



《中国食文化丛书》

Food Cultural Books of China

# 吉庆 菜谱

张仁庆 王义平 主 编





《中国食文化丛书》

Food Cultural Books of China

# 吉庆菜谱

JI QING CAI PU

张仁庆 王义平 主编

农村读物出版社

## 图书在版编目 (CIP) 数据

吉庆菜谱 / 张仁庆, 王义平主编. — 北京: 农村读物出版社, 2002.9

(中国食文化丛书)

ISBN 7-5048-3840-3

I. 吉... II. ①张... ②王... III. 菜谱—中国

IV. TS972.182

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2002) 第 025957 号

---

出 版 人 傅玉祥

责任编辑 李家玉

出 版 农村读物出版社(北京市朝阳区农展馆北路 2 号 100026)

发 行 新华书店北京发行所

印 刷 中国农业出版社印刷厂

开 本 850mm × 1168mm 1/32

印 张 6.25

字 数 80 千

版 次 2002 年 9 月第 1 版 2002 年 9 月北京第 1 次印刷

印 数 1~6 000 册

定 价 26.00 元

---

(凡本版图书出现印刷、装订错误, 请向出版社发行部调换)



本书主编：张仁庆先生



本书主编张仁庆先生与本书编委山东青岛饭店协会会长  
刘仁民会长于青岛



编委：王义平 张仁庆 张韶云先生

## 编委会名单

主任：罗涵先 姜 习 王夫棠

副主任：张永年 李正权

编委：(排名不分先后)

|     |          |          |     |     |
|-----|----------|----------|-----|-----|
| 王仁兴 | 王树亭      | 王子辉      | 王书昌 | 王振宇 |
| 王致福 | 尹振凯      | 尹桂茂      | 孙应武 | 孙晓春 |
| 孙汉文 | 史瑞彩      | 冯大彪      | 冯宏来 | 邢振龄 |
| 齐 欣 | 齐向前      | 刘 克      | 刘凤凯 | 刘恩海 |
| 刘维山 | 刘尊哲      | 刘笑吟      | 朱 刚 | 朱秉中 |
| 朱国儒 | 李 刚      | 李世清      | 李正权 | 李志刚 |
| 李士靖 | 李长顺      | 许堂仁 (台湾) | 陈 新 | 何之绂 |
| 陈光新 | 陈 佩      | 汪 荣      | 何 磊 | 吴万里 |
| 杨德才 | 杨张猷      | 杨厚荫      | 杨春生 | 张志广 |
| 吴正格 | 沈思明      | 肖玉斌      | 张 勇 | 张 目 |
| 张仁庆 | 张永年      | 张旭辉      | 张九莲 | 孟鸣飞 |
| 杜长友 | 罗涵先      | 卓玉水      | 陶庆军 | 胡德荣 |
| 林承步 | 赵庆华      | 赵济清      | 姜 习 | 高 鑫 |
| 郭献瑞 | 郭小林      | 郭文彬      | 倪舜心 | 陶家风 |
| 高继民 | 侯瑞轩      | 侯荣风      | 栾宝谦 | 黄子云 |
| 贾立民 | 康 辉      | 梁向中      | 梁宗达 | 强木根 |
| 黄国强 | 黄泽忠      | 黄振华      | 温 南 | 解崇正 |
| 谢 添 | 傅必聪 (台湾) | 董丽荣      |     |     |

|          |          |          |     |
|----------|----------|----------|-----|
| 熊四智      | 薛慧林      | 赖春福 (台湾) | 姜 仲 |
| 戴 宁      | 邱庞同      | 胡忠英      | 赵嘉祥 |
| 李长茂      | 李石琮      | 朱宝鼎      | 桑大明 |
| 金一珠      | 梁诚威 (香港) | 夏德润      | 林正秋 |
| 高炳义      | 蒋展能      | 沈松茂 (台湾) | 曹进堂 |
| 黄正雄 (台湾) | 陈沧海      | 蔡金川 (台湾) |     |
| 孙立新      | 方天池      | 李淑娟      | 李志祥 |
| 刘 红      | 崔 韬      | 戴书经      | 郭恩亮 |
| 徐宝林      | 李振荣      | 王 莉      | 杨泉明 |
| 苏忠高      | 朱 民      | 陈书春      | 韩家显 |
| 沈关忠      | 韩吉光      | 王晓辉      | 杜述胜 |
| 刘一达      | 刘志勇      | 吴金德      | 崔鸿秋 |
|          |          |          | 于德彬 |

法律顾问：王松涛

策划、主编：张仁庆

中国食文化丛书编委会  
二〇〇二年一月二十五日

## 编委会名单

(排名不分前后)

|     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|
| 张仁庆 | 赵庆华 | 赵永臣 | 赵 岭 | 尹 凤 |
| 曾庆富 | 刘仁民 | 王义平 | 张韶云 | 刘志勇 |
| 韩吉光 | 孟胜利 | 李洪森 | 于朝阳 | 孙立华 |
| 金 英 | 姜 忠 | 王玉田 | 秦永熠 | 赵留安 |
| 陈斌志 | 沈晓俊 | 刘少文 | 安迎武 | 刘家骥 |
| 王健美 | 王伯飞 | 崔海亮 | 刘海英 | 郑秀生 |
| 曲忠良 | 栾建萍 | 张桂生 | 殷 志 | 申 齐 |
| 刘建军 | 褚历强 | 赵炳华 | 黎应辉 | 高速建 |
| 桑大明 | 姜国华 | 范健武 | 牟洪良 | 顾德龙 |
| 柳朋兴 | 陈跃进 | 楚长荣 | 杨战奇 | 高志敏 |
| 康殿仓 | 王 军 | 曹壁江 | 曾桂红 | 牛铁柱 |
| 李鸿文 | 刘兴军 | 王东海 | 陈彦明 | 刘长田 |
| 黄善军 | 邵军庭 | 栗元钦 | 陈兴旺 | 徐文潮 |
| 姜玉琢 | 郭 增 | 钱仲华 | 张淑贞 | 鲁克才 |
| 杜福祥 |     |     |     |     |

## 参加本书编辑人员

|     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 张仁庆 | 赵庆华 | 岳宝玲 | 张 心 | 赵 军 | 赵 领 |
| 王义平 | 张韶云 | 赵风忠 | 范建宁 | 孙德海 | 彭佩霞 |
| 凌愉珍 | 李学琪 | 王敬义 | 孔繁启 | 尹福荣 | 刘新利 |
| 尹兰梅 | 王建山 | 刘 佳 | 程 龙 | 于茉莉 | 曹玉军 |
| 曹 硕 | 卜龙刚 | 郭启夫 | 尹 凤 |     |     |

## 参加本书摄影人员

|     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 王建华 | 李方宇 | 李正权 | 张 心 | 张仁庆 | 张星三 |
| 林裕超 | 钱 辛 | 曲 良 | 朱玲玲 | 景 虹 |     |

## 指导老师

## 技术顾问

|     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 于振江 | 于建民 | 王义均 | 王志坚 | 王树亭 | 王 美 |
| 王美萍 | 史瑞彩 | 冯宏来 | 孙汉文 | 邢振龄 | 刘金福 |
| 刘自华 | 李 刚 | 李志刚 | 李光远 | 张久生 | 张志广 |
| 肖永利 | 邵红卫 | 孟祥萍 | 陈品珍 | 林承步 | 郑秀生 |
| 赵鸿彬 | 胡光旭 | 郭文彬 | 栾宝谦 | 凌凤春 | 高 山 |
| 黄子云 | 谢亚雄 | 潘政龄 | 霍增海 | 白长纪 | 康 辉 |
| 康富有 | 董世国 | 陈玉亮 | 时广南 | 崔玉芬 | 赵树风 |
| 肖玉斌 |     |     |     |     |     |

# 目 录

|             |    |
|-------------|----|
| 概 述         | 15 |
| 一、四季八节      | 15 |
| 二、新世纪的节日    | 16 |
| 三、过节过什么     | 16 |
| 四、庆典饮食的四大原则 | 16 |
| 五、庆典饮食禁忌    | 17 |
| 六、营造良好的饮食环境 | 17 |

## 一、婚 宴 篇

|                  |    |
|------------------|----|
| (一)婚俗简述          | 20 |
| (二)婚宴的设计与规模      | 23 |
| (三)菜例选登          | 23 |
| 广州凯旋华美达大酒店婚宴菜单4套 | 23 |
| 吉祥婚宴             | 23 |
| 美满婚宴             | 25 |
| 如意婚宴             | 24 |
| 幸福婚宴             | 25 |
| 福建漳州曾庆富大师开列的婚宴菜单 | 26 |
| 龙凤呈祥婚宴台          | 27 |
| 鸳鸯戏水             | 31 |
| 龙飞凤舞             | 28 |
| 丹凤展翅             | 32 |
| 凤戏牡丹             | 28 |
| 心心相连             | 32 |
| 双凤迎宾             | 29 |
| 蜜汁迎喜梅            | 33 |
| 橙汁瓜条             | 30 |
| 菜根凤爪             | 34 |
| 喜鹊登梅             | 30 |
| 松仁香肚             | 34 |

|               |    |            |    |
|---------------|----|------------|----|
| 泡椒墨鱼仔         | 35 | 龙凤荔枝球      | 47 |
| 椰汁凉糕          | 36 | 四喜丸子       | 48 |
| 浇汁蛤蜊          | 36 | 清炒虾仁       | 48 |
| 锦绣雪鱼香         | 37 | 拔丝土豆球      | 49 |
| 红油海鲜          | 38 | 松鼠鱼        | 50 |
| 蹄筋烧海参         | 38 | 浪花天香鱼      | 50 |
| 百年合好(西芹百合)    | 39 | 龙鱼焙面       | 51 |
| 虾籽豆腐          | 40 | 红烧比目鱼      | 52 |
| 鸳鸯豆腐(双色豆腐)    | 40 | 早生贵子       | 52 |
| 海誓山盟          | 41 | 鱼翅盅        | 53 |
| 蟹黄鱼茸蛋         | 42 | 三鲜汤        | 54 |
| 松仁玉米(1)(生儿育女) | 42 | 全家福        | 54 |
| 松仁玉米(2)(生儿育女) | 43 | 面塑、聚宝盆(正面) | 55 |
| 沙律盐酥虾         | 44 | 面塑、吉祥如意    | 56 |
| 杏香鲜橙鸡         | 44 | 面塑三件       | 56 |
| 花开富贵虾         | 45 | 江南马兰饺      | 57 |
| 桃花凤翅          | 46 | 整瓜雕刻牡丹花    | 58 |
| 蒜茸日月贝         | 46 |            |    |

## 二、寿宴篇

|            |    |
|------------|----|
| (一)寿宴概述    | 60 |
| (二)生日的三个阶段 | 61 |
| (三)生日的吉祥词语 | 61 |
| (四)生日菜点    | 62 |

|                 |    |
|-----------------|----|
| 福建漳州曾庆富为老人开列的菜单 | 62 |
|-----------------|----|

|         |    |        |    |
|---------|----|--------|----|
| 老年人生日菜单 | 62 | 老寿星(1) | 64 |
| 青年人生日菜单 | 62 | 老寿星(2) | 64 |
| 儿童生日菜单  | 63 | 金龟拜寿   | 65 |

|             |    |         |    |
|-------------|----|---------|----|
| 九色鹿         | 65 | 煎丸子     | 76 |
| 双鹤迎春        | 66 | 珍珠豆角    | 77 |
| 松鹤延年(六围碟之一) | 66 | 熘肝尖     | 78 |
| 松鹤延年(六围碟之二) | 67 | 红烧蹄筋    | 78 |
| 松鹤延年(六围碟之三) | 67 | 山泉虹鳟鱼   | 79 |
| 松鹤延年(六围碟之四) | 68 | 熘黄菜     | 80 |
| 松鹤延年(六围碟之五) | 68 | 花城爽肚    | 80 |
| 松鹤延年(六围碟之六) | 69 | 箭串鹿三宝   | 81 |
| 养生萝卜        | 69 | 鹿双宝     | 82 |
| 金鱼戏莲        | 70 | 腐乳稻香肉   | 82 |
| 长寿菜扣肉       | 70 | 四世同堂    | 83 |
| 红影麒麟鲍       | 71 | 干炸黄鱼    | 84 |
| 泡菜半汤桂鱼      | 72 | 上汤海味碧绿球 | 84 |
| 酱扒猪脸        | 72 | 鸡茸太子羹   | 85 |
| 掌上明珠        | 73 | 水果蛋糕    | 86 |
| 玉米仁鲜鱼       | 74 | 寿桃豆腐    | 86 |
| 一品怀府山药桃     | 75 | 寿桃(面点)  | 87 |
| 菜根香排骨       | 76 | 八宝寿桃    | 88 |

### 三、庆典篇

|                      |    |
|----------------------|----|
| 福建漳州曾庆富为金盛服装店开业开列的菜单 | 90 |
| 开业菜单                 | 90 |
| 孔雀开屏                 | 91 |
| 百花迎春                 | 91 |
| 四冷盘                  | 92 |
| 姜筍(又称姜芽)             | 92 |
| 勤劳致富                 | 93 |
| 群龙戏珠                 | 94 |
| 蒜珠盘龙鳝                | 94 |
| 红烧海参                 | 95 |
| 蒜仔鱼脯                 | 96 |
| 红烧鸡胗                 | 96 |
| 脆皮牛肉卷                | 97 |
| 熘腰花                  | 97 |
| 万众一心(糟香虾仁)           | 98 |

|            |     |         |     |
|------------|-----|---------|-----|
| 盐水大虾       | 98  | 芙蓉龙虾    | 108 |
| 招财进宝       | 99  | 豆豉爆雪鱼   | 108 |
| 虾丝蜇皮       | 100 | 葱油鹅蛋    | 109 |
| 红油鹅蛋       | 100 | 蚝皇澳洲鲍   | 110 |
| 鲜果虾球       | 101 | 芫爆龙须    | 111 |
| 金银滚滚来      | 102 | 西红柿炖鲮板鱼 | 111 |
| 恭喜发财       | 103 | 双狮绣球    | 112 |
| 珍珠大肉(珍珠红梅) | 104 | 鱼翅海参盅   | 112 |
| 豉汁鲍鱼       | 104 | 杏仁豆腐    | 113 |
| 凤腿宣莲       | 105 | 枣泥宣化酥   | 113 |
| 芙蓉鲜蛋奶      | 106 | 四角风轮酥   | 114 |
| 油爆鸟贝       | 106 | 果盘      | 114 |
| 蒜茸蒸蛭子王     | 107 |         |     |

## 四、节日篇

|          |     |
|----------|-----|
| (一)古代中国节 | 116 |
| (二)当代中国节 | 117 |
| (三)节日菜点  | 119 |

### 节日菜单

|       |     |          |     |
|-------|-----|----------|-----|
| 宫灯    | 120 | 红烧鲜参     | 126 |
| 八冷拼   | 120 | 干煸四季豆    | 126 |
| 七色拉皮  | 121 | 生吃鱼片(刺身) | 127 |
| 金鱼戏莲  | 122 | 清炒荷兰豆    | 128 |
| 三色杏仁  | 122 | 辣根巴蛸     | 128 |
| 水晶猪皮冻 | 123 | 炸鱿鱼圈     | 129 |
| 醉枣芹菜  | 124 | 爆羊肚      | 130 |
| 蛋黄鸭卷  | 124 | 双菇滑骨髓    | 130 |
| 新年愉快  | 125 | 蒜茸蛭子     | 131 |

|        |     |       |     |
|--------|-----|-------|-----|
| 豉汁夏威夷贝 | 132 | 松鼠草鱼  | 136 |
| 菜头虾仁   | 132 | 星州鲳鱼  | 137 |
| 烤鸭     | 133 | 银丝松鼠鱼 | 138 |
| 红油鱼籽   | 134 | 蒲棒鲜贝  | 139 |
| 盐水青虾   | 134 | 菊花海参  | 140 |
| 酱爆桃花蛸  | 135 | 大馅鱼饺  | 140 |
| 金鱼虾仁   | 136 |       |     |

## 五、综合篇

|                        |     |
|------------------------|-----|
| 福建漳州曾庆富为×先生考取厦门大学开列的菜单 | 142 |
|------------------------|-----|

|                      |     |
|----------------------|-----|
| 福建漳州曾庆富大师为×先生乔迁开列的菜单 | 142 |
|----------------------|-----|

|        |     |        |     |
|--------|-----|--------|-----|
| 升学菜单   | 142 | 母子情    | 152 |
| 升迁菜单   | 143 | 狮子     | 153 |
| 入伍菜单   | 143 | 溜虾仁    | 154 |
| 生子菜单   | 144 | 软炸虾仁   | 154 |
| 狮子滚绣球  | 145 | 葱烧海参   | 155 |
| 珍珠龙舟   | 145 | 肉炒芸豆丝  | 156 |
| 孔雀开屏   | 146 | 清炒芥兰   | 156 |
| 六冷盘    | 146 | 肉丝拉皮   | 157 |
| 花篮     | 147 | 拔丝薯球   | 158 |
| 金鱼戏水   | 148 | 莲蓬豆腐   | 158 |
| 花篮     | 148 | 枸杞金钱鞭花 | 159 |
| 百花争艳   | 149 | 油爆虾    | 159 |
| 奔(冷拼)  | 150 | 鹦鹉如意   | 160 |
| 雄鹰展翅   | 150 | 诗礼银杏   | 161 |
| 花篮     | 151 | 佛手芙蓉蹄筋 | 162 |
| 春笋(冷拼) | 152 | 鹏程万里   | 163 |

|       |     |       |     |
|-------|-----|-------|-----|
| 夫妻团圆  | 163 | 蚕茧海参  | 167 |
| 肝胆相照  | 164 | 八宝鲍鱼  | 168 |
| 沙茶牛肉丝 | 165 | 鲜奶莲花杯 | 168 |
| 松仁鸡锤  | 166 |       |     |

## 六、礼俗篇

|           |     |              |     |
|-----------|-----|--------------|-----|
| (一)婚俗     | 170 |              |     |
| 1.传统婚俗    | 170 | 3.结婚周年纪念日的雅称 | 172 |
| 2.现代婚嫁礼俗  | 171 |              |     |
| (二)传统寿筵礼俗 | 173 |              |     |
| 1.民间生日礼俗  | 173 | 4.年寿用语释义     | 176 |
| 2.成人诞辰礼俗  | 174 | 5.祝寿用品       | 178 |
| 3.寿诞礼俗    | 174 | 6.星座简介及星座图解  | 178 |
| (三)传统节日礼俗 | 180 |              |     |
| 1.春节礼俗    | 180 | 7.中秋节礼俗      | 185 |
| 2.元宵节礼俗   | 182 | 8.重阳节礼俗      | 185 |
| 3.龙头节礼俗   | 182 | 9.腊八节礼俗      | 185 |
| 4.清明节礼俗   | 184 | 10.扫尘节礼俗     | 185 |
| 5.端午节礼俗   | 184 | 11.除夕礼俗      | 185 |
| 6.中元节礼俗   | 185 |              |     |
| (四)春联     | 186 |              |     |
| (五)开业庆典礼俗 | 190 |              |     |
| 1.开业礼仪    | 190 | 3.乔迁喜庆礼俗     | 192 |
| 2.建房庆典礼仪  | 191 |              |     |

## 《 概 述 》

伟大的中华民族有着悠久的历史 and 深远的文化。勤劳智慧的华夏儿女，在长期的社会生活中传袭下来许多优良美德和生活习俗。各种节日、庆典、礼节就是其中的一部分。这些传统的习俗包括：婚庆、寿庆、生儿育女、四季八节。古人讲的四大喜事是：洞房花烛夜，金榜题名时，久旱逢甘露，他乡遇故知。新时代又注入了新的内容，例如：现代节日有国庆节、五一劳动节等，而升学、提干、参军入伍、开业庆典等都列入喜庆的大事。伴随节日、庆典、礼节等活动，产生了饮食文化。从自然科学和社会科学的角度观察分析问题，它带有强烈的时代背景，是历史的见证，也是社会生活的体现。在继承、开发、挖掘、创新方面，我们编写了此书。既具传统文化，又适应时代的发展，以供广大读者在庆典时参考。现将有关事宜简要叙述如下：

### 一、四季八节

四季八节又称四时八节。是中国人民在长期的生活中积累规范的生活内容。包括：正月初一元旦（春节，春季）、正月十五元宵节、五月初五端午节（夏季）、七月初七乞巧节、七月十五中元节、八月十五中秋节（秋季）、九月九日重阳节、冬至（冬季）、十二月三十除夕。

四时是四季的体现：中国四季分明，劳动人民总结出了二十四节气，按春、夏、秋、冬分出季节，因此有了春季（立春）、夏季（立夏）、秋季（立秋）、冬季（冬至）。这四时的日子也算过节，在饮食上都有所改善，并且有特定的食物，立春：应吃各种野菜包的饺子，至少也要有韭菜（九菜）和荠菜（齐菜）做馅。寓意

着春天来百花开，新春发菜的吉祥词语；立夏：应吃面条，特定的是吃炸酱面和干拌面，芝麻、花生存放了一冬一春，再放就要过伏了。要乘此季节磨成芝麻酱一并庆典，作夏季饮食的准备。面条寓意着天长地久。立秋饮食也是面条，一般吃立秋过水面，秋风凉，树叶黄，秋天到来了，要种秋作物，也作春秋收的准备。立冬饮食为水饺，一般吃三鲜馅饺子；进入腊月，在腊月初八要喝腊八粥。秋季吃水饺和中秋节吃月饼都是传统的习俗。

## 二、新世纪的节日

四季八节是传统的节日，也称老节，是古代文化的沿袭。新社会新生活，节日就有了新的内容，国务院新规定的节日，又称法定节假日，有：春节、五一国际劳动节、国庆节、元旦，这四大节都有假期，而其他纪念日或专业性节日也做了明确规定，例如：三八妇女节、五四青年节、六一儿童节、八一建军节、教师节、护士节等，也做了规定（见《全国年节及纪念日放假办法》）。

## 三、过节过什么

节日的饮食是过节的重要内容。过节合家欢乐、全家团圆，国家、单位、家庭都离不开在饮食方面或在庆典上的安排。开怀畅饮，品尝美味佳肴也是幸福生活的体现。

## 四、庆典饮食的四大原则

庆典饮食不论国家、单位还是家庭都应本照以下四项原则去安排饮食：

1. 营养卫生。不论吃什么，都要营养卫生，不能吃出毛病，更不能造成食物中毒等事故的发生。
2. 体面大方。不论是自办酒食，还是到饭店、宾馆宴请，要做出体面大方的样子，让客人感觉舒畅。
3. 经济实惠。让客人吃饱、吃好，首先不能空盘让客人挨饿，又不能太浪费，有时可预先做出必要的统计。
4. 营造气氛。从环境到餐具、宾客的着装、店堂的布置，都要造成一定的氛围，让人置身于欢乐之中。