

国宴揭秘

开国第一宴选用淮扬菜 宴请国宾菜肴有过删减



9月30日晚，国务院在北京人民大会堂举行国庆招待会，热烈庆祝中华人民共和国成立65周年。 新华社

1949年10月1日，开国大典结束后，新成立的中央人民政府在北京饭店举行了有600余位宾客参加的新中国第一次国庆招待会，史称“开国第一宴”。

国宴历来是中国礼宾工作的重头戏，在这个生动而紧张的舞台上，在一个个故事里，历史蜿蜒展开……

65年前，虽不豪华但却制作精良的特色佳肴为日后国宴的风格定下了基调

对北京饭店来说，不仅办“开国第一宴”是头一回，就是办如此正规的大型中餐宴会也是首次。过去，北京饭店一直经营西餐，只有在国共谈判时，为照顾中共代表团的饮食习惯，才专门从泰丰楼饭庄请过来几位中餐厨师。

当时的“宴会总管”由新中国第一位“宴会设计师”郑连富担任，他在北京饭店长期任宴会总管一职，对业务比较精通。为了办好这次国宴，北京饭店的领导可算是费尽了心思。时任政务院（现在的国务院）典礼局局长的余心清也亲自出马。余心清是新中国留用的礼宾专家，他对北京餐饮业了如指掌，哪家饭馆是什么风味，有哪些招牌菜，有多少位名厨，经营情况如何，他都如数家珍，娓娓道来。

考虑到出席这次国宴的宾客来自五湖四海，周恩来同志决定选用兼容南北菜系之长、适合大众口味的淮扬菜招待客人。但当时的北京饭店缺乏中餐的制作经验，于是，经周恩来亲定，北京饭店专门从京城有名的淮扬饭庄——“玉华台”调来淮扬菜名厨朱殿荣、孙久富、王杜昆等9名厨师，为“开国第一宴”掌勺。

郑连富对“开国第一宴”的组织与安排几乎完美无瑕，几十张餐桌摆得疏密得当，主桌的安排既突出，又可以和一般的来宾席互相呼应，便于主桌上的首长们互相交谈，也便于主桌上的首长和其他来宾交流。上菜的路线宽窄适当、布设合理，服务程序也考虑得周到细致。

而说到“开国第一宴”的菜品菜式，就不得不提有着80余年历史的北京老字号饭庄——玉华台。如今，玉华台饭庄依然以它特有的古朴风韵接待着众多宾客。在后厨掌灶的申建国，正是当年参与“开国第一宴”的淮扬菜大师张福祉的关门弟子。申建国说：“听我师父回忆，开国第一宴并不是大家所想象的那样神秘，用的也不是高档华贵的原料，在今天的一些饭店、餐厅都能吃得到。”

郑连富回忆说：“时间虽然过去了60多年，但我仍清楚记得，宴会由开胃小碟、冷菜、热菜、点心和水果几部分组成，其中冷菜数量最多，共设有8道，随后是6道热菜：分别是鲍鱼浓汁四宝、东坡肉方、蟹粉狮子头、鸡汁煮干丝、清炒翡翠虾仁 and 全家福。最后还有炸年糕、黄桥烧饼、艾窝窝、淮扬汤包4道点心和水果供客人享用。”

虽然“开国第一宴”上的菜肴听上去都很平常，但是它背后蕴含的东西很多。

国宴菜的精髓并不在于样式的奢繁，看起来貌不惊人的菜品，其功夫往往深藏于其中。厨师的水平高低主要是体现在调味的汤上。最好的汤就是用鸡熬出的汤，看起来清淡，但味道很浓。所谓开水白菜就是用这样的汤调制出来的。

65年前，成立伊始的新中国就是用这些虽不豪华但却制作精良、口味适中的特色佳肴，令满堂宾客对中国传统美食产生了好感，也为日后国宴的风格定下了基调。此后10年间，每年一次的国庆招待会都在北京饭店举行，这样一直延续到了1959年。

五千人的盛宴究竟该拿什么招待客人

1959年国庆节前夕，在刚刚建成的人民大会堂内，上千人正在为一场有5000人参加的国宴做着最后的准备。

1959年8月底的一天，26岁的北京丰泽园饭庄厨师王义

均被派到北京饭店，参加国庆宴会的准备工作。参与这项工作的厨师都是北京各大饭店的一些名厨，玉华台、惠丰堂等名店都名列其中。

五千人的盛宴究竟该拿什么招待客人？空前盛事与从未遇到过的难题搅在一起，厨师们只能借助以往经验去准备。

虽然是吃饭，讲究却很多。比如不能有带骨头的东西，因为一边吃，一边吐骨头不文雅；要尽量避免有冲突的食物，很多食物不能同时食用，否则可能会产生不良反应；菜品要适合外国嘉宾口味，有些菜品外国嘉宾不知道食用方法，如灌汤小笼包等，最好要避免。

几经讨论，厨师们定下菜单，并交由周恩来审定。秉承国宴菜的一贯特点，此次菜肴以清淡、软烂、香醇、口感温和和不刺激为主。由于大会堂加工能力有限，多数菜品为冷菜，热菜只上两道，另有点心、水果、饮料供宾客享用。

菜单一经确定，厨师们便立即采用流水作业的方式对所有原材料进行粗加工，然后再用卡车将加工好的原料运送到人民大会堂地下室进行细加工。整个流程下来，犹如在进行一次“大兵团”式的协同作战。

大多数厨师都是第一次来到人民大会堂，来不及环顾四周，就忙着投入到了紧张的工作中。很多人几天几夜不合眼，任务之重，至今让人难忘。有的厨师切菜时受了伤，简单包扎后仍坚持工作，有的厨师连续作战，甚至靠在墙上就睡着了。

1959年9月30日晚7点整，备受瞩目的五千人盛宴终于在人民大会堂宴会厅拉开帷幕。

宴会厅内，摄影师们用镜头记录着这一空前盛况。此时，刚参加工作不久的服务员张善兰就站在距离毛主席不远的位子上。张善兰回忆：“第一杯水就是我送去给毛主席的。端着这杯水时，我好像连路都不会走了。”走到毛主席面前时，毛主席看出她有些紧张，便问她是哪人，还和她聊天。事实上，紧张的不仅仅是张善兰，现场一千多名服务人员每个人都捏着把汗。因为，一千多人要保持步调一致，整齐有序，可不是简单的事。

为宴会服务的整个过程分工也很细。上热菜的时候，几十位服务员同时推着车进入宴会厅。而所有人的工作如何整齐划一呢？当时创新地采用了“红绿灯”方法，黄灯亮表示准备，所有人员必须各就各位；绿灯亮表示开始行动，按程序走菜、上菜；红灯亮表示原地肃立，停止一切工作。这样既保证了现场的安静，也保证了秩序井然。这个统一指挥的方法，简单易行，效果很好，那天的宴会服务始终有条不紊，没有发生任何纰漏。

在1959年的中国，这场有五千人参加的国庆招待会无疑是一场震撼人心的盛宴。此后，上千人甚至上万人的国宴开始频频出现，在人们的印象中，国宴似乎成了大规模、高规格的象征。

国宴菜的原材料都是定点供应，每一个环节都有严格的验收制度

对于国宴来说，食品安全始终是第一位的。人民大会堂管理部门为此制定了多个严格的制度。

国宴菜的原材料都是定点供应，这样做是为了保证食物在源头上不出问题。此外，每一个环节都有严格的验收制度。比如，食品运进人民大会堂后，要通过验收，除了目测，还需要卫生检验报告等数个证明文件。此外，还要经常进行抽查。大会堂设有专门的化验室并配有专职人员。入库后的保管、发料以及领料的各个环节，都有严格的卫生制度。

而最为特殊的环节是在餐点的制作中：切菜时，两名专职

化验员会拿一个小盒、一根镊子，夹两片菜肴放入盒中拿走；等热菜刚出锅，化验员又马上过来，再次取样，放到培养基里培养。直到用餐结束后24小时不出问题，样本才能销毁。

说到原材料的定点供应，就不能不提及设在北京东华门大街34号食品“特供处”。

多年来，这个部门对外只用数字“34号”代表。这个诞生于新中国成立之初的食品“特供”机构，设立伊始的使命，就是为党和国家领导人、外国元首访华以及国宴这样的重大外事活动提供食品安全保障。出于保密的需要，长期以来，这里只能用门牌号码“34号”来命名。

1972年2月，时任美国总统尼克松访华，这是震惊世界的大事，周恩来亲自设宴招待。为了备齐宴会所需要的各种食品原料，34号特供处的工作人员几乎跑遍了大半个中国。

当得知美国客人喜欢吃海鲜时，有关方面便决定准备新鲜的黄海鲍鱼以作备选。当尼克松听说这些新鲜的鲍鱼是采自黄海深处时，不禁为中国人的好客而感动。

在欢迎尼克松的国宴上有一道“芙蓉竹荪汤”，其中用的原料竹荪产自四川长宁。当年，县里接到上级通知，紧急调集2斤长宁竹荪，还说这是一项政治任务，千万耽误不得。后来，当地官员在报纸上看到了一篇题为《竹荪：从国宴到世界》的文章，才确信当时的竹荪就是为尼克松访华的国宴准备的。在这次国宴上还有一道菜需要新鲜的蚕豆，可是在一二月份找到新鲜蚕豆是非常困难的。

当时正值春节放假，浙江省平阳县供应组大部分同志被临时召回。最后在平阳县钱仓镇一带找到了长势良好的蚕豆地。据当地人介绍，这就是在农业界被称为“钱仓早”的蚕豆。由于当时蚕豆还比较小，于是工作组多次请当地有经验的老农进行推算，预测在运输当天，蚕豆可以长到多大。当得知运输那天的蚕豆的豆肉已经可以入菜时，工作人员向北京方面作了汇报。就这样，经多方努力，这批新鲜蚕豆终于赶在尼克松抵达之前被送到了北京。

从“四菜一汤”到“三菜一汤”，一道菜的删减，跨越了半个多世纪

上世纪60年代，毛泽东对国宴的规格有过一系列批示，在一次谈话中他批评说：“现在的宴会规格太高，吃掉的还没有扔掉的多，白白浪费了国家的物资。千篇一律都上燕窝鱼翅，花钱多，而且又不实惠。有些东西外国人根本就不吃。我们请外国人，我看有‘四菜一汤’就可以了。”

这之后，周恩来定下规矩，以后的国宴标准为“四菜一汤”。此后半个世纪，国宴基本维持这一标准。

据担任过人民大会堂宴会总厨的孙应武介绍，那时为外国元首举行国宴，经他报上去的菜单都要严格按照“四菜一汤”的标准。不过，到了上世纪90年代末、本世纪初，国宴的标准已经开始尝试“三菜一汤”或“两菜一汤”。

时至2008年8月24日中午，时任国家主席胡锦涛在钓鱼台国宾馆再设“奥运国宴”，宴请参加奥运闭幕式的各国贵宾，标准为“三菜一汤”。

目前领导人宴请国宾，有的只用“三菜一汤”，或“两菜一汤”。这种做法既节省经费、物资，又节约时间、人力。眼下国宴时间一般为1小时15分钟，而过去国宴通常花两三个小时。

从“四菜一汤”到“三菜一汤”，一道菜的删减，跨越了半个多世纪。不过，两个标准的树立，在当时都是为了精简节约。

（作者：中共中央组织部机关事务管理局王建柱）

据《解放日报》