史，更体现着法兰西优雅的文化。具有文化底蕴的法国葡萄酒像带有诗意的河流，将法国酒文化传播到世界各地。法国得天独厚的气候使得 2/3 的国土可种植葡萄，葡萄酒生产能追溯到公元前 1 世纪。向阳山坡上葱郁的葡萄园既盛产出馥郁芬芳的葡萄美酒，也孕育了多姿多彩的法国酒文化。美酒与文化在法兰西的土地上交融，互为依存，相得益彰。

法国酒文化十分发达。从葡萄的种植、酒的生产及贮藏、品酒、饮酒到酒器和配餐等等，学问之广博，令人不得不为之感

叹。孔夫子说的“食不厌精”，在法国酒文化中得到充分体现，有时甚至“精”到近乎神秘的程度。比如，品酒时，从杯底的少许葡萄酒中，人们先后嗅出干果味儿、蜂蜜味儿、熏香味儿、橡木味儿、草莓味儿……便不免生发出一种神秘之感。这种广博而神秘的酒文化影响着人们的社会生活，可以说无所不在。它所具有的魅力经久不衰，男男女女，老老少少，都自觉不自觉地与酒结下了不解之缘。每年新酒上市，都要昭告全国，人们争先品尝，城乡各地弥漫着一股浓郁的酒情。

正所谓好酒出自好葡萄。法国从南到北，自东至西，可以说酒乡遍布全国。其中，以香槟地区、卢瓦尔河谷地区、波尔多地区、勃艮第地区等地为多。由于气候和土壤不同，法国可以种植出几百种葡萄，而不同产区的葡萄酒味道各异。产地的地质状况、气候条件、酿造工艺和储存方式等都会对葡萄酒的质量产生影响。

法国葡萄酒有严格的品质监管制度，1855 年便建立了分级系统。其级别分别有：列级名庄（GRANDCRU），名星庄（Cru-Bourgeois），法定产酒区（AOC），准法定产酒区（VDQS），优良餐酒（VDP）及日常餐酒（VDT）。而法国酒中最有文化色彩、最具传奇魅力的当然是“列级名庄”。法国葡萄酒大致分为 4 级：在指定产地生产的原产地名称管制酒、限定葡萄产地的地区优质酒、地区餐酒和日常餐酒。用什么品种的葡萄酿酒，用哪个产区的葡萄酿酒界定分明，甚至细致到哪一排哪一株葡萄藤，不能越雷池半步。葡萄收获时严格按照日照时间和强度，从坡上到坡下依次采摘。优质葡萄按照科学的酿造流程进行除梗、破碎、发酵、榨汁、再发酵、除渣、桶藏等处理，最后装瓶上市。葡萄酒分红、玫瑰红和白三色，是取葡萄汁的天然颜色，并非勾兑而成。红葡萄酒是红葡萄皮参与发酵制成，白葡萄酒则只取白葡萄

汁酿造，玫瑰红是因加工过程中第一次发酵时与葡萄皮短时间接触而成的。中国人所熟知的波尔多葡萄酒是法国葡萄酒的卷标，该地区拥有 1.3 万多名葡萄种植者、9000 多个酒园和酒堡。顶级葡萄酒多出产于这一地区。众多品种中，浓郁型红葡萄酒独树一帜，红宝石般的色泽，酒味醇厚，果香浓郁，余味绵长，成为波尔多的招牌。

一瓶葡萄酒上市，酒瓶上的卷标就成了它的身份证，卷标上一般都有酒园名称、收成年份、造酒者、产地和容量等信息。许多酒还注明酿造和储存方式，口味特点，酒精度和什么年限内饮用最佳。真正懂酒的人，往往看过酒标，就大致知道这瓶酒是什么味道了。

最出名的法国葡萄酒产区主要有：波尔多（Bordeaux）、勃艮第（Burgundy）和香槟区（Champagne）。波尔多以产浓郁型的红酒而著称，而勃艮第则以产清淡型红酒和清爽典雅型白酒著称，香槟区酿制世界闻名、优雅浪漫的汽酒。波尔多有四大名区，他们分别是：美度区（Medoc），葛拉芙区（Graves），圣达美浓区（Saint-Emilion）和宝物隆区（Pomerol）。美度区自 1855 年始创名庄分级制度，成为后来法国各名区分级制度的典范。美度区有 61 个列级名庄，分为 5 个级别，其中最为世人所知的是 5 个一级名庄，他们是：拉菲庄（Chateau Latite）、拉图庄（Chateau Latour）、玛歌庄（Chateau Margaux）、红颜容庄（Chateau HautBrion）和武当王庄（Chateau Mouton Rothschild），它们是最早被世人所知的波尔多 5 大名庄。圣达美浓区有 68 个列级名庄，分为 3 个级别。其中最出名的是 2 个一级庄，他们是：白马庄（Chateau Cheval-Blanc）和欧颂庄（Chateau Ausone）。葛拉芙区有 16 个列级名庄。宝物隆区不搞列级制度，但宝物隆区的酒大都质量非常好且价格不菲。宝物隆区最出名的

是全波尔多价格最贵的酒王之王柏图斯（Petrus），其次还有里鹏（LePin）、卓龙（Trotanoy）等名庄。

在法国人看来，葡萄酒是有生命的，因此人们给予葡萄和葡萄酒特别的尊重。在葡萄园里，最外层种植的不是葡萄，而是鲜花，像是给葡萄园带上了彩色的项链。葡萄园主喜欢用“年轻的枝”或“年老的藤”这些带有感情色彩的词形容他们的葡萄树。品酒师们的共识是：葡萄酒与人一样，有出生、成长和衰老的过程，是有生命力的液体。年轻时味道略带酸涩，随后日渐成熟，散发出活力，味道变得醇厚。有的法国人愿意用抽象的形容词形容酒的味道：和谐的、古典的、梦幻般的、卓越的、音乐般的、鲜花般的。还有，有些人总热衷于葡萄酒中的各种果味：草莓、覆盆子、樱桃……甚至咖啡。这些香味的主要来源，是存放葡萄酒6至24个月不等时间的橡木桶。一般而言，酒农们用13年的橡木桶完成葡萄酒的老化过程。也有特立独行的酒农，他们酿的酒，从不愿在橡木桶中存放，为的就是尽量减少酒中果木的味道。

葡萄酒需要在恒温的环境下贮存，最好水平放置在地窖或储物间，室内保持干燥。普通红葡萄酒的存放期不超过10年，高档葡萄酒则可以保存20年左右。酒窖被神秘化，有酒窖主甚至认为，在暗夜可以听到刚入窖的年轻葡萄酒和储藏已久的年老葡萄酒的对话。

对于法国人而言，葡萄酒一如法国大菜，也要具备色、香、味三个条件才算得上上品，因此品尝起来有许多讲究。法国人将酒的色、香、味形象地称作“裙子”、“鼻子”、“嘴巴”。鉴别酒的第一步是观察“裙子”，指将酒倒入透明的无色玻璃酒杯以观察色泽。看它是否清澈透明，鲜艳夺目。好的白葡萄酒应当是金黄色的或者是浅黄色的；好的红葡萄酒应当是红宝石色、石榴

红色或者琥珀色。第二步是检验“鼻子”，主要指酒散发出的酒香。首先要缓缓地将杯中的酒“摇醒”，使它散发香味。如果是一两年的新酒，因酒龄不长，能嗅出鲜果或花的清香，如玫瑰香、苹果香、樱桃香等的葡萄酒就是好酒；如果是刺激、强烈或闭塞则酒质较差；如果是陈酿，应当有浓香，如蜜香、榛子香、香草香等。第三步观察“嘴巴”，指试口感。首先要对酒进行整体评价，是醇厚还是精美。好酒的口感应当是醇厚的、浓郁的、结实的、平衡的、优美的、余味悠长的，而不是瘦弱的、平淡的、没有特点和短暂的。其次要鉴定是柔和还是生硬，好酒应当是圆润的、柔顺的、可口的，而不是酸涩的、生硬的和辛辣的。最后是感觉酒性，好酒应当是有力的、醉人的、丰满的、强烈的，而不是平缓的、冷淡的、无力的。通过上述三个基本步骤，人们大致可以判断葡萄酒的好坏。酒摆上桌，品尝也是一门高深的学问。从事品酒行业的“酒鼻子”需要在葡萄酒专业学院经过严格训练，毕业后才能从事这一行。在品酒桌上看各色人等品酒，真如看一出戏：眯起眼睛，抽动鼻子，咂咂舌头，鼓鼓嘴巴，头晃杯摇，调动起全身神经和器官，协调配合着完成品酒这一神圣使命。即便是普通的请客吃饭，喝酒也有程序，主人或侍者打开一瓶葡萄酒，先要向客人介绍葡萄酒的产地、年代以及特点，然后为主宾斟上少许酒，请他尝过获得首肯，才为所有来宾斟酒。

酒与法国大菜进行巧妙的搭配，能使两者相得益彰。按照法国品酒师的说法，如何将葡萄酒和法国菜完美结合是一门特殊的学问。因此，每年葡萄酒一上市甚至上市前，一些著名饭店或餐厅都要高薪聘请资深品酒师对酒进行鉴定和搭配。如果你细心的话，你会发现在法国参加正式宴请时，菜单上都要明确注明所配葡萄酒的名称和年份。从某种意义上讲，法国人对宴请中酒好坏

的重视程度绝不亚于菜本身。

法国的饮酒文化有很多的讲究：

搭配规律。法国人对喝什么酒配什么菜都有讲究，香槟和白葡萄酒适合作饭前开胃酒；冷餐和汤可以用白葡萄酒或玫瑰红葡萄酒佐之；白葡萄酒可配色拉、鹅肝、海鲜等菜；红葡萄酒配火腿、牛排、家禽和野味等红肉类菜；味浓的奶酪用红酒，味淡的奶酪用白葡萄酒；最后吃甜点时可以喝甜味白葡萄酒。如此等等，不一而足。

饮酒的酒温。喝香槟酒最好要冰镇一下，酒的温度在 6~8 度时饮用味道最浓。喝勃艮第葡萄酒要保持在 14~16 度的样子，波尔多葡萄酒则要在 14~15 度时饮用。

开瓶的时间。4 年以内的波尔多葡萄酒或六七年内的勃艮第葡萄酒，酒龄较轻，应在饮用前几小时开瓶，以便酒与空气充分接触后产生氧化，使酒味更浓香。陈年酒要避免过早打开，一般以现喝现开为好，这样可以避免酒味不够新鲜。

在法国，与酒有关的各种节日数不胜数。葡萄园集中的地方风景如画，坡上的葡萄枝叶或金黄或油绿，衬托着小镇教堂和红瓦白墙的民居。葡萄收获季节和葡萄酒装瓶的日子都是当地的节日。著名白葡萄酒产地夏布利每年举办葡萄酒节。葡萄种植者和居民举办品酒会、评酒会、捐助义卖等活动。酒庄和葡萄园当年的活动预告被印制成厚厚的一本册子出版，酒商和葡萄酒爱好者可以如期前往参加活动。

法国葡萄酒被世人奉为世界葡萄酒的极品。它所以深受人们的喜爱，不仅仅在于它与香水、时装一样象征着法兰西浪漫情调，更重要的是它有着独特的历史和文化底蕴。