黔东南州地方标准

《长桌宴民俗礼仪规范》编制说明

（征求意见稿）

前言

长桌宴民俗礼仪是黔东南州苗族侗族宴席的最高形式与隆重礼仪，已有几千年的历史。旅游业的发展使得长桌宴成为黔东南州吸引国内外游客的重要体验活动和亮丽名片。但是，随着长桌宴从为生活服务的传统宴饮活动逐渐演变为游客展演的旅游产品，其蕴含的地方性特征正在经历解构，商业化的侵袭导致长桌宴失去了原有的文化内涵，地方性文化特色难以凸显，无法满足游客需求的同时还会引起文化异变。因此，为更好的传承民族文化，塑造地方文化旅游形象，有必要制订和出台长桌宴民俗礼仪的地方标准。《长桌宴民俗礼仪》的制定由黔东南民族职业技术学院牵头，贵州大学、黔东南州食品药品检验监测中心、西江苗寨管委会、肇兴侗寨管委会参与，组织有关专家共同编制。整个编制过程包括数据收集、实地调研、综合分析论证、内部讨论、征求意见和技术审查、报批等阶段，严格遵循了国家对地方标准编制的要求，具有较高的科学性以及合理性。

一、项目背景

**（一）州内产业现状**

作为苗族、侗族传统礼仪的象征，长桌宴已从传统宴席演变为黔东南州民族文化的核心展示平台。近年来，黔东南通过‌“节庆+非遗+宴席”模式‌，将长桌宴与苗族“鼓藏节”、侗寨鼓楼庆典等重大活动深度融合。例如，在黎平肇兴侗寨的鼓楼庆典中，千余米的长桌宴与踩歌堂、侗族大歌等非遗展演形成联动，单场活动吸引游客超万人，非遗参与度提升40%以上。同时，长桌宴被纳入‌民族文化研学体系‌，成为学生体验少数民族饮食习俗、学习非遗技艺的重要场景，带动黔东南州研学旅游规模增长。

长桌宴通过整合餐饮、文旅资源，成为拉动第三产业增长的关键引擎。以‌凯里苗王谷酸汤店‌为例，其“长桌宴+高山流水敬酒仪式”特色体验项目日均接待游客超500人次，带动单店年营收突破2000万元。2024年国庆期间，黔东南州旅游综合收入同比增长19.7%，其中长桌宴相关消费增长超过三成‌。此外，长桌宴需求直接驱动‌酸汤产业链‌扩张，2024年全州酸汤产业产值突破20亿元，标准化生产基地覆盖凯里、麻江等6县市，形成从辣椒种植到酸汤预制菜加工的完整链条‌。长桌宴产业链已经向‌“餐饮服务+文化展演+农旅融合”‌方向延伸。

此外，通过借力“村超”“村BA”等爆款赛事，长桌宴实现‌“场景破圈”‌。榕江“村超”赛场周边推出“足球主题长桌宴”，将牛瘪火锅、五彩糯米饭等特色饮食与球赛解说、表演结合，单日最高接待量达800桌，带动餐饮商户收入环比增长180%。台江县在“村BA”总决赛期间推出“篮球明星联名宴”，通过短视频直播实现线上订座率提升70%‌。

综上所述，长桌宴通过餐饮、文旅、就业等多维度推动黔东南州经济结构优化，成为民族地区经济社会发展和乡村振兴的重要引擎。

**（二）制修订地方标准的必要性和意义**

‌长桌宴作为具有千年历史的传统民俗活动，承载着地方文化符号与集体记忆‌。随着现代生活方式冲击，部分传统仪式逐渐简化甚至消失，亟需通过标准化手段固化核心流程（如座次安排、菜品结构、敬酒礼节等），避免文化内涵流失‌。不同地区对长桌宴的座次等级、用餐禁忌等存在差异‌，标准可消弭因礼仪认知偏差引发的矛盾（如主宾位争议、用餐顺序失序），减少人际摩擦，维护和谐氛围。‌长桌宴在黔东南州已成为文旅融合的重要载体，地方标准的出台可明确服务流程、安全要求及文化展示规范，提升游客体验统一性，同时为从业者提供可复制的操作指南，推动产业化发展‌。总之，制订地方标准是避免文化内涵流失、促进产业发展的关键举措，通过技术参数固化、传承体系重构和体验场景创新，实现民族文化保护与文旅经济发展的双重价值。

长桌宴的标准化流程能将从宴席的自发活动升级为文化品牌，通过仪式感强化参与者对地方民俗的认同‌。例如统一服饰、祝酒辞等细节设计，可形成鲜明的文化符号记忆点，助力“一城一宴”特色打造‌。标准可规定食品安全标准、餐具清洁要求、紧急事件处理预案等内容，降低食品安全风险‌。同时明确服务人员礼仪培训要求（如敬酒分寸、语言规范），避免过度劝酒等陋习‌。标准可作为文化输出的基础框架，既保留核心传统‌，又为现代创新留出空间（如素食宴、节庆主题宴等衍生形态），促进民俗活动可持续发展‌。

**（三）主要内容**

本标准规定了长桌宴礼仪规范的有关术语、基本要求、菜品和供餐要求、接待服务流程及要求、制度管理、持续改进等内容。

二、工作简况

**（一）任务来源**

根据《省市场监管局关于同意立项制定<番茄穴盘育苗技术规程>等10项黔东南州2025年第一批地方标准项目的批复》以及黔东南州市场监督管理局下发的《黔东南州市场监管局关于下达2025年第一批黔东南州地方标准制定项目计划的通知》，同意立项《长桌宴民俗礼仪规范》，由黔东南民族职业技术学院牵头制订。

**（二）编制过程**

本文件的编制工作分以下阶段：

1.立项阶段

（1）数据收集：2024年8月-2024年9月，组建标准起草小组，收集标准编制的背景材料和有关标准编制的参考、引用资料，进行归纳整理。共查阅国内外文献85篇，整理归类有关长桌宴的文献9篇，使用参考文献3篇。

（2）实地调查：2024年10月-2024年11月，前往黔东南州西江苗寨、肇兴侗寨、万达小镇进行调研，收集接长桌宴的文化内涵、接待场所、菜系、接待流程、特色服务等资料，并进行归纳整理，制定标准草案，报批立项。

2.起草阶段

2024年1月-2024年4月，在对标准的主要内容进行综合分析和充分论证、内部讨论的基础上，按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写地方标准和编制说明的征求意见稿。

3.征求意见阶段

2024年4月15日，编制组定向征求了黔东南民族职业技术学院凯里学院、西江、肇兴侗寨景区管委会、标准化专家的意见建议，收到4条修改意见。修改完善后报黔东南州市场监督管理局挂网征求意见。

4.技术审查阶段

2025年7月X日，黔东南州市场监督管理局组织专家召开《长桌宴民俗礼仪规范》技术审查会，专家组对黔东南州地方标准《长桌宴民俗礼仪规范（送审稿）》和编制说明送审稿进行审查，专家组在听取标准编制情况汇报后，经质询、答疑、逐条讨论并进行修改。

5.报批发布阶段

2025年8月X 日，编制单位按专家组的意见进行修改完善，形成《长桌宴民俗礼仪规范（报批稿）》和编制说明（报批稿），报送黔东南州市场监督管理局审批并向社会发布。

**（三）主要起草人及其工作分工**

**表1 主要起草人及其分工一览表**

| **主要起草单位** | **主要起草人员** | **职称/职务** | **任务分工** |
| --- | --- | --- | --- |
| 黔东南民族职业技术学院 | 蒋友财 | 教授/教务处处长 | 总负责、文本撰写 |
| 黔东南州食品药品检验监测中心 | 杨永成 | 高级工程师 | 实地调研、文本撰写 |
| 贵州大学 | 向富华 | 副教授 | 实地调研、文本撰写 |
| 黔东南州市场监督管理局 | 蒋文周 | 科长 | 实地调研、文本修改 |
| 黔东南民族职业技术学院 | 潘恒志 | 书记 | 资料收集 |
| 黔东南民族职业技术学院 | 邹雪 | 教授 | 文本修改 |
| 黔东南民族职业技术学院 | 龙大武 | 主任 | 工作协调 |
| 贵州民族大学 | 曾祥慧 | 副研究员 | 资料收集 |
| 黔东南民族职业技术学院 | 吕昌青 | 副主任 | 资料收集 |
| 黔东南民族职业技术学院 | 卿斐 | 副教授 | 实地调研 |
| 贵阳职业技术学院 | 丁孟利 | 讲师 | 文本撰写 |
| 贵州大学 | 罗嫚 | 无 | 文献收集、实地调研 |

三、主要条款的说明及确定依据

**（一）编制的原则**

1.准确性。标准所规定的条款明确且无歧义。

2.统一性。标准结构、文体和术语力求统一。本文件在编制过程中涉及其结构、编写规则和内容按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》要求编制。

3.协调性。充分结合现有基础标准的有关条款，达到标准间的相互协调。

4.适用性。标准内容易于实施，便于被其它文件所引用且具可操作性。同时本标准进行了大量实地调查研究，在生产实践验证的基础上编制出来的。标准实用性和可操作性强，管理者、设计人员、生产人员能看得懂，并且能按照标准规定进行实际操作。

5.特殊性。本文件遵循相关国家标准和地方标准的要求，将地方特色与国家标准结合起来。

**（二）标准主要条款确定依据**

1.本文件编制，参照相关文献研究，按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》要求进行起草，编制过程参考11个标准及3篇研究论文（参考文献附后）。

2. 本标准规定了长桌宴礼仪规范的有关术语、基本要求、菜品和供餐要求、接待服务流程及要求、制度管理、持续改进等内容。主要条款确定依据如下：

（1）定义。长桌宴的定义根据编制组在黔东南州西江苗寨、肇兴侗寨、万达小镇的调研进行总结，充分体现了长桌宴敬酒民俗礼仪的特征。

（2）资质要求。为保证经营的合法性，经营者应遵守“举办长桌宴的餐饮服务提供者应依法取得食品经营许可并始终保持合法有效。”

（3）食品制作场所和设施设备要求。为保证食品安全，设施设备和场所应该符合GB 31654的要求，因此做出4.2.1、4.2.2的要求。

（4）人员要求。首先，服务人员应该持有健康证，因此应符合4.3.1的要求。其次，服务人员应该具备基本的服务礼仪，因此应符合4.3.2、4.3.3、4.3.4、4.3.5的要求。第三，服务人员应该具备民族文化服务特色的服务技能，因此应符合4.3.6的要求。

（5）宴席场所要求。首先，长桌宴开展的场地应该满足消防安全要求，因此应符合4.4.1和4.4.2的要求；其次，长桌宴开展的场地应满足基本的环境和服务要求，因此应符合4.4.3、4.4.4、4.4.5、4.4.6的要求；第三，长桌宴开展的场地应该具备一定的文化特色，因此应符合4.4.7、4.4.8的要求。

（6）器具要求。首先，饮酒器具应该符合食品安全卫生要求，因此应符合4.5.1的要求。其次，饮酒器具应该符合卫生要求，因此应符合4.5.2、4.5.3、4.5.4 的要求。第三，饮酒器具应该具备一定的文化特色，因此应符合4.5.5、4.5.6的要求。

（7）外宾场合。首先，为确保与外宾的沟通无障碍，应该为外宾提供翻译服务，因此应符合4.6.1的要求。其次，应该尊重宗教信仰和饮食习惯，因此应符合4.6.2的要求。第三，应该向外宾介绍高山流水的文化内涵，而且应该考虑外宾对礼仪相关活动的适应性，因此应符合4.6.3、4.6.4的要求。

（8）食材选用。首先，食材应该符合食品安全要求，因此应符合5.1.1的要求。其次，食材应该体现当地特色，因此应符合5.1.2的要求。

（9）烹饪要求。为保障食品烹饪的安全以及烹饪成品的食品安全，应符合5.1的要求。

（10）供餐要求。首先，为保证宾客的消费知情权，应符合5.3.1的要求。其次，为保证菜品的卫生安全，应符合5.3.2的要求。最后，为保证菜品摆盘的美观性，应符合5.3.3的要求。

（11）菜品构成。根据编制者在西江苗寨、肇兴侗寨、万达小镇的调研，长桌宴分为苗族和侗族两套菜系，其中苗族菜品和侗族菜品都包括主锅、主菜和配菜，但是具体内容存在差异，具体内容应符合5.4的要求。

（12）具体流程。根据实地调研，长桌宴服务接待流程包括迎宾、宴席准备、宴席体验、宴后送客等四个环节，具体内容应符合6.1的要求。

（13）迎宾。迎宾不仅体现少数民族的热情，而且可以激发客人的积极情绪，是长桌宴民俗礼仪的“前奏”。迎宾的主要元素包括歌舞氛围的营造、喝拦路酒，对人员的基本要求是穿戴传统服饰，表现强烈的热情好客。因此，迎宾礼仪应该符合6.2的要求。

（14）宴席准备。首先，应该摆放具有民族文化特色的餐具，应符合6.3.1的要求。其次，应该向宾客介绍特色菜肴，进一步展示民族文化特色，应符合6.3.2的要求。第三，服务员应该按照顺序上菜，应符合6.3.3的要求。最后，应该引导宾客入座，并根据游客需求安排座次，应符合6.3.4的要求。

（15）宴席体验。宴席体验是长桌宴的核心部分，主要包括敬酒礼仪、歌舞乐器表演、主客互动等内容。首先是简单介绍宴席的礼仪，应符合6.4.1的要求。然后是敬酒礼仪和歌舞乐器表演，中间可以鼓励宾客即兴表演，主客之间形成良好的互动，营造良好的氛围，整个过程中要尊重宾客的意愿，应符合6.4.2、6.4.3、6.4.4、6.4.5的要求。

（16）送客。宴后送客是长桌宴民俗礼仪的收尾阶段，也是最后展示民族文化的时刻。首先应该提醒宾客不要忘掉随身物品，因此应符合6.5.1的要求。其次，可以提供具有民族特色的伴手礼供宾客选购，因此应符合6.5.2的要求。最后，在允许的情况下利用歌舞进行送别，再次体现少数民族热情好客的特点，因此应符合6.5.3的要求。

（17）制度管理。为使长桌宴民俗礼仪的经营者更好的提供服务，建立长效机制，编制了“7 制度管理”条款。

（18）持续改进。为使长桌宴民俗礼仪得到有效监督，畅通投诉、沟通、反馈渠道，编制了“8 程序改进”条款。

四、主要分析报告

本文件每一项内容都遵循国家有关的法律、法规和规章制度，严格按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》等国家标准的要求进行编写。制定过程经过调研、征求意见等环节，标准实用性和可操作性强，能按照标准规定进行识别和实际操作。

五、标准实施后对经济和社会发展的预期影响及论证

通过制定和实施本标准，可以统一服务流程、文化展示规范及场景化仪式设计，打造沉浸式民俗体验，形成可复制的标准化文旅产品模式，实现“文化引流—消费转化”的良性循环。同时，将传统民俗活动升级为黔东南的文化IP，衍生出服饰制作、礼仪培训、节庆策划等配套产业，构建年产值超千万的民俗旅游产业链。规范化的座次安排、餐饮仪式等核心礼仪，既能传承传统文化符号‌，又能通过集体参与强化社群归属感，增强文化认同与社会凝聚力‌。标准倡导的节俭理念可使餐饮浪费率降低，推动绿色生活方式普及‌，可推动传统餐饮向绿色健康产业转型‌。标准的实施还将形成民族文化保护的“黔东南方案”，为民俗文化遗产提供可借鉴的现代转化路径，增强黔东南民族文化的影响力‌。

六、与国内政府主导制定标准（国家标准、行业标准、地方标准）的协调情况，采用国际标准的先进程度

本标准主要技术指标与引用的国家标准、行业标准、地方标准相协调，未采用国际标准。

七、与现行法律、法规、强制性标准的关系

本文件与现行法律、法规和强制性标准无冲突。

八、是否涉及专利（涉及专利的应作出必要专利声明）

本文件不涉及专利。

九、重大分歧意见的处理过程

无重大分歧意见。

十、作为强制性地方标准的依据（推荐性标准无需说明）

本标准为推荐性标准。

十一、代替、废止有关地方标准的建议

无代替废止建议。

十二、标准实施的计划、方案

本文件发布实施后：

1.加强标准的业务培训和技术指导，采用长桌宴民俗礼仪的经营者应按照此标准要求进行，确保服务品质。

2.加大宣传力度，通过有关媒体发布、公告标准信息，扩大影响。

3.在实施标准过程中对所发现的问题应及时反馈，以利于本标准的修订和完善。

十三、标准解释、归口管理以及获取意见建议的联系方式（应保证长期稳定）

标准解释由标准起草单位黔东南民族职业技术学院负责；归口管理为黔东南州文体广电旅游局；获取意见建议的联系方式，联系人：蒋友财，电话：0855-8585052。

十四、其它应说明的事项。

无其他说明事项。

黔东南州地方标准

《长桌宴民俗礼仪规范》编写组

2025年4月

参考文献

[1]王庆贺.黔东南苗族刻道的文化基因研究[J].原生态民族文化学刊, 2021, 13(06):73-85+155.

[2]杨丹.从个体到集体：各民族交往交流交融的现代实践——以黔东南“姑妈回娘家”活动为例[J].贵州民族研究,2024,45(02): 89-95.

[3]卢晓.跨边集体林权纠纷情感治理实践逻辑与机制研究[J].广西民族研究, 2023,(06):103-112.