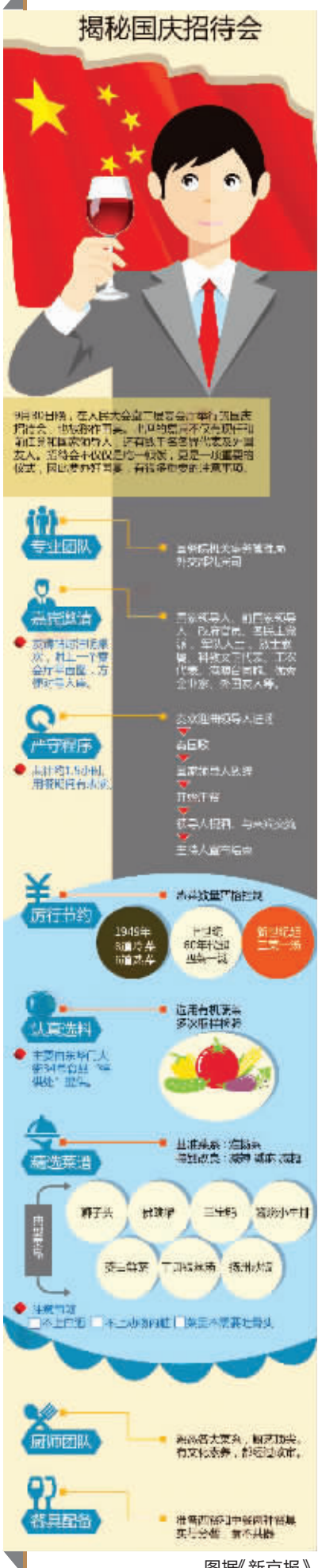
热线：96000 E-mail:xdkb@kuaibao.net 现代快报
责编:颜玉松 美编:侯婕 组版:竺巍 2014.10.4 星期六

揭秘国庆招待会背后的故事

国宴用餐以淮扬菜为基准，从“四菜一汤”精简到“三菜一汤”

国庆招待会作为中国的一场重大政治宴席，它不仅仅是一顿晚宴，更是各民族、港澳台同胞、各界人士普天同庆的团圆时刻。招待会一般会邀请哪些人出席，用餐位置有无讲究，饮食如何安排？9月30日，外交部礼宾司前代司长、中国驻斯洛文尼亚共和国首任大使鲁培新接受记者专访，揭秘国庆招待会上的点点滴滴。

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 新华社记者 庞兴雷 摄



图据《新京报》

1 关键词·嘉宾邀请
会邀请农民和企业家等

记者：会邀请哪些人出席？

鲁培新：每年举办的国庆招待会一般由国务院机关事务管理局和外交部礼宾司共同承办，在筹办前期，他们会提前给中央提交一份简练的国庆原则报告，报告大概两三页，内容包括时间、地点、邀请名义、邀请规模等。

在实际操作中，国务院机关事务管理局主要负责邀请国内各界人士，具体排座按区分配，有国家领导人、前国家领导人、政府官员、各民主党派、军队人士、烈士家属、知识分子、文艺界人士、科技工作者、教师、港澳台同胞、工人农民代表、优秀企业家等。

记者：是否会邀请外国领导人？

鲁培新：为减少耗费资金，国庆招待会如今不搞大型庆祝活动，即使逢五逢十也不会特地邀请外国重要外宾（总统、总理），如果正好在国庆期间，有些部委有重大外宾要接待，便会顺理成章地邀请他们参加。

一般邀请的国外友人包括，各国驻华大使和夫人、外国专家、联合国系统驻中国代表等。

过去有一个特殊的例子是柬埔寨前国王西哈努克，由于他经常在北京，因此多次受到国务院邀请参加国庆招待会，但这种情况并不多见。

2 关键词·入席事项
请帖附平面图方便入座

记者：筹备期间有何注意事项或禁忌？

鲁培新：在过去500桌的晚宴是一个庞大的工程，为防止出现因找不到位置而导致场面混乱的情况，一般发请帖时，我们会将各桌桌次都写在请帖上，信封里面还会附上一个宴会厅平面图，来宾可以一目了然知道自己所在桌次的位置。

记者：整个流程如何安排？

鲁培新：9月30日傍晚6点招待会开始，整个国宴时间约一个半小时，主席台上方有一个会标“1949–2014”。领导人进场时会奏响欢迎曲，待所有人入席后，主持人宣布奏中华人民共和国国歌，之后国家领导人致辞，主要以庆祝、展望、当前国家形势等内容为主。

随后主持人宣布正式用餐，正式活动时间约20分钟，晚宴开始后，国家领导人会和来宾一起祝酒干杯，并到群众中间进行握手、交流。最后，主持人会宣布招待会结束，奏欢送曲，来宾各自离开，用餐期间也会有一些表演节目。

3 关键词·用餐安排
国宴菜通常以淮扬菜为基准

记者：领导人和来宾用餐位置有无讲究？

鲁培新：以往的国庆招待会的规模较大，现在国家倡导节俭之风，规模缩小许多。晚宴横排中央一般设有5桌主宾席，主桌一般有16–18人，中央领导人、中央政治局常委、政治局委员、国务院总理都在前5桌，其他餐桌每桌可坐10人。

国庆招待会有时用长桌有时用圆桌，近几年圆桌出现得比较多，这方面没有固定讲究，主要根据每年出席的领导人情况而定。

记者：饮食如何安排？

鲁培新：国宴菜通常以淮扬菜为基准，汇集了各地方菜系整理、改良而成。以咸味为主要口味，川菜减少了刺激性调料如辣椒、花椒的使用，淮扬菜减少了糖的使用，特点是清淡可口，软烂嫩滑，能够满足国内外大多数来宾的要求。

国庆招待宴一般设在人民大会堂二层宴会厅，这里的宴会厅能同时容纳5000人，相当于500桌，近年国宴菜进行改革，以减少开支，菜单不超过三菜一汤，不上白酒。其中狮子头、佛跳墙及三宝鸭等为国宴菜的代表菜。 据《京华时报》

历史

从“四菜一汤”到“三菜一汤”

■王建柱 作者单位：中共中央组织部机关事务管理局

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……

“开国第一宴”有啥？

开国大典之夜，中共中央领导人、中国人民解放军高级将领、各民主党派和无党派民主人士、社会各界知名人士、国民党军队的起义将领、少数民族代表，还有工人、农民、解放军代表，共600多人出席了在北京饭店举办的新中国第一次国宴，总共60多桌，此次宴会后来被称为“开国第一宴”。

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。

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。

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。

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、清炒翡翠虾仁和全家福。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。”

5000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。

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。

1959年9月30日晚7点整，备受瞩目的5000人盛宴终于在人民大会堂宴会厅拉开帷幕。

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“黄绿红灯”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。那天的宴会服务始终有条不紊，没有发生任何纰漏。

国宴菜的原材料都是定点供应

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、一把镊子，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号的食品“特供处”。

多年来，这个部门对外只用“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国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。

从“四菜一汤”到“三菜一汤”

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。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。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”。目前领导人宴请国宾，有的只用“三菜一汤”或“两菜一汤”。眼下国宴时间一般为1个多小时，而过去国宴通常花两三个小时。

据《解放日报》