

2023年中国传统餐桌礼仪文化论文 中国 餐桌礼仪文化知识(模板8篇)

导游词作为旅游活动中的重要环节，具有指导性、欢迎性和宣传性的特点，它为游客提供了一个更全面的旅游体验。导游词的撰写要注重语言的感染力，通过生动的描写和形象的比喻来吸引游客的注意和兴趣。以下是小编为大家精心准备的导游词范文，希望能够让您更全面地了解这个目的地。

中国传统餐桌礼仪文化论文篇一

韩国饭馆内部的结构分为两种：使用椅子和脱鞋上炕。在炕上吃饭，着韩服时，男人盘腿而坐，女人右膝支立。着便装时，只要把双腿收拢在一起坐下就可以了。

碗筷勺

韩国人吃饭的顺序：右手一定要先拿起勺子，从水泡菜中盛上一口汤喝完，再用勺子吃一口米饭，然后再喝一口汤、再吃一口饭后，便可以随意地吃任何东西了。

碗：中国人、日本人都有端起饭碗吃饭的习惯，但是韩国人视这种行为不规矩。而且也不能用嘴接触饭碗。不可出声，不要让匙和筷碰到碗而发出声音。

勺：在韩国人的饮食生活中比筷子更重要，它负责盛汤、捞汤里的菜、装饭，不用时要架在饭碗或其它食器上。

行酒礼

斟酒，如果双方第一次见面，则一手需托住另一只手的肘部为对方斟酒；但如果对方是长辈，则必需用一只手托住酒瓶底端斟酒。

饮酒，身份高低不同者一起饮酒碰杯进时，身份低者要将杯举得低，用杯沿碰对方的杯身，不能平碰，更不能将杯举得比对方高，否则是失礼。

饮酒时晚辈和下级可背脸而饮。传统观念是“右尊左卑”，用左手执杯或取酒被认为不礼貌的。另外要注意敬酒者离开时应鞠躬。

特别注意

与长辈一起用餐时，长辈动筷后晚辈才能动筷。不可以用筷子对别人指指点点，用餐不要太快也不要太慢，与别人统一步调。与长辈一起用餐时，等长辈放下汤匙和筷子以后再放下。用餐完毕后将筷子整齐放在餐桌的桌面上。

不要把汤匙和筷子同时抓在手里；不要把匙和筷子搭放在碗上；

用餐后，汤匙和筷子放在最初位置上，使用过的餐巾迭起来放在桌子上，并相互行礼说“我吃好了！”

吃饭时，不宜高谈阔论。吃东西时，嘴里响声太大，也是非常丢人的。

在韩国人的家里宴请时，宾主一般都是围坐在一张矮腿方桌周围。盘腿席地而坐。在这种情况下，切勿用手摸脚，伸直双腿，或是双腿叉开，都是不允许的。

中国传统餐桌礼仪文化论文篇二

一. 坐次

总的来讲，座次是“尚左尊东”、“面朝大门为尊”。若是圆桌，则正对大门的为主客，主客左右手边的位置，则以离

主客的距离来看，越靠近主客位置越尊，相同距离则左侧尊于右侧。若为八仙桌，如果有正对大门的座位，则正对大门一侧的右位为主客。如果不正对大门，则面东的一侧右席为首席。

如果为大宴，桌与桌间的排列讲究首席居前居中，左边依次2、4、6席，右边为3、5、7席，根据主客身份、地位，亲疏分坐。

如果你是主人，你应该提前到达，然后在靠门位置等待，并为来宾引座。如果你是被邀请者，那么就应听从东道主安排入座。

一般来说，如果你的老板出席的话，你应该将老板引至主座，请客户最高级别的坐在主座左侧位置。除非这次招待对象的领导级别非常高。

二. 点菜

如果时间允许，你应该等大多数客人到齐之后，将菜单供客人传阅，并请他们来点菜。当然，作为公务宴请，你会担心预算的问题，因此，要控制预算，你最重要的是要多做饭前功课，选择合适档次的请客地点是比较重要的，这样客人也能大大领会你的预算。况且一般来说，如果是你来买单，客人也不太好意思点菜，都会让你来作主。如果你的老板也在酒席上，千万不要因为尊重他，或是认为他应酬经验丰富，酒席吃得多，而让他/她来点菜，除非是他/她主动要求，否则，他会觉得不够体面。

如果你是赴宴者，你应该知道，不该在点菜时太过主动，而是要让主人来点菜。如果对方盛情要求，你可以点一个不太贵、又不是大家忌口的菜。记得征询一下桌上人的意见，特别是问一下“有没有哪些是不吃的？”或是“比较喜欢吃什么？”让大家感觉被照顾到了。点菜后，可以请示“我点了菜，不知道是否合几位的口味”，“要不要再来点其它的什么”

等等。

筷子礼仪

一忌敲筷：即在等待就餐时，不能坐在餐桌边，一手拿一根筷子随意敲打，或用筷子敲打碗盏或茶杯。

二忌掷筷：在餐前发放筷子时，要把筷子一双双理顺，然后轻轻地放在每个人的餐桌前，相距较远时，可以请人递过去，不能随手掷在桌子上。

三忌叉筷：筷子不能一横一竖交叉摆放，不能一根是大头，一根是小头。筷子要摆放在碗的旁边，不能搁在碗上。

四忌插筷：在用餐中途因故需暂时离开时，要把筷子轻轻搁在桌子上或餐碟边，不能插在饭碗里。

五忌挥筷：在夹菜时，不要把筷子当作道具，在餐桌上乱七八糟地挥舞；也不要请在别人用菜时，把筷子戳到别人面前，这样做是失礼的。

中餐点菜的三优四忌

一顿标准的中式大餐，通常，先上冷盘，接下来是热炒，随后是主菜，然后上点心和汤，如果感觉吃得有点腻，可以点一些餐后甜品，最后是上果盘。在点菜中要顾及到各个程序的菜式。

优先考虑的菜肴

(1) 有中餐特色的菜肴。

宴请外宾的时候，这一条更要重视。像炸春卷、煮元宵、蒸饺子、狮子头、宫爆鸡丁等，并不是佳肴美味，但因为具有鲜明的中国特色，所以受到很多外国人的推崇。

(2) 有本地特色的菜肴。

比如西安的羊肉泡馍，湖南的毛家红烧肉，上海的红烧狮子头，北京的涮羊肉，在那里宴请外地客人时，上这些特色菜，恐怕要比千篇一律的生猛海鲜更受好评。

(3) 本餐馆的特色菜。

很多餐馆都有自己的特色菜。上一份本餐馆的特色菜，能说明主人的细心和对被请者的尊重。

三. 餐具

01

筷子

筷子是中餐最主要的餐具。使用筷子，通常必须成双使用。用筷子取菜、用餐的时候，要注意下面几个“小”问题：

二是和人交谈时，要暂时放下筷子，不能一边说话，一边像指挥棒似地舞着筷子。

三是不要把筷子竖插放在食物上面。因为这种插法，只在祭奠死者的时候才用。

四是严格筷子的职能。筷子只是用来夹取食物的。用来剔牙、挠痒或是用来夹取食物之外的东西都是失礼的。

02

勺子

它的主要作用是舀取菜肴、食物。有时，用筷子取食时，也

可以用勺子来辅助。尽量不要单用勺子去取菜。用勺子取食物时，不要过满，免得溢出来弄脏餐桌或自己的衣服。在舀取食物后，可以在原处“暂停”片刻，汤汁不会再往下流时，再移回来享用。

暂时不用勺子时，应放在自己的碟子上，不要把它直接放在餐桌上，或是让它在食物中“立正”。用勺子取食物后，要立即食用或放在自己碟子里，不要再把它倒回原处。

而如果取用的食物太烫，不可用勺子舀来舀去，也不要张嘴对着吹，可以先放到自己的碗里等凉了再吃。不要把勺子塞到嘴里，或者反复吮吸、舔食。

04

盘子

稍小点的盘子就是碟子，主要用来盛放食物，在使用方面和碗略同。盘子在餐桌上一般要保持原位，而且不要堆放在一起。

需要着重介绍的，是一种用途比较特殊的被称为食碟的盘子。食碟的主要作用，是用来暂放从公用的菜盘里取来享用的菜肴的。用食碟时，一次不要取放过多的菜肴，看起来既繁乱不堪，又像是饿鬼投胎。不要把多种菜肴堆放在一起，弄不好它们会相互“窜味”，不好看，也不好吃。不吃的残渣、骨、刺不要吐在地上、桌上，而应轻轻取放在食碟前端，放的时候不能直接从嘴里吐在食碟上，要用筷子夹放到碟子旁边。如果食碟放满了，可以让服务员换。

04

水杯

主要用来盛放清水、汽水、果汁、可乐等软饮料时使用。不要用它来盛酒，也不要倒扣水杯。另外，喝进嘴里的东西不能再吐回水杯。

05

湿毛巾

中餐用餐前，比较讲究的话，会为每位用餐者上一块湿毛巾。

它只能用来擦手。擦手后，应该放回盘子里，由服务员拿走。有时候，在正式宴会结束前，会再上一块湿毛巾。和前者不同的是，它只能用来擦嘴，却不能擦脸、抹汗。

中国传统餐桌礼仪文化论文篇三

参加宴会是否可以坐下来埋头就吃呢？老者、尊者不开始，幼者、卑者又是否可以开始呢？传统上说“拜而食”，就是站起来拜谢之后再吃。——不要以为这种古风现在只有日韩还有，其实现在在国内保持这个谦谦君子风的人依然不在少数。

在古代正式的延宴中，座次的排定及宴饮仪礼是非常严格的。如：宋真宗曾下诏批评朝中筵宴仪容不端的’现象，而不容许随便行事。据《宋史·礼志十六》：

古代中央政府的“鸿臚寺和光祿寺”，其职责之一就是分别“掌宴飨事”和“宴飨酒醴膳羞之事”。《明会典》“诸宴通例”说：朝中筵宴，先期三日，光祿寺行鸿臚寺，查取与宴官班次贴注。若贴注不明，品物不备，责在光祿寺；若班次或混，礼度有乖，责在鸿臚寺。

中国传统餐桌礼仪文化论文篇四

一、餐桌礼仪

圆形餐桌一直是中国人用餐时的首选。因为可以坐更多人，而且大家可以面对面坐，一家之主的身份并不像西方长形餐桌上很清楚地通过他的座位而辨认。客人应该等候主人邀请才可坐下。主人需要注意不可让客人坐在靠近上菜的座位。此为一大忌。

要等到所有人到齐后方可开始进餐——即使有人迟到也是需要等的。一旦大家就位，主人家便可以做开场白。进餐期间，主人必须承担一个主动积极的角色——敦促客人尽情吃喝是完全合理的。

一张典型中式餐桌看上去相当空。每张座位前可见放在盘上的一只碗，右面是一组筷子与汤匙，分别放在各自的座上。在正式场合上，会出现餐巾，主要放在膝上。

在正式宴席上，菜式的吃法很像放映的幻灯片，每一次一道菜。米饭一般不会与菜式同上，不过可以选择同吃。由于菜式各有特色，应该个别品尝，而且一次只从碗中吃一种，不是混合品尝。不可用盘子吃，只能用碗。骨头和壳类放在骨盘中。堆放的盘子如果骨头过多，必须及时用干净的盘子替换。

除汤之外，席上一切食物都用筷子。也有可能提供刀叉，但身为中国人，最好用筷子。筷子是进餐的工具，因此千万不可玩弄筷子——把它们当鼓槌是非常失礼的做法，更不可以用筷子向人指指点点或打手势示意。当然，绝对不可吸吮筷子或把筷子插在米饭中，这是大忌——这正好像葬礼上的香烛，被认为是不吉利的。再有，不可用筷子在一碟菜里不停翻动，应该先用眼睛看准你想取的食物。当你用筷子去取一块食物时，尽量避免碰到其他食物。可能的话，用旁边的公筷和汤匙。吃完饭或取完食物后，将筷子放回筷子座上。

一席中式餐饮如果没有茶便称不上正式。为此，有关茶的问题，应该注意几件关键的事，先由最长者至最年青者，最后

为自己斟。当人家为你斟茶时，礼节上应该用手指轻敲桌子，这样做是对斟茶者表示感谢和敬意。斟茶的顺序很讲究，先长后幼，先女后男。

中国人向来“以食为先”，饮食除是满足人的基本需求，亦是秉承传统习俗，聚首饭桌前大快朵颐。设宴的原因可以是庆贺，也可以是哀痛。每逢农历新年、结婚、中国节日如中秋节等，中国人便会一家老少聚首饭桌前共贺佳节；但另一方面，若有人离世，丧家会在葬礼完成后设“解慰酒”，宴请出席葬礼的亲戚朋友，向他们表示谢意，可见中国人十分重视聚首饭桌前分享喜乐与悲哀。

二、宴饮之礼

有主有宾的宴饮，是一种社会活动。为使这种社会活动有秩序有条理的进行，达到预定的目的，必须有一定的礼仪规范来指导和约束。每个民族在长期的实践中都有自己的一套规范化的饮食礼仪，作为每个社会成员的行为准则。

维吾尔族待客，请客人坐在上席，摆上馕、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。蒙古族认为马奶酒是圣洁的饮料，用它款待贵客。宴客时很讲究礼节，吃手抓羊肉，要将羊琵琶骨带肉配四条长肋献给客人。招待客人最隆重的是全羊宴，将全羊各部位一起入锅煮熟，开宴时将羊肉块盛入大盘，尾巴朝外。主人请客人切羊荐骨，或由长者动刀，宾主同餐。

作为汉族传统的古代宴饮礼仪，一般的程序是，主人折柬相邀，到期迎客于门外；客至，至致问候，延入客厅小坐，敬以茶点；导客入席，以左为上，是为首席。席中座次，以左为首座，相对者为二座，首座之下为三座，二座之下为四座。客人坐定，由主人敬酒让菜，客人以礼相谢。宴毕，导客入客

厅小坐，上茶，直至辞别。席间斟酒上菜，也有一定的规程。现代的标准规程是：斟酒由宾客右侧进行，先主宾，后主人；先女宾，后男宾。酒斟八分，不得过满。上菜先冷后热，热菜应从主宾对面席位的左侧上；上单份菜或配菜席点和小吃先宾后主；上全鸡、金鸭、全鱼等整形菜，不能把头尾朝向正主位。

在古代正式的延宴中，座次的排定及宴饮仪礼是非常认真的，有时显得相当严肃，有的朝代皇帝还曾下诏整肃，不容许随便行事。宋真宗曾下诏批评朝中筵宴仪容下端的现象，事见《宋史·礼志十六》的记述：

朝中筵宴，预宴者动辄成百上千，免不会生出一些混乱，所以组织和管理显得非常重要。史籍上有关这方面的记载并不太多，我们可以由《明会典》上读到相关的文字，可以想象古代的一般情形。“诸宴通例”说：

(筵宴)先期，礼部行各衙门，开与宴官员职名，画位次进呈，仍悬长安门示众。宴之日，纠仪御史四人，二人立于殿东西，二人立于丹墀左右。锦衣卫、鸿胪寺、礼科亦各委官纠举。

凡午门外饮赐筵宴，嘉靖二十五年(1546年)题准光禄寺，将与宴官员各照衙门官品，开写职衔姓名，贴注席上。务于候朝外所整齐班行，俟叩头毕，候大臣就坐，方许以次照名就席，不得预先入坐及越次失仪。……又题准光禄寺掌贴注与宴职名，鸿胪寺专掌序列贴注班次。每遇筵宴，先期三日，光禄寺行鸿胪寺，查取与宴官班次贴注。若贴注不明，品物不备，责在光禄寺；若班次或混，礼度有乖，责在鸿胪寺。

三、待客之礼

如何以酒食招待客人，《周礼》、《仪礼》与《礼记》中已有明细的礼仪条文，现在就让我们来看看这些礼仪的具体内容。

首先，安排筵席时，肴馔的摆放位置要按规定进行，要遵循一些固定的法则。带骨肉要放在净肉左边，饭食放在用餐者左方，肉羹则放在右方；脍炙等肉食放在稍外处，醢酱调味品则放在靠近面前的位置；酒浆也要放在近旁，葱末之类可放远一点；如有肉铺之类，还要注意摆放的方向，左右不能颠倒。这些规定都是从用餐实际出发的，并不是虚礼，主要还是为取食方便。

其次，食器饮器的摆放，仆从端菜的姿式，重点菜肴的位置，也都有陈文规定。仆从摆放酒壶酒樽，要将壶嘴面向贵客；端菜上席时，不能面向客人和菜肴大口喘气，如果此时客人正巧有问话，必须将脸侧向一边，避免呼气和唾沫溅到盘中或客人脸上。上整尾鱼肴时，一定要使鱼尾指向客人，因为鲜鱼肉由尾部易与骨刺剥离；上干鱼则正好相反，要将鱼头对着客人，干鱼由头端更易于剥离；冬天的鱼腹部肥美，摆放时鱼腹向右，便于取食；夏天则背鳍部较肥，所以将鱼背朝右。主人的情意，就是要由这细微之处体现出来，仆人若是不知事理，免不会闹出不愉快来。

再次，待客宴饮，并不是等仆从将酒肴摆满就完事，主人还有一个很重要的事情要做，要作引导，要作陪伴，主客必须共餐。尤其是老幼尊卑共席，那麻烦就多。陪伴长者饮酒时，酌酒时须起立，离开座席面向长者拜而受之。长者表示不必如此，少者才返还入座而饮。如果长者举杯一饮未尽，少者不得先干。长者如有酒食赐与少者和僮仆等低贱者，他们不必辞谢，地位差别太大，连道谢的资格都不给。

侍食年长位尊的人，少者还得记住要先吃几口饭，谓之“尝饭”。虽先尝食，却又不得自己先吃饱完事，必得等尊长者吃饱后才能放下碗筷。少者吃饭时还得小口小口地吃，而且要快些咽下去，随时要准备回复长者的问话，谨防发生喷饭的事。

凡是熟食制品，侍食者都得先尝一尝。如果是水果之类，则

必让尊者先食，少者不可抢先。古时重生食，尊者若赐你水果，如桃、枣、李子等，吃完这果子，剩下的果核不能扔下，须怀而归之，否则便是极不尊重的。如果尊者将没吃完的食物赐给你，若盛器不易洗涤干净，就得先都倒在自己所用的餐具中才可享用，否则于饮食卫生有碍。

尊卑之礼，历来是食礼的一个重要内容，子女于父母，下属对上司，少小对尊长，要表现出尊重和恭敬。对此，不仅经典立为文，朝廷著为令，家庭亦以为训。《明史·礼志十》有“庶人相见礼”，提到明太祖朱元璋时曾两度下令，都为的是申明餐桌上的尊卑座次的排列礼仪。

洪武五年(1372年)，凡乡党序齿，民间士农工商人等平居相见及岁时宴会谒拜之礼，幼老先施。坐次之列，长者居上。十二年(1379年)令，内外官致仕居乡，惟于宗族及外祖妻家序尊卑，如家人礼。若筵宴，则设别席，不许坐于无官者之下。与同致仕官会，则序爵，爵同序齿。

古代的许多家庭，少不以食礼作为家训的训条，教导子孙谨守。清人张伯行《养正类编》卷三引《屠羲英童子礼》，就提到这样的训条：

凡进饌于长，先将几案拂拭，然后双手捧食器，置于其上，器具必干洁，肴蔬必序列。视尊长所嗜好而频食者，移近其前，尊长命之息，则退立于傍。食毕，则进而撤之。如命之侍食，则揖而就席，食必视尊长所向。未食，不敢先食；将毕，则先毕之，俟其置食器于案，亦随置之。

四、进食之礼

饮食活动本身，由于参与者是独立的个人，所以表现出较多的个体特征，各个人都可能有自己长期生活中形成的不同习惯。但是，饮食活动又表现出很强的群体意识，它往往是在一定的群体范围内进行的，在家庭内，或在某一社会团体内，

所以还得用社会认可的礼仪来约束每一个人，使各个个体的行为都纳入到正轨之中。

进食礼仪，按《礼记·曲礼》所述，先秦时已有非常严格的要求，在此条陈如下：

“虚坐尽后，食坐尽前。”在一般情况下，要坐得比尊者长者靠后一些，以示谦恭；“食坐尽前”，是指进食时要尽量坐得靠前一些，靠近摆放馔品的食案，以免不慎掉落的食物弄脏座席。

“食至起，上客起，让食不唾。”宴饮开始，馔品端上来时，作客人的要起立；在有贵客到来时，其他客人都要起立，以示恭敬。主人让食，要热情取用，不可置之不理。

“客若降等，执食兴辞。主人兴辞于客，然后客坐。”如果来宾地位低于主人，必须双手端起食物面向主人道身，等主人寒暄完毕之后，客人方可入席落座。

“主人延客祭，祭食，祭所先进，肴之序，遍祭之。”进食之前，等馔品摆好之后，主人引导客人行祭。食祭于案，酒祭于地，先吃什么就先用什么行祭，按进食的顺序遍祭。

“三饭，主人延客食馘，然后辨肴，客不虚口。”所谓“三饭”，指一般的客人吃三小碗饭后便说饱，须主人劝让才开始吃肉。

宴饮将近结束，主人不能先吃完而撇下客人，要等客人食毕才停止进食。如果主人进食未毕，“客不虚口”，虚口指以酒浆荡口，使清洁安食。主人尚在进食而客自虚口，便是不恭。

卒食，客自前跪，彻饭齐以授相者。主人兴辞于客，然后客坐。“宴饮完毕，客人自己须跪立在食案前，整理好自己所

和的餐具及剩下的食物，交给主人的仆从。待主人说不必客人亲自动手，客人才住手，复又坐下。

“共食不饱。”同别人一起进食，不能吃得过饱，要注意谦让。“共饭不泽手。”当指同器食饭，不可用手，食饭本来一般用匙。

“毋抔饭。”吃饭时不可抔饭成大团，大口大口地吃，这样有争饱之嫌。

“毋放饭。”要入口的饭，不能再放回饭器中，别人会感到不卫生。

“毋流歠。”不要长饮大嚼，让人觉得是想快吃多吃，好象没够似的。

“毋口它食。”咀嚼时不要让舌在口中作出响声，主人会觉得你是对他的饭食表现不满意。

“毋啮骨。”不要专意去啃骨头，这样容易发出不中听的声响，使人有不雅不敬的感觉。

“毋反鱼肉。”自己吃过的鱼肉，不要再放回去，应当接着吃完。

“毋投与狗骨。”客人自己不要啃骨头，也不能把骨头扔给狗去啃。

“毋固获。”不要喜欢吃某一味肴馔便独取那一味，或者争着去吃，有贪吃之嫌。

“毋扬饭。”不要为能吃得快些，就用食具扬起饭粒以散去热气。

“饭黍毋以箸。”吃黍饭不要用筷子，但也不是提倡直接用

手抓。食饭必得用匙。筷子是专用于食羹中之菜的，不有混用。

“羹之有菜者用桼，无菜者不用桼。”桼即是筷子。羹中有菜，用筷子取食。如果无菜筷子派不上用场，直饮即可。

“毋嚙羹。”饮用肉羹，不可过快，不能出大声。有菜必须用筷子夹取，不可直接用嘴吸取。

“毋絮羹。”客人不能自己动手重新调和羹味，否则会给人留下自我表现的印象，好象自己更精于烹调。

“毋刺齿。”进食时不要随意不加掩饰地大剔牙齿，如齿塞，一定要等到饭后再剔。

“毋齧醢。”不要直接端起调味酱便喝。醢是比较咸的，用于调味，不是直接饮用的。

“濡肉齿决，干肉不齿决。”湿软的烧肉炖肉，可直接用牙齿咬断，不必用手去擘；而干肉则不能直接用牙去咬断，须用刀匕帮忙。

“毋噉炙。”大块的烤肉和烤肉串，不要一口吃下去，如此塞满口腔，不及细嚼，狼吞虎咽，仪态不佳。

“当食不叹。”吃饭时不要唉声叹气，“唯食忘忧”，不可哀叹。

类似的仪礼也曾作为许多家庭的家训，代代相传。让我们还是以张伯行《养正类编》卷三所引《屠羲英童子礼》为例，以下的这些话自然还是由《礼记》上演绎出来的：

凡饮食，须要敛身离案，毋令太迫。从容举筋，以次著于盘中，毋致急遽，将肴蔬拨乱。咀嚼毋使有声，亦不得恣所嗜

好，贪求多食。安放碗筯，俱当加意照顾，毋使失误堕地。

当代的老少中国人，自觉不自觉地，都多多少少承继古代食礼的传统。我们现代的不少餐桌礼仪习惯，都可以说是植根于《礼记》的，是植根于我们古老饮食传统的。

将本文的word文档下载到电脑，方便收藏和打印

推荐度：

[点击下载文档](#)

[搜索文档](#)

中国传统餐桌礼仪文化论文篇五

夫礼之初，始诸饮食。礼产生于饮食，同时又严格约束着饮食活动，饮食礼仪应运而生。下面是本站小编给大家搜集整理的中国古代餐桌礼仪文化。

世界上任何一个民族都有自己富有特点的饮食礼俗，而毫无疑问，中国人的饮食礼仪是最为发达、最为完备的。早在《周礼》中，就有一系列的职官分掌各种饮食诸礼。孙中山先生也曾“以饮食为证”，论及“惟饮食一道之进步，至今尚为文明各国所不及。”

有主有宾的宴饮，是一种社会活动。这种社会活动必然就会

产生一套规范化的饮食礼仪，作为每个人的行为准则。在中国文化里，其实不仅讲求饮食规格，甚至连菜肴的摆设这种细节都有规则，《礼记·曲礼上》说：“凡进食之礼，左殽右馐，食居人之左，羹居人之右。脍炙处外，醯酱处内，葱溲处右，酒浆处右。以脯脩置者，左胸右末。”就是说，凡是陈设便餐，带骨的菜馐放在左边，切的纯肉放在右边。饭食靠着人的左手方，羹汤靠右手方。细切的和烧烤的肉类放远些，醋和酱类放在近处。葱溲等伴料放在旁边。酒浆等饮料上菜时，要用右手握持，而托捧于左手上；上鱼肴时，如果是烧鱼，以鱼尾向着宾客；冬天鱼肚向着宾客的右方，夏天鱼脊向宾客的右方。“虚坐尽后，食坐尽前。”在一般情况下，要坐得比尊者长者靠后一些，以示谦恭；“食坐尽前”，是指进食时要尽量坐得靠前一些，靠近摆放馐品的食案，以免不慎掉落的食物弄脏了座席。“食至起，上客起。”“尊客之前不叱狗。让食不唾。”宴饮开始，馐品端上来时，作客人的要起立；在有贵客到来时，其他客人都要起立，以示恭敬。不可以当着客人的面叱责狗；主人让食，要热情取用，不可置之不理。

在用饭过程中，更有一套详细的要求。《曲礼上》云：

共食不饱，共饭不泽手，毋抐饭，毋放饭，毋流歠，毋咤食，毋啮骨。毋反鱼肉，毋投与狗骨。毋固获，毋扬饭，饭黍毋以箸，毋嚙羹，毋絮羹，毋刺齿，毋歠醢。客絮羹，主人辞不能享。客歠醢，主人辞以窆。濡肉齿决，干肉不齿决。毋嘍炙。卒食，客自前跪，彻饭齐以授相者，主人兴辞于客，然后客。

《礼记》上的这个“十四毋”，是十四种失礼的吃相，古人把它们分为两类：一是“伤廉”，就是在餐桌上一味贪吃，而不顾及别人；二是“不雅”，这种人看上去其实十分粗俗。因为在古人看来，人应该“知自别于禽兽”。

后世关于这方面的内容其实很多，明人屠羲英的《童子礼》

如此说道：

凡饮食，须要敛身离案，毋令太迫。从容举筋，以次着于盘中，毋致急遽，将肴蔬拨乱。咀嚼毋使有声，亦不得恣所嗜好，贪求多食。安放碗筋，俱当加意照顾，毋使失误堕地。

参加宴会是否可以坐下来埋头就吃呢？老者、尊者不开始，幼者、卑者又是否可以开始呢？传统上说“拜而食”，就是站起来拜谢之后再吃。——不要以为这种古风现在只有日韩还有，其实现在在国内保持这个谦谦君子风的人依然不在少数。

在古代正式的延宴中，座次的排定及宴饮仪礼是非常严格的。如：宋真宗曾下诏批评朝中筵宴仪容不端的现象，而不容许随便行事。据《宋史·礼志十六》：

古代中央政府的“鸿臚寺和光祿寺”，其职责之一就是分别“掌宴飨事”和“宴飨酒醴膳羞之事”。《明会典》“诸宴通例”说：朝中筵宴，先期三日，光祿寺行鸿臚寺，查取与宴官班次贴注。若贴注不明，品物不备，责在光祿寺；若班次或混，礼度有乖，责在鸿臚寺。

中国传统餐桌礼仪文化论文篇六

1. 打嗝：

在席间打嗝是非常不礼貌的，若真是无法控制，则可以喝水，屏息方式使症状减轻，若仍无效，则最好去洗手间打个够，等废气消了之后再返回坐位。

2. 打喷嚏：

若只是暂时性之喷嚏当然可以以餐巾掩口方式，将污染减至最低。若是喷嚏不断则最好离席至它处处理，若真的无法处

理则不妨先行离席，没有任何人会介意的。

3. 补妆：

国人女性同胞有不少均不知此项礼仪，补妆应该在洗手间或是人较少之处为之。公开场合补妆就好比是在梳头发，穿衣服等一般是不妥的。

4. 吸烟：

几乎所有的餐厅均以划分吸烟区和非吸烟区，为了避免其它人吸二手烟，瘾君子最好尽力克制烟瘾，如果真的烟瘾太大则可利用正餐用完，在场人士已开始用甜点、咖啡时再离席前往室外吞云吐雾，如此既不算失礼亦不会妨害别人健康。

5. 剔牙：

剔牙也要注意，相当恶心，真的要吐也请以餐巾纸掩口，吐在纸巾上。牙签用完放在盘中即可，千万不要口中咬着一根牙签与人交谈，状似流氓无赖状，非常难看。有些人甚至用完餐后，口中仍叨着牙签到处走动，那更是离谱的举止了。

6. 刀叉掉落：

进餐时若刀叉不小心掉落地面，此时只需要告之服务人员换一干净的即可，不自行清理掉到的刀叉，更不可以用餐巾擦拭过再继续使用。

中国传统餐桌礼仪文化论文篇七

餐桌的使用：饭桌是人们沟通关系和联络感情的最佳地点，中国人尤其讲究在圆桌上吃饭。一家人在圆桌上吃饭，有“团圆”、“一团和气”、“祥和”等寓意；朋友在圆桌上吃饭，有不分“彼此高下”，亲如兄弟的意味；生意场上围桌

而坐，可拉近距离、求同存异，消解不少戾气。

菜品的搭配：一桌宴席上的菜品需有冷热、荤素、汤品和主食的搭配。荤菜中又有鸡鸭鱼肉、海产品的搭配。从营养的角度讲，荤菜占三分之一即可。从色泽上，要有红绿白等多种颜色的组合。

餐具的选择：一场高端且能产生回味的“围桌而聚”，不仅要求菜品的“色、香、味、意、形”俱佳，而且要求与之有极好搭配的陶瓷餐具。一套好的餐具从造型，花色和款式上要统一而和谐，更好地衬托菜品并能勾起人们的食欲。大家都知道中国的英文称呼就是“陶瓷”(china)中国人酷爱陶瓷、陶瓷文化和陶瓷收藏，这实际上和中国餐桌、饮食文化有极为密切的关系。因为在古代中国，一场丰盛而圆满的盛宴一定离不开和菜品相得益彰的高档陶瓷餐具。帝王将相、公侯贵族之家自不必说，即使地方上有头有脸或殷实人家，都常年收藏一套乃至数套拿得出手的陶瓷餐具。这些餐具在逢年过节或宴请宾客时一定要摆放到餐桌上，和美食相互映衬，既炫耀地位、财富，又有和来宾谈兴的话题。一家人或主宾之间在享受美食的同时，品鉴餐具好坏，花色品位，确是大有雅趣之事。

中国传统餐桌礼仪文化论文篇八

1、“礼”是指饮馔的礼节和礼仪

反映了家族的道德观念和风俗习惯形成的礼节、仪式和个人的礼貌要求。家宴、便宴要以“长”（家长、长辈）为主，宾宴要以“客”为主。因此，就形成了许多规矩约束家人，尤其对孩子们的约束更加严格。

礼有形式之礼和待侍之礼。形式之礼是指礼仪的形式和氛围所体现的礼，比如宴请场所的选择、礼仪的档次、环境的营造、用具的准备，都要体现对客人的一种尊重。待侍之礼是

指招待客人和侍奉客人的礼节，如宴席的排座是以长为先、师为先、远为先的原则，即按辈分排座，家庭教师要优先入座，远道而来的亲戚朋友要优先入座，对待家境贫穷的亲戚和朋友更要格外照顾，主人在席间与其交流的时间要长些，敬酒次数要多些，并有意识地向客人介绍他们的“绝活”如棋艺、书法、唱功，以获得众人的赞赏和尊重。同时严格要求管家和仆人不准慢待这些人。

虽然每次宴请视客人身份和礼仪风俗的特点，在饭菜种类、质量档次、饭庄的选择上是有区别的，但绝不能让客人挑出“不是”来。在宴请中的祝词、敬酒、交谈、进餐、辞宴的全程中都要注重礼节。

开宴前主人要将重要宾客介绍给大家，并致简明热情的祝词，开宴时主人要亲自斟酒，按顺序向长辈和客人敬酒，不能强求，主动替不胜酒力的客人喝酒，并向客人致意，向宾客敬菜时，要注意客人的饮食爱好，次数不能多，量不能大，否则会让客人尴尬，主人要注意席间相互交流的广泛性，不要热此冷彼，如有女宾，更要注意谈话内容和对女宾的尊重，主人不能先于客人放下碗筷，直到客人表示已吃好方可辞宴；主人要陪主宾，漱口、净手后到另座饮茶。

大户人家做饭时，要求厨师盛盘上菜时盘子四周不能有菜渍，上菜要用双手端盘、端碗，手指不能抠在盘沿和碗边上，盛饭、盛汤，倒茶时不能太满，斟酒要满，但不能溢出，倒茶的动作要规范，切忌将碗盖扣在桌子上，茶壶嘴对着客人，倒茶后要后退一步再转身离去，给客人上烟时要用盘子端给客人，切忌用手递烟，不要用一根火柴给数人点烟，不要在客人面前用嘴吹灭火柴和随意扔掉火柴梗，不准当着客人扫地、掸桌子，尤其不准将茶水泼在地上。

另外，在客人面前，主人不能训斥孩子和仆人，主与客的孩子发生争执，主人要将自己的孩子拉走，不管谁是谁非，都要向对方表示歉意，但不能当着客人面教训自己的孩子，否

则客人会感到不自在。

宾宴一般也是不让孩子参加的。记得小时候家宴时，要求孩子们要做到懂规矩、尊敬人、讲礼貌、有教养，有三个不准：

三是绝对不准孩子喝酒。当年两个祖母喜欢和孩子们在一起乐乐，在饭桌上玩些游戏，输了要出节目，吃完饭还要让孩子们比比谁的饭碗和桌面最干净，席间温馨的气氛十分浓厚。

2、“孝”家宴时讲究要尊重长辈，要尽孝道

入席时祖母坐在上位，不能参加的祖母要给留下位置，以示其在家中的地位。待大祖母发话“都来坐”时，大家才按排行顺序入座，年纪小的孩子们要另桌而食。几位大妈只能侍立在家人背后给布菜、斟酒、倒茶、递毛巾。

祖母在每次家宴中都要给几个儿媳妇点她们最喜欢吃的菜，以犒劳她们平日的辛苦，在家宴中称犒劳菜。在饭桌上大家要观察祖母的情绪。情绪不好时，必须按规矩办事，敬酒、说个奉承话都不能少，用词要有长次之分，更不能厚此薄彼，因此大家都很谨慎。祖母发话：“大伙儿在一块就是图个乐，还那么规矩干什么？”这时才能放松，气氛和谐愉快，大人们还要领着各自的孩子到主桌上给老人问好。这种“孝”不只是晚辈对长辈的敬、尊，也体现出长辈对晚辈的关爱。因此，晚辈就更加敬重长辈更加孝顺老人，在每个人的心中铸就了真诚的孝道。

3、“德”是一种品行，在家族的饮馔中有“让、度、俭”的要求

4、“让”是要求大家相互谦让

不要好吃的抢着吃，要先让别人吃，哪怕都被吃光也不能有怨气，要做到让为先，“度”要求喝酒吃饭要有度，不能暴

饮暴食，更不能劝酒无度，置人于醉。“俭”是要节俭，不能浪费，尤其要求孩子不能浪费粮食，两位祖母经常嘱咐设宴不要铺张奢侈。宴席结束后，都要将没动过筷子和未曾上过桌的菜带回家。

5、“教”是饮馔方面的家庭教育

通过口传身教，耳濡目染，潜移默化地继承了家族中的老规矩和礼俗，在与家庭教师共同用餐时，祖母总是要求几位教师给孩子“训话”，并根据社会时尚向孩子们提出新的要求，看到不好的现象就去指点一下，让孩子们知道要做什么、不能做什么，寓教于吃中。

正是因为中国的饭桌礼仪严谨，让孩子形成了礼重形式、孝重心理、德重行为、教重继承的饭桌文化。