

DB5226

黔东南州地方标准

DB5226/T 270-2025

长桌宴民俗礼仪规范

2025-07-15 发布

2025-07-15 实施

黔东南州市场监督管理局 发布

目 次

前言 II

引言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 总体要求 2

5 供餐和菜品 2

6 流程和要求 3

7 评价与改进 4

附录 A （资料性） 长桌宴单桌形状图..... 5

附录 B （资料性） 长桌宴示意图..... 6

附录 C （资料性） 常见长桌宴座位安排图..... 7

前 言

本文件按照 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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由黔东南民族职业技术学院提出。

本文件由黔东南州文体广电旅游局归口。

本文件起草单位：黔东南民族职业技术学院、贵州大学、黔东南州市场监督管理局、黔东南州食品药品检验检测中心、黔东南州民间文艺家协会、黔东南州非物质文化遗产保护中心、黔东南州西江千户苗寨景区管理委员会、黔东南州肇兴侗寨景区管理委员会、贵州西江千户苗寨文化旅游投资（集团）有限公司、黎平县肇兴文旅（集团）有限公司、贵州省生物技术研究开发基地有限公司、阿米苗家餐饮服务有限公司、黔东南苗乡侗寨餐饮文化管理有限公司、贵州亮欢寨餐饮娱乐管理有限公司。

本文件主要起草人：蒋友财、杨永成、向富华、张廷辉、蒋文周、潘恒志、邹雪、龙大武、卿斐、吕昌清、丁孟利、余国兴、杨武、吴笃琴、曹雅婷、罗嫚。

DB5226

地方标准

引 言

长桌宴是黔东南苗族侗族自治州世代传承的独特宴饮礼仪形式，承载着苗族侗族深厚的文化底蕴与集体精神。作为民族饮食文化的瑰宝，长桌宴不仅是宾主共享美食的盛宴，更是礼仪传统、社会交往与情感联结的重要载体。通过长条形桌案的延伸、座次的严谨安排、特色菜肴的精心呈现，以及敬酒歌与民族乐器的烘托，长桌宴以“以食为媒、以礼为魂”为核心，生动体现了苗族侗族尊老敬贤、团结互助、热情好客的传统美德。随着黔东南州文化旅游产业的快速发展，长桌宴已从村寨节庆走向更广阔的舞台，成为展示民族文化、促进文旅融合的标志性符号。本文件旨在规范长桌宴民俗礼仪，传承和推广民族文化，促进民族文化创新发展，推进长桌宴成为促进民族团结、推动文旅与餐饮融合高质量发展的可持续实践范例，进一步彰显黔东南民族文化的独特魅力。

长桌宴民俗礼仪规范

1 范围

本文件规定了长桌宴民俗礼仪的术语和定义、总体要求、供餐和菜品、流程和要求、评价与改进。本文件适用于长桌宴民俗礼仪。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2894 安全色和安全标志

GB/T 10001.1 公共信息图形符号 第1部分：通用符号

GB 13495.1 消防安全标志 第1部分：标志

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 40248 人员密集场所消防安全管理

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

长桌宴

通过长条形木桌拼接桌案，摆放民族特色菜肴供多人同时就餐，可伴随歌舞表演和民俗表演的宴席，是黔东南苗族侗族款待尊贵客人或庆祝重要节日传统宴饮礼仪形式。

3.2

鼓藏肉

以猪的五花肉或肥膘肉，切成宽 4.0 cm~7.0 cm 方形带皮肉块，采用白水煮制而成的菜品，是苗族的特色美食。

3.3

苗家三腊

苗家待客的传统美食，包括腊肉、腊肠和血豆腐。

3.4

侗家三宝

侗家待客的传统美食，包括腌肉、腌鱼和糯米饭。

3.5

红蛋

用天然植物染料染制，象征喜庆团圆与美好祝福并传递情谊的红色熟鸡蛋。

4 总体要求

4.1 机构与场所

- 4.1.1 应依法办理相关营业证照、经营许可证。
- 4.1.2 餐饮服务场所卫生应符合 GB 31654 的规定，消防安全管理应符合 GB/T 40248 的规定。
- 4.1.3 通用符号应符合 GB/T 10001.1 的规定，安全标志应符合 GB 2894 的规定，消防安全标志应符合 GB 13495.1 的规定。

4.2 用具

- 4.2.1 配备长条形木桌，单张木桌宜长 120 cm~160 cm、宽 70 cm~90 cm、高 70 cm~90 cm。长桌宴单桌形状图见附录 A。
- 4.2.2 宜配备有明显识别度的公用筷。
- 4.2.3 使用的碗、筷、杯具，宜选用民族特色传统纹样标志的制品，包括陶制品、竹制品、木制品等。

4.3 人员

- 4.3.1 应持有效健康证明。
- 4.3.2 宜穿着民族代表性服装及佩戴民族饰品。
- 4.3.3 应端庄大方,举止文明得体。
- 4.3.4 用语应文明、礼貌、亲切，能用民族语言向宾客问候和致谢。
- 4.3.5 对待宾客应一视同仁，尊重宾客的信仰与风俗习惯。
- 4.3.6 应熟练掌握长桌宴民俗礼仪流程。
- 4.3.7 应能唱 2 首~3 首民族酒歌。

5 供餐和菜品

5.1 供餐

- 5.1.1 应备有不同规格的民族长桌宴菜肴套餐及菜品清单。
- 5.1.2 每桌宜配备不少于 5 道民族特色菜和 5 道时令菜。
- 5.1.3 服务人员应佩戴口罩及手套。传菜时，采用托盘上菜，手不应接触菜品。
- 5.1.4 火锅类民族特色菜应摆在单张长桌的正中，再摆放其他具有民族特色菜及时令菜。
- 5.1.5 可提供米酒等具有民族特色的酒水。

5.2 菜品

- 5.2.1 苗族长桌宴菜品见表 1。

表1 苗族长桌宴菜品

类别	菜品名称	描述
民族特色菜	酸汤火锅	主要以红酸汤或白酸汤为主的火锅，包括酸汤鱼、酸汤牛肉、酸汤排骨等。
	或庖汤火锅（必配）	用新鲜猪肉煮制而成的庖汤肉火锅。

表1 苗族长桌宴菜品(续)

类别	菜品名称	描述
民族特色菜	鼓藏肉	用鼓藏肉配上辣椒蘸料的菜品。
	苗王鱼	用稻花鱼搭配青辣椒烹饪而成的菜品。
	苗家三腊	由腊肉、腊肠和血豆腐单独或拼配组成的菜品。
	鸡稀饭	用本地鸡与大米熬制而成的稀饭。
	白切鸡	用熬制鸡稀饭的鸡肉切块，搭配辣椒蘸料的菜品。
	姊妹饭	用糯米或香禾糯蒸煮而成，或添加可食用植物汁制作成的糯米饭。
	黄焖鸭	用本地鸭配以秘制酱料和香料焖制而成的菜品。
时令菜		选择当季食材烹饪而成的本地特色菜品。

5.2.2 侗族长桌宴菜品见表 2。

表2 侗族长桌宴菜品

类别	菜品名称	描述
民族特色菜	酸汤火锅	主要以红酸汤或白酸汤为主的火锅，包括酸汤鱼、酸汤牛肉、酸汤排骨等。
	或疱汤火锅（必配）	用新鲜猪肉煮制而成的疱汤肉火锅。
	牛（羊）瘪	又称“百草汤”。以牛或羊胃及小肠内未完全消化的草溶物为主要原料，经过滤后与牛肉、羊肉等一起烹饪而成的菜品。
	侗家三宝	由腌肉、腌鱼和糯米饭单独或拼配组成的菜品。
	烤香猪肉	用炭火烤制的香猪肉，佐以侗家辣椒蘸水的菜品。
	炒血红菜	鸭肉与鸭血，或猪肉与猪血，搭配辣椒、香料等同炒而成的菜品。
时令菜		选择当季食材烹饪而成的本地特色菜品。

6 流程和要求

6.1 流程

长桌宴流程图见图 1。

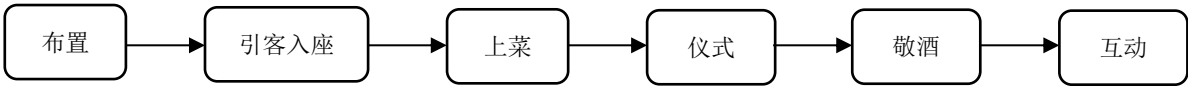


图1 长桌宴流程图

6.2 要求

6.2.1 布置

6.2.1.1 宜布置民族特色宴席氛围环境。

6.2.1.2 每个座位前摆放 1 个红蛋。长桌宴示意图见附录 B。

6.2.2 引客入座

6.2.2.1 应征询宾客意见安排入座。

6.2.2.2 常见入座，主客在宾客位正中，与主人对坐，其余宾客依次而坐。常见长桌宴座位安排图见附录 C。

6.2.3 上菜

6.2.3.1 服务人员应按序上菜，先上火锅类民族特色菜，再上其他民族特色菜，最后上时令菜。

6.2.3.2 服务人员应逐一向宾客介绍菜肴，包括菜品名称、用料、制作方法等。

6.2.3.3 提前上菜时，应做好防蚊防蝇措施。

6.2.4 仪式

6.2.4.1 应向宾客致欢迎词，介绍长桌宴民俗礼仪文化，内容包括宴席文化内涵、流程及注意事项等。

6.2.4.2 就餐前，拿红蛋在主客头上转三圈等仪式寓意鸿运当头，其余宾客参照仪式体验。或在宾客脖子挂红蛋表示其寓意。

6.2.4.3 请宾客品尝民族特色菜。

6.2.5 敬酒

6.2.5.1 敬酒人员按提前征询的顺序向宾客敬酒，表达敬意。

6.2.5.2 应尊重宾客的意愿，不强求宾客饮酒，可配备饮用水、茶水、酸汤饮料等替代。

6.2.6 互动

6.2.6.1 宜提供民族酒歌演唱及民族乐器演奏，或民族歌曲对唱、各类歌舞、民俗活动等，营造热闹欢快氛围。

6.2.6.2 可邀请宾客体验席间民俗活动。

7 评价与改进

7.1 应设置宾客意见箱（簿）、建立宾客满意度测评制度，收集宾客意见和开展满意度测评。

7.2 根据宾客意见和测评结果，采取整改措施，持续改进和提升服务质量。

附 录 A
(资料性)
长桌宴单桌形状图

长桌宴单桌形状图见图 A. 1。



图A. 1 长桌宴单桌形状图

附录 B
(资料性)
长桌宴示意图

长桌宴示意图见图 B. 1。



图B. 1 长桌宴示意图

附录 C
(资料性)
常见长桌宴座位安排图

常见长桌宴座位安排图见图 C. 1。



图C. 1 常见长桌宴座位安排图

