

# “开国第一宴”的几个细节

关于“开国第一宴”，有三个历史问题还需要澄清：举办“开国第一宴”的大餐厅在什么地方，具体位置在哪？经办“开国第一宴”的厨师共多少人？他们都叫什么名字？“开国第一宴”的冷菜、热菜、汤菜、主食的原始菜谱有没有留下文字记录？本文作者彭晓东曾是北京饭店会计，他的发现值得注意。

国内外很多人都参观过富丽堂皇的北京饭店国宴大厅，很多人也都以为“开国第一宴”就是在国宴大厅里举办的，多年来这是个误区，其实金碧辉煌的国宴大厅是在1954年才建筑的。举办“开国第一宴”的地址在北京饭店何处呢？截至目前，各种媒体、书、刊都没有明确的报道。



北京饭店旧址

## “开国第一宴”在哪举办？

当年参加国宴制作的北京饭店的181名老职工，大多数人均已谢世作古了。要想弄清楚“开国第一宴”的地址，就必须对新中国成立前北京饭店的建筑做一下简单介绍。

法国人经营红砖老楼北京饭店时，于1917年在红砖楼房的西

边又盖了一座七层高的法式洋楼（现称中楼），在一层的北面建有一个可供300至400人用餐的很大的西餐厅，其中在西餐厅前边也就是南面又建有一个很大的可供200至300人跳舞的舞池，舞池木质地板下铺有软弹簧，人们翩翩起舞时，木质地板便轻轻地颤动，不

伤人脚。在舞池的东边还有一个很大的前厅大堂，也可容纳200至300人休息。如举行有上千人参加的大宴会，便可把西餐厅的大门打开，这样西餐厅和舞池与前厅大堂三处自然相连成为了一个整体。这个绝妙的位置，摆满10人大餐桌，大约可供千人同时用餐，纵观

1949年的北平城在哪也找不到这么大的餐厅了。

我认为1949年举行的“开国第一宴”的地方，一定是在法式七层洋楼的前厅大堂和舞池与西餐厅相连在一起的这个大地方，“开国第一宴”主席台一定是设在面北朝南的西餐厅里。

## 发现9名厨师薪饷册

既然“开国第一宴”，在新中国的历史上应享有重要的地位和重大影响，那么国宴烹饪菜肴的制作者，就应该在中国烹饪史上留下美名。

《北京饭店史闻》记载：“1949年6月，北京解放不久，党中央邀请各民主党派、人民团体、少数民族、海外华侨等130多人来北京，参加新政治协商会议筹备会，共同

商讨建国大计。为了接待好这些住店代表，饭店现从坐落在锡拉胡同的‘玉华台’饭庄聘请了朱殿荣、王杜堃、孙久富等9位厨师。‘玉华台’是地道的淮扬风味，专门做大菜筵席的高级饭庄，在过去的北平颇有名气，来的这几位厨师也各有擅长……1949年开国大典的盛大宴会，就是完全用淮扬菜举办的。”书中只记载了“开国第一宴”

中3个厨师的名字，另外6人是谁？从此之后，我便注意关注此事。后来偶得一本有新中国成立后经周恩来同志亲自任命的首任北京饭店经理王■手迹和盖章的“北京饭店职工1949年10月上半月薪饷领收证明册”。古色古香的宣纸上写着经手制作“开国第一宴”的淮扬菜9位厨师是：朱殿荣领小米175斤、王杜堃领175斤、李福连

领165斤、杨启荣领165斤、孙九富领165斤、王斌领150斤、李世忠领150斤、杨启富领140斤、景德旺领140斤。

以上9人的名字下都盖着各种样式的私人朱红色印章。此册还有经理王■领小米275斤，最后一页标明“以上小米价格按每斤人民币壹佰玖拾伍元计算（旧版人民币）”。

## 几口大铁锅是主角

20世纪70年代中期，我和朱殿荣二弟、在北京饭店给周恩来总理理过20多年发的朱殿荣，学过几乎按摩推拿的功夫，也可算做是他的私塾弟子吧，他谈起1949年10月1日的“开国第一宴”时说：“我当年是北京饭店的理发员，所以给住店的100多名政协代表中的很多人都理过发，我也参加了那一天晚上的国宴服务。”

朱殿华还说：“1949年10月1日那天的晚上，我是和现在在中国足协大名鼎鼎的史万春一块负责给代表们服务，我负责端菜，史万春负责给代表们斟酒、布菜。我大哥和他手下的八大金刚都特别能干，他们身手都不凡，都身揣淮扬菜绝技。在那天晚上，他们给他帮了不少的忙，让我大哥露足了脸。单说那孙九富吧，别看他走路一瘸一拐的，

可在勤行（指厨师行业）里都叫他‘孙快手’，开国大典宴会那天，光他一个人就做了整整供600多名政协代表们吃的‘淮扬汤包’……我大哥朱殿荣，在1949年10月1日的前几天，他还特地让饭店的瓦工新盘（砌）了几座新灶，装上几口大铁锅，10月1日那天他在厨房里总指挥其他厨师的同时，也亲自上阵（灶），他站在灶台前，手持一把特制的木

柄大铁铲，不顾熊熊煤火的火烤烟熏，手舞大铁铲，在大铁锅内上下、左右翻飞，主料、配料、调料的分量下得准，火候掌握得恰当。与单独小炒无异，那真是色、香、味、形俱全。代表们吃后也都赞不绝口，我大哥和他手下的八大金刚，使用几口大铁锅，就在10月1日开国大典那天的晚上，他们分工合作制作了中华人民共和国开国大典的第一宴。”

## “开国第一宴”的菜谱

经过我和已去世的参加“开国第一宴”制作的面点师孙九富、“开国第一宴”现场招待管理员郑连福、参加“开国第一宴”服务的理发员朱殿华和参与了肉类、鱼、虾、蔬菜加工的西餐厨师庞恩元了解，

“开国第一宴”是没有留下原始的文字记录的，也见不到当年的菜单了。

但据他们的回忆，我们可以大致拼凑起来一个“开国第一宴”的菜谱，冷菜是：酱牛腱子、兰

花干、四宝菠菜、硝肉、炆黄瓜条、桶子笋鸡、油吃冬菇、醉冬笋、五香肉干，热菜是：扒黄肉翅、烧四宝、干（左火右靠）大虾、红烧鸡块、冬菜扒鸭、大煮干丝、红烧黄河大鲤鱼、烧狮子头、冬笋大

古菜、糖醋小排骨、罗汉斋，汤菜是：清汤官燕，甜品是：冰糖银耳，主食是：大米饭，点心是：淮扬汤包、炸春卷、黄桥烧饼等，水果有大鸭梨，酒是：绍兴黄酒、山西汾酒、竹叶青酒。（彭晓东）

## 蔡元培 缘何素食 十二年

素食作为一种文化观念，历史悠久，许多中外名人都是素食主义者，如达·芬奇、莎士比亚、牛顿、爱因斯坦和老子、王维、孙中山、蔡元培等。蔡元培缘何奉行素食，本文讲述了如下的故事。

蔡元培的素食，在他的《自写年谱》中说得很明确：“我那时候也是素食，这是民元前二年莱比锡受李君感化的。”李君，指的是李石曾，他于1902年赴法国留学，1907年成立“远东生物化学学会”，首次用化学方法分析出大豆的营养成分与牛奶相仿，在法国成立第一家“豆腐公司”，开办“中华饭店”，被称为“豆腐博士”。

1909年，与蔡元培一起在德国莱比锡大学留学的齐寿山，应李石曾邀请赴法一游。齐寿山回来后告诉蔡元培，李石曾素食，并说动物死亡时全身僵直，体内会产生毒素，经常食用会使人中毒。蔡元培听后觉得有理，也回想起在托尔斯泰的作品中“一只精心饲养的粉红色的猪被屠杀”的惨状描写，深受触动，于是萌发素食的念头。

蔡元培亦在《自写年谱》中写道：“适莱比锡有素食馆数处，往试食，并得到几本提倡素食之书，其所言有三益：一、卫生，如李君所言；二、戒杀，不肉食则屠杀渔猎等业皆取消，能因不忍心杀动物之心，而增进不忍心杀人之心，战争可免；三、节省，一方牧场，能以所畜牛羊等供一人一岁之食者，若改艺蔬谷，可供十人之上。”他把这“素食三义”——卫生、戒杀、节约，专门函告其国内朋友寿孝天，并说自己的素食主要偏重于“戒杀”这条，因为人都有好生恶死之心；至于“卫生”，最重要的是要忌烟酒，而自己做不到；至于“节约”，在外国饭庄，肉食者有长票可购，改为素食而特饪，未见便宜。（据人民政协网）