

新中国开国第一宴

平凡

2009年07月15日08:17 来源：中国共产党新闻网

【字号 大 中 小】 打印 留言 社区 网摘 手机点评 纠错 E-mail 推荐: 提交

（《世纪风采》授权中国共产党新闻网独家发布，请勿转载）

1949年10月1日的夜晚，是一个不眠之夜。

中华人民共和国中央人民政府在北京饭店举行盛大宴会，招待前来参加开国大典的中外贵宾。这次宴会，后来被称为“开国第一宴”。

北京饭店头一回举办大型中餐国宴

10月1日下午，开国大典在天安门广场隆重举行，随后进行阅兵和群众游行，全部活动约在下午5时结束。

夜幕降临，华灯初上，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、解放军代表共600多人齐聚北京饭店宴会厅，共同为新中国的诞生欢庆祝贺。

对北京饭店来说，举办如此隆重的大型中餐国宴是头一回。

国宴的准备工作庞杂而繁重，由当时的政务院典礼局局长余心清亲自统领操办。余心清是新中国留用的礼宾专家，他对北京饮食业了如指掌，哪家饭馆是什么风味，有哪些招牌菜，有哪几位名厨，他都能娓娓道来。

当时的北京饭店虽说是京城第一饭店，但以往为适应洋人口味，多经营西餐，以法式大餐最为有名。1947年国共合作军事调停谈判时期，中共代表团常驻北京，为照顾中共代表团的饮食习惯，饭店经理曾从泰丰楼饭庄请来几位厨师，专为中共代表做中餐。而现在要举办如此大规模的中餐宴会，确实不是一件易事。

面对博大精深的中华饮食文化，从哪里入手操办国宴呢？余心清和当时北京饭店经理王韧、副经理沈平多次商议后决定，先引淮扬菜系入北京饭店，因淮扬口味适中，菜肴面点皆全，南北方人都易于接受。

于是，余心清先从京城有名的淮扬饭庄玉华台调来了朱殿荣、王杜昆、杨启荣、王斌、孙久富等几位身怀绝技的名厨。在不久前召开的第一届政治协商会议期间，上百人的中餐宴会，几位名厨师一显身手，烹制的菜肴广受代表好评，也算为筹备开国大宴做了一次预演。

“开国第一宴”宴会总管——郑连富

举办一场大型国宴，如同演奏一部大型交响乐，需要一位宴会总指挥，也称“宴会总管”，如今叫“宴会设计师”。担任“开国第一宴”宴会总管的，就是北京饭店的郑连富，他曾荣获新中国第一位“宴会设计师”专业称号，可称餐饮业中的“国宝”级人物。

虽说解放前也担任过不少大型宴会的主管，有着丰富的宴会设计经验，但而今能为人民当家作主的政府执掌“开国第一宴”，郑连富的内心是兴奋伴着压力。他从宴会的餐桌如何摆，上菜的路线如何走，主宾进出的通道留多宽，哪道菜何时上，如何美化餐厅等等都做了极其周到细致的安排。

在郑连富的精心安排下，600多人的宴席，几十张餐桌摆放得疏密得当，主桌的位置既显突出，又和其他来宾席相互呼应，方便主宾与来宾的交流；宴会上菜的路线布设合理，宽窄适当；服务程序也考虑得合理周到。

为了办好开国盛宴，北京饭店上下总动员，做了大量精心准备。为保证卫生安全，所有宴会原料都经过了严格检疫，肉取哪个部位，菜用哪个地方，都有严格的规定。

执掌“开国第一宴”的总厨师长是朱殿荣。做了几十年的菜，今儿能为“开国第一宴”当一回烹饪“总理”，真是幸运和福气。那些天，朱殿荣心里乐呵呵的，从早到晚手脚忙个不停。

10月1日晚上6点整，在欢快的迎宾乐曲伴奏下，毛泽东、刘少奇、周恩来、朱德、宋庆龄等党和国家领导人与中外贵宾们步入宴会大厅，与在京参加政治协商会议的代表以及全国各行各业的代表汇聚一堂。顿时，整个大厅欢声笑语，洋溢着一派喜庆欢快的气氛。

在场的饭店老服务员十分感慨：过去，能光顾这一宴会大厅的，大都是洋人、达官显贵和豪商巨贾。而今天前来参加宴会的，除了军政首长、外国宾客，还有许多朴实的农民、战士、工人，服务员们感到分外亲切，他们真切感受到了，新中国是劳动人民当家作主的新国家。

驾驶战鹰参加开国大典阅兵和保卫双重任务的飞行员们也来参加宴会了。他们之中有最早驾机起义、投奔解放区的刘善本，还有为人民空军建设做出过宝贵贡献的邢海帆等。他们应朱德总司令的特别邀请，来不及脱下飞行服，就来赴宴了。他们的威武装扮在大宴会厅引起了众多宾客的格外关注。

宴会正式开始，政务院总理周恩来首先发表了热情洋溢的致辞。接下来，全场共同为刚刚诞生的人民共和国举杯祝酒。随即，宴会大厅的气氛进入高潮，代表们也纷纷相互举杯庆祝。

只见朱总司令迈着稳健的大步朝飞行员走来，他从服务员手中接过酒杯，举杯向飞行员们致意，祝贺他们成功地完成了当天接受检阅和保卫开国大典的双重重任。

朱总司令格外高兴地说：“同志们，你们辛苦了！我们都共同亲历了历史性的一幕。我们人民的国家，人民的军队，今后就翻开新的篇章了。”他还幽默地说：“过去战争年代，我们只有一个军种，我就当一个军的总司令。现在不同了，我们有了陆、海、空三军。从今天开始，我就是三军的总司令了！”

在场的飞行员和嘉宾们听后，都发出畅快的笑声。

开国第一宴的菜谱 朱殿荣的“大锅绝活”

开始上菜了，服务员们有条不紊地来回穿梭，一道道精美的菜肴很快摆上了宴席。

开国第一宴的菜谱是余心清亲自策划、布置，由杨绍德具体安排落实的。既考虑了赴宴嘉宾的口味，也考虑了时令原料的采购以及厨师们的擅长。这个可以载入历史的“开国第一宴”的菜谱是：

冷菜四种：五香鱼、油淋鸡、炆黄瓜、肴肉。

头道菜：燕菜汤。

热菜八种：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：菜肉烧卖、春卷；甜点有：豆沙包、千层油糕。

当宾客们对着精美菜点津津乐道时，余心清和北京饭店的经理们却在担心着，不知作为宴会几道主菜的“压轴戏”能不能叫响，这也直接关系到“开国第一宴”是否成功。

只见总厨师长朱殿荣抄起一口大锅，一旁等着上菜的服务员一见，吃了一惊，怎么用这么大的锅？能炒好吗？服务员哪知，大锅烹炒，正是朱殿荣为适应大型宴会需要练就的绝活。

说话间，只见朱师傅已把主料投入了大锅，火光闪动中，炒勺上下舞动，接着下配料、辅料。几分钟功夫，一大锅香气四溢的菜肴出锅了，色香味俱全，真是妙手生花！看得等着上菜的服务员眼花缭乱。

待朱师傅用一口大锅烹出的几十盘菜同时上桌时，宾客们脸上露出了赞誉的神情。

服务员特意走到几位有美食家之誉的民主人士桌前，听他们议菜：“好！味道极佳，可谓上品。”

“依我之见，这道菜可称为‘神品’。”又一位补充道。

“开国第一宴”的几道菜“压轴戏”打响了，这也让几位心情紧张的幕后策划者稍松了一口气。

也就是这次开国盛宴之后，朱殿荣师傅“大锅绝活”也声名远扬了。