

书页当中意外找到老菜单 三个厨师班子会聚太湖边—— “开国第一宴”锡城重现

1949年10月1日，开国大典之夜，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”。
今年9月，君来湖滨饭店根据国宴老菜单，完整复刻了新中国的“重要一宴”，并作为10月常规菜单。至此，“开国第一宴”在无锡首次重现。

缘起 一份老菜单的追溯

据湖滨饭店主厨朱建介绍，“开国第一宴”的重现缘于一份老菜单的现身和一位国家级烹饪大师的促成。

1998年秋天，上海苏州河北岸著名的国宾接待单位上海大厦为迎接新中国成立五十周年而复刻了“中国第一宴”，并请一些专家学者品尝，出席此宴的作家沈嘉禄在餐后收藏了这份菜单。今年年初，他为寻找一份历史资料，意外地发现了插在某本书页里的这份菜单，就拍了照片发布在微信朋友圈。菜单上有一段文字透露：1949年10月1日，在北京饭店隆重举行了开国大典盛宴，由当时北京“玉华台”饭庄的9名淮扬名厨执勺（现尚有二位健在），全部是淮扬菜点制作。

这张菜单和解说文字，被国家级烹饪大师徐鹤峰看到了，他决心在他担任高级顾问的苏州吴江宾馆，着手重现“开国第一宴”。今年9月初，吴江宾馆联合无锡湖滨饭店、上海兴国宾馆，共同派出强大的厨师班子会聚太湖边，每家做出一桌复刻版“开国第一宴”华丽亮相。

根据百度百科“开国第一宴”的词条内容，开国大典当晚，北京饭店承办的新中国第一次国宴总共60多桌。不过，词条内上载的菜单却并不与此相同。生性细致的朱建发现了这个问题，他多方搜集资料，希望佐证与确认这份“开国第一宴”。其中一个最有力的佐证，是一张北京饭店中华礼仪餐厅的“开国第一宴”菜单，上面的预订电话还是7位数，由此判断为上世纪八九十年代所出。这份红色两折菜单上的菜品与沈嘉禄晒出的完全相同，封底还写着菜单的由来：“一九四九年，中华人民共和国开国大典盛宴由北京饭店淮扬名厨承办……北京饭店中华礼仪餐厅将为社会各界朋友再现开国盛宴之精华，使君尽享元勋之美食，领略宴会之风采”。徐鹤峰也认为，北京饭店这份菜单更具有真实性，因为其他版本中红烧鱼翅、拆骨鹅掌等高档食材的使用，与当时“勤俭建国”的理念不符，腐乳醉虾也不大可能入席，生醉的河虾不符合国宴的卫生要求。徐鹤峰还与曾任南京金陵

饭店行政总厨的花惠生交流此事，花师傅从家中拿出一份珍藏多年的国宴菜单，与上海大厦的菜单基本一致，甚至写有各式菜肴的选材与配料克重等具体数值。

确认了这珍贵的“开国第一宴”后，湖滨饭店决定在整个10月期间，将这一桌复刻版“开国第一宴”作为店内的“国庆庆典宴”推出，让所有顾客感受当日的氛围与喜庆。

复刻 两盘冷菜难度最高

记者看到，“开国第一宴”的菜单中，除了四干果和水果拼盘外，还有冷菜8道，分别是香麻海蜇、虾籽冬笋、炆黄瓜条、芥末鸭掌、酥烤鲫鱼、罗汉肚、镇江肴肉、桂花盐水鸭；热菜7道，分别是清炒翡翠虾、鲍鱼浓汁四宝、东坡肉、鸡汤煮干丝、口蘑罐焖鸡、扬州蟹粉狮子头、全家福；美点4道，分别是脆炸年糕、黄桥烧饼、菠萝八宝饭和淮扬大汤包。朱建说，事实上，开国宴里并非清一色的淮扬菜，“东坡肉、口蘑罐焖鸡、鲍鱼浓汁四宝、芥末鸭掌等，可都不算淮扬菜”。

虽说在今天看来，昔日大部分的国宴菜肴已成了家常菜，但复刻过程依然不轻松。为求真务实呈现，饭店厨师对每一款食材都细细称量。“黄桥烧饼要面粉20克、萝卜丝15克、火腿茸2克、芝麻2克；菠萝八宝饭除了100克菠萝、100克豆、

250克糯米外，总共75克的八宝料里，松子瓜仁葡萄干莲子红绿瓜桃仁冬瓜糖金桔饼缺一不可；唯一的汤品“全家福”要银杏、马蹄、冬笋、香菇、草菇、胡萝卜、木耳、油面筋、西兰花、蘑菇各60克，足量。”全程跟进的朱建说起配料如数家珍。不过，饶是他这样实战经验丰富的大厨，在昔日国菜面前依然有下手踌躇的时候。

他说，复刻难度较大的是两盘冷菜。罗汉肚是北方菜，主料有猪肉、火腿、蹄筋和猪肚。猪肚内要填进猪前腿肉条、熟火腿、水发蹄筋、开洋、咸蛋黄、莲心、芡实、杏仁等荤素辅料，切丁后加调味料，再要加汾酒若干。填充食材，缝上猪肚的开口后，放在大骨汤里烧煮，小火4小时可见分晓。此间得经常用竹签子刺一下肚子放出热气。取出后放在大盘子内，上面压重物，压至10厘米厚度为

宜。冷却后切成薄片，猪肚内的食材呈不规则花纹，有的地方是半透明的，对着阳光看如宝石一样迷人。

技术难度更高的是酥鲫鱼。取5公斤鲜活的野河鲫，每条在100克左右，洗净待用。辅料有青葱2000克，生姜一头，老抽、生抽、红辣椒和白糖适量，上好黄酒2500克（代替清水）。关键调料是麻油1500克、镇江香醋2000克。锅底垫一只竹算子，上面平铺青葱，将鲫鱼平铺在上面，鲫鱼尤其不能油煎，加老抽、生抽、黄酒、糖和辣椒、生姜片，先加一半的麻油，小火慢煮4小时，出锅前再浇剩下的一半麻油，略焐一下出锅。此时的鲫鱼外形完整，卤汁紧包，鱼皮不破，鱼头不散，鱼肉酥嫩，鱼骨全部软化，不仅小刺可吃，龙骨也一抿而化。“可别小看这道冷菜，手上没点功夫，连个整形都弄不出来！”

初衷 吃的是匠心和情怀

细看菜单发现，除了几道颇显功夫的冷菜和平常人家不常自制的点心，国宴热菜普通人网络搜索下都能找到详细的菜谱而依样画葫芦的烧出来。这样的一桌宴席，一旦推出市场，市民会为它埋单吗？

“国宴菜单一出，我们就接到了一些咨询电话，迄今为止，已经有近20桌散客订单了，用餐时间还都不是在国庆假期，因为这7天桌位早已售罄。”湖滨饭店公关部经理王铃说。朱建表示，从一个厨师的立场来说，复刻“开国第一宴”，吃的是匠心匠艺。“每款食材都精心挑选，每道菜肴都克重精准，通过色香味的调和，再加上精到的厨师手艺和对火候一丝不苟的掌控，这才搭配

出恰到好处的一盘。”他沉吟片刻后说：“这就是烹饪艺术的呈现。”采访中，记者看到正好有市民拿着国宴菜单在向服务员细细咨询。66岁的许建荣告诉记者，他与朋友用餐后刚巧看到了这张国宴菜单，十分感兴趣的他想预订品尝这新中国成立后的“第一宴”。他说，国庆节就在眼前，今年又是新中国70周年庆，若能与家人一起吃到这桌菜，将是很有意义的一件事。

兴国宾馆总经理黄斌曾表示，用今天的目光来看，“开国第一宴”中的菜肴已经实现了平民化和经常化，有些食材也早已走进寻常百姓家，但其所蕴涵的深刻历史人文含义却非同凡响。

（晚报记者 金恬伊）

