

1949年10月1日,是举世瞩目的开国大典举办的日子,毛泽东在天安门城楼上向全世界宣布了新中国的成立,其后举行了盛大的阅兵仪式和群众游行。全部庆典活动于下午5点左右结束。

当晚,有着近50年历史的北京饭店迎来了一批重要的客人,他们是参加完开国大典的新中国的开国领袖、中共中央负责人、中国人民解放军高级将领、各民主党派和无党派人士、社会各界知名人士、国民党军起义将领、少数民族代表以及工人、农民和解放军代表,共计600余人。中华人民共和国中央人民政府在这里设宴,款待前来参加开国大典的各位宾客,这个宴会就是人们所说的“开国第一宴”。

重任如山 北京饭店请“外援”

1900年,两个法国人在当时的外国兵营东面地区开了一个三间门脸的小酒馆,并于第二年搬到了兵营的北面,正式挂上了“北京饭店”的招牌,一个酒店的历史从此开始。

对北京饭店来说,举办如此隆重的大型中餐国宴是头一回。建国之前的北京饭店,虽有“京城第一饭店”之称,但主要以适应洋人口味为主,多经营西餐,以法国大餐最为出名。当时出入北京饭店的,大多是住在北京的洋人、达官显贵和大富豪,平民一般不会光顾,因此将西餐作为主打是饭店吸引顾客的必要手段。但“开国第一宴”作为新中国的堂堂国宴,来宾又都是中国人,自然应该吃中国菜。北京饭店的西餐背景此刻显得毫无用武之地。

面对北京饭店缺乏中餐制作经验的困境,时任政务院典礼局局长的余心清亲自出马,操办此事。余心清是新中国的礼宾专家,他对北京的饮食业了如指掌。哪家餐馆做什么菜系,有什么招牌菜,厨师好不好,经营风格是什么,一问他都能马上说出来。他到任之后做的第一件事,就是把北京饭店中餐厨房的规模扩大到200平方米以上,使以前处于陪衬地位的中餐厨房具备了能够提供大型宴会所需餐点的能力。

除了设备的缺乏,经验的欠缺也是一个大问题。北京饭店以前是以服务私人食客为主的餐馆,由于条件的限制,从没有举办过如此大型的、代表政府的宴会。只有在国共合作军调部时期,为照顾中共代表团的饮食习惯,当时的经理曾经从泰丰楼饭庄请来几位厨师,专为共产党代表做中餐。可这一次的国宴规模,远远大过了以前任何一次宴会,参加国宴的代表们来自五湖四海,有人喜欢吃辣,有人喜欢吃酸,有人喜爱味咸,有人喜欢味甜,正所谓众口难调。

中国的饮食文化博大精深,单就菜系而言,就有“四大菜系”和“八大菜系”之分,更别说在这几大菜系以外,各个地方还有自己的名小吃。那么,选择什么作为“开国第一宴”的菜谱呢?在请示了周总理之后,余心清和北京饭店经理王韧商量后认为,淮扬菜系口味比较适中,北方人、南方人都可以接受。但北京饭店没有擅长做淮扬菜的师傅,“开国第一宴”的准备时间十分仓促,现找师傅已经不可能,因此,聘请“外援”成了唯一的选择。说到北京城里做淮扬菜做得好的餐馆,余心清想到了“玉华台”。

玉堂春色好 华宴满台香

1921年,两个来自扬州的兄弟,在王府井八面槽的一栋三进的两层小楼里开了家淮扬饭庄,取名“玉华台”。这两兄弟姓马,一人曾经是直隶总督的管家,另一人是总督的家厨。因人缘好,人脉广,玉华台自开业以来生意一直特别好,历史上曾有“营业殊不恶,年计流水盛时可达十万金”的记载。玉华台因为生意越做越好,曾搬过几次,地方越来越大,但生意却不曾因搬家而变坏,搬到哪儿,老主顾就追到哪儿。

玉华台拥有多位做淮扬菜拿手的名厨,以“清蒸鲥鱼”、“将军过桥”、“全鳊席”、“红烧狮子头”为招牌菜,名满京城。余心清登门拜访之际,玉华台正因经营不善,面临食客减少的窘境。在这种局面之下,余心清动之以情、晓之以理,终于说动玉华台的老板,调了9位顶级名厨给北京饭店,专司国宴制作,他们是李福连、杨启富、朱殿荣、王杜昆、孙久富、王斌、单德旺、李世忠、王兰。

其中,朱殿荣担任“开国第一宴”的总厨师长,他出身鼎镬世家,14岁起师从名厨,练就了做大菜、办筵席的过硬本领。他精通淮扬菜的各种技法,代表菜是“红烧狮子头”、“烧四宝”等。孙久富号称“孙快手”,不但干活精细,动作麻利,而且制出的点心也很有特色。他做的“淮扬汤包”和“火腿江米烧麦”软糯鲜香,满兜汤汁,

开国第一宴 幕后的故事

文\本刊特约撰稿 夏 厦

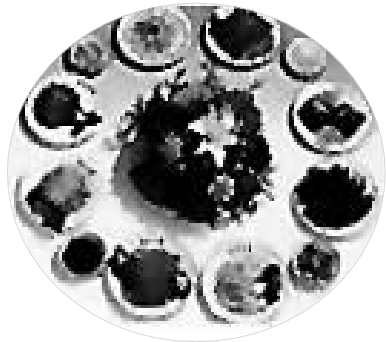
今年是新中国成立60周年,许多当年建国往事,被人们重新记忆。“开国第一宴”就是其中之一。这个在开国大典结束后举行的国宴,至少创造了两个“第一”:开国后举行的第一次国宴;民国以来最大规模的集体宴会。随着这两个第一的揭秘,让“开国第一宴”成为近年来人们热议的话题,也成为一些聪明的商家克隆的“第一宴”——



1950年代的老北京饭店,开国第一宴在此开席。



今人克隆的“开国第一宴”部分佳肴。



(本版图片由本报资料库提供)

↑ 开国第一宴经典菜系。

而且从不破皮。仅烧饼,他就能做出四五十种之多,如“黄桥烧饼”、“萝卜丝烧饼”、“冬菜肉末烧饼”、“焖炉烧饼”等等。值得一提的是,后来,这几位大师因为手艺出众,陆续被“上调”:两位去了国务院为周总理和罗瑞卿大将服务,两位调北京饭店做淮扬菜,一位当了梅兰芳先生的家厨。

“开国第一宴”的菜单由余心清亲自选定,这份载入史册的菜单是:

冷菜:五香鱼,油淋鸡,炅黄瓜,肴肉。

头道菜:燕菜汤。

热菜:红烧鱼翅、烧四宝、干焖大虾、烧鸡块、鲜蘑菜心、红扒鸭、红烧鲤鱼、红烧狮子头。

第二道和第三道热菜之间上四种点心,咸点有:菜肉烧麦、春卷。甜点有:豆沙包、千层油糕。

宴会总管郑连福

宴会的举办地、厨师、菜单都已确定,可宴会还缺一位总理各项事务的人才。举办大型宴会犹如打仗一样,需要一位总指挥来协调各项资源,当时称“宴会总管”。这一职位,由北京饭店的郑连福担任,他本来就是北京饭店的宴会总管,对业务十分精通。

宴会总管的职责,首先就是确定席位如何摆放,比如主桌和次桌的位置和距离,不能太远,也不能太近;既要突出主桌,又要让主次桌相互呼应,方便领导和来宾们谈话交流。其次,宴会总管还需要确定上菜的时间,先后,以及频率。冷菜可以事先做好,但热菜必须做好之后尽快端上桌,因此摆放席位的时候就必须先留出好服务员上菜进出的通道,并且设计好上菜时走的路线。此外,餐厅的美化和服务人员的选择也是郑连福考虑的重点,开国晚宴要显得华丽庄重,又不铺张浪费。

17岁就进入这一行的郑连福经验充分,成功的完成了这次任务。在“开国第一宴”之后,郑连福负责设计和策划了数以百计的大型宴会,接待了来自世界各地的多位国家元首和贵宾。

新中国“开国第一宴”

“开国第一宴”于1949年10月1日晚6点在北京饭店宴会厅准时举行,周恩来、刘少奇、朱德、宋庆龄等党和国家领导人均盛装出席。毛泽东因临时有事,并未到场,由周总理代替他向各位来宾敬酒。

周总理敬酒有个特点,他总是主动地去向来宾们敬酒,而不是等着他们来敬。总理的热情好客感染了在场的宾客,当总理来到他们的桌边时,他们纷纷起立,与总理碰杯、互道贺词。总理敬到一半时,来宾们都在担心总理酒力也许无法胜任。毕竟,“开国第一宴”到场的来宾有600多人,宴会厅里总共有60多桌席啊,再厉害的酒量,这样轮番喝下来,恐怕也撑不住。可来宾们眼中的总理没有丝毫的醉相,甚至越到后来,越有精神,和来宾们说的话也越多。这堪称是“开国第一宴”的一大奇事。

许多年后,经服侍过周总理的人员回忆,原来在“开国第一宴”之前,周总理的保健医生接到指示,要保证总理在国宴期间不能喝醉。他想到的办法,就是在总理喝的白酒中掺水。这样,既保证了总理逢敬必饮,又保证了总理的形象。

在“开国第一宴”上,餐厅的服务人员也有着和以往完全不一样的印象。在建国之前,北京饭店是一个服务达官显贵和洋人的饭店,作为饭店的服务人员,他们见惯了的是资本家和权贵阶级的颐指气使。他们看到最多的,就是西装革履的英国绅士和浑身珠光宝气的法国女郎,更有长袍马褂一脸傲慢的中国商人。可如今,在同样的一个宴会厅里,他们看到了许多朴实的农民,健壮的工人,以及一脸坚毅的军人。这些都是和他们同样的人,都是最平凡不过的老百姓。这让北京饭店的服务人员产生了一种亲切感,感到新中国确实是劳动人民当家作主的新国家。

余心清和朱殿荣精心准备的淮扬菜受到了在场来宾的高度赞扬。有几位服务员在给民主人士上菜时,听到了他们对菜的评论。

一位说:“大饭店的菜就是好,比我们自己做的好吃多了。”

另一位说:“确实好!味道极佳,可谓上品!”

听到来宾们的评论,朱厨师长悬着的心终于放下了。自“开国第一宴”之后,朱殿荣的名声越来越响,他那一手做淮扬菜的手艺更是在京城街知巷闻。这就是新中国的“开国第一宴”。在这场宴会中,党和国家领导人与各界来宾互相敬酒,共祝新中国的繁荣强盛。那一夜,被很多人永远地记在心中。