

少数民族的宴客之道 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/43/2021_2022__E5_B0_91_E6_95_B0_E6_B0_91_E6_c34_43329.htm

蒙古族 蒙古族人性情豪放直爽，热情好客，是蒙古族人民长期形成的民族特点。按照习惯，有客必待，不分远亲近邻，不管常客还是陌生人，都是满腔热情，诚恳款待。客人来时，主人要出去迎接，并为客人接缰下马，请客人进毡房，男人从右边走到佛像下面落坐，妇女从左边走到佛像下面落坐。一般招待以奶制品和手抓羊肉见常。客人来了现杀羊，杀羊时把羊牵到客人面前，请客人看过，客人点头允许后再去宰杀，这叫“问客杀羊”表示对客人尊重。吃羊肉时，先割下羊头，羊尾肉供佛，然后敬客。吃饭时，一家人围在客人四周共同进餐，亲如家人。吃“手抓肉”，不加盐和其他调料，用水煮熟即成，用手把着肉吃。用手抓肉招待客人有一定的规矩，较讲究的是用一条琵琶骨肉配四条长肋骨肉进餐。吃牛肉，则用一只脊椎骨肉配半截肋骨及一小段肥肠敬客。宴请尊贵客人和喜庆酒会，要摆整羊席，也叫全羊席。宴席上，吹拉弹唱，气氛非常热烈。主人、客人尽情畅饮，客人吃得多吃得好，主人更高兴。如需要住在主人家，会受到热烈欢迎，不论住几天，顿顿都敬献酒肉，歌乐相伴。姑娘回娘家，则以羊胸脯相待。小腿骨、下巴额和脖子肉等都是家庭晚辈和小孩吃的。牧民家的奶制品四季都有，包括香气沁人的奶茶，醇美的奶酪，营养丰富的奶油、奶皮、黄油和具有咸甜等不同味道的奶酪。这些食品，用来招待客人，互相赠送和家庭食用。维吾尔族 维吾尔族待客，请客人坐在上席，摆上馐、糕点、冰

糖，夏日还要加上水果，给客人先斟上茶水或奶茶。吃抓饭前，要提一壶水为客人净手。共盘抓饭，不能将已抓起的饭粒再放回盘中。饭毕，待主人收拾好食具后，客人才可离席。

裕固族 客人光临，先以早茶方式招待，然后用手把肉和青稞酒款待。居家饮食习俗很讲究长幼秩序，家庭成员的就餐位置是固定的。如锡伯族用餐，朝西的一方为上席，父子不能同席；乌孜别克族用餐时，长者坐上席，幼者坐下席；家庭人口多的，分席用餐。

哈萨克族 哈萨克族招待客人时，要牵一只肥羊，走到客人面前，将羊举过头顶，等客人允许时，方可宰杀。肉煮熟之后，先向客人献上羊头，客人随手从羊脸颊上割下一片肉，敬给席上最年长者。再割下一只耳朵，给年轻人或孩子，表示尊老爱幼。然后，宾主才能割食羊肉。进餐时主人请客人洗手，然后将盛有羊头、后腿、肋肉的盘子放在客人面前，客人要将羊腮肉割食一块，还要割下羊头左耳，再将羊头回送主人，大家共餐。

朝鲜族 朝鲜族宴请宾客，要先在餐桌上放一只煮熟的大公鸡，公鸡还要叼上一只红辣椒。即使家宴，也极讲究，要为老人单摆一桌。餐桌上匙箸、饭汤的摆放都有固定位置，匙箸摆在右侧，饭食摆在左侧，汤碗靠右，带汤菜肴摆在近处，调味品摆在中心。

鄂温克族 鄂温克族特客，客人落座后，女主人献奶茶，然后煮兽肉。敬酒时主人要高举酒杯先倾注火中点滴，自己呷一口后请主人饮。

哈尼族 哈尼族待客，主人要先进一碗米酒、三大片肉。进餐时的席位以靠近火塘的一方为首，首席是长者的位置。客人告辞，主人有时还要送一块大粑粑和腌肉、酥肉等食物。

独龙族 独龙族实行分餐制，无论饮酒、吃饭或食肉，在家庭内都由主妇分食，客人也平均分给一份。

人们邀请客人以木片为请柬，木片上刻有几道口子就表承宴。饮在几天后举行，被邀请的客人要携带各种食品以示答谢。客人进入寨门后，先与主人共饮一筒泪，然后落座聚餐。侗族侗族宴客用“三么台”，十分隆重，是三种富有特点的席面。第一台为茶席，请客饮清茶，辅以糖果、点心、干果；第二台为酒席，饮白酒，佐以凉菜、腌菜、香肠等；第三台为正席，上饭菜，有扣肉的称为大菜，另有各种小炒。客人不放下筷子，主人就得奉陪到底，以示敬重。布依族贵州布依族“杀鸡待客”的习俗别有风趣。为客人宰杀的鸡，鸡肠子必须保持完整，剥开清洗后，不得切断；切鸡块时，鸡块必须和来客的人数相等；切鸡块有一定的顺序，先切鸡头，后切鸡翅，最后切鸡身。待客时，主人先将缠有鸡肠子的鸡头、鸡脖子和一些鸡血、鸡肝献给来客中年龄最大者，表示肝胆相照，肠（常）来肠（常）往。等客人吃了鸡头，大家才开始用餐，这就是有名的“鸡头敬客”。苗族也有杀鸡敬客的习俗，吃饭时，主人先将鸡心夹到客人碗中，客人将鸡头分给大家共同享受，这就是苗族特客的“分鸡心”的习俗。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com