

揭秘 国宴



神秘的国宴

国宴是我国规格最高的宴会，是欢迎外国国家元首或政府首脑访华的正式欢迎宴会，这是我国外交中的重要环节，不仅仅是招待贵宾，更彰显我国优良的风范和鲜明的民族特色。

“说起国宴，没什么神秘的，只是规格高，讲究礼仪而已。”国宴烹饪大师、钓鱼台国宾馆副总厨师长王洪发在接受记者采访时说。

国宴的菜以淮扬菜为主，博采国内各菜系之长，经几代厨师的潜心整理、改良、提炼而成，如国宴中

的川菜少了麻、辣、油腻，各种菜系都在原基础上进行了改进，菜品一般也以清淡为主，荤素搭配。

王洪发说，国宴上所有的原料都来自固定的渠道，挑选标准严格，如蔬菜必须是有机蔬菜。做菜时所用部位也有严格规定，比如“开水白菜”这道菜，一般只选取三寸半高、叶绿肉厚的白菜，还要去掉菜帮留其三叶嫩心。此外，国宴所用食材，必须从其原产地精选而来。如燕窝，非泰国的官燕不用；鱼翅，不是南海产的一级群翅不上桌；金丝小枣也只能用乐陵产的。



国宴厨师堪称“百国大使”

除此之外，国宴的烹制更是重中之重。一名长期为国宴烹饪菜肴的厨师告诉记者，烧国宴菜的厨师共有160名，从特级、高级到中级都有，其中总厨师长1名，下设热菜、冷菜、面点、西餐正副厨师长各一名共8人，个个都是饮食界响当当的腕儿。这些厨师来自五湖四海，除政治素质高外，还得“根正苗红”，要经过政审，并且文化素质要求也高，除勺上功夫过硬外，还要熟悉各国风俗文化。

“各国文化、宗教、信仰不同，对饮食的禁忌也不一样。国宴厨师做菜，并不是一汤一羹摆桌那么简单，要考虑客人的地域特点、饮食习惯、嗜好等诸多方面的问题，稍有不周，就可能影响到国家政治方面的大局。”王洪发说，国宴厨师需要具备全面的综合素质，不仅要有高超的厨艺，还要有丰富的饮食知识，了解各国的饮食习惯及禁忌，如在菜品中不能出现来访国家的国旗、标志；不能出现鸡爪、内脏等食材；不能有违背来访国家宗教信仰禁忌的食物，如印度人把牛奉为神圣，餐桌上就不能出现牛扒，美国人视山羊

与孔雀为不祥之物，在食雕造型中就不能出现这两种动物，法国人不喜欢菊花等等。一个国宴厨师堪称“百国大使”，对世界各国的风土人情、饮食习惯都要如数家珍。

国宴烹制非常精细，炖、烧、煮、蒸、炸、熘、焖、爆、扒一应俱全，加上近几年还借鉴了西餐的烹调技法，使烹调手段更加多样化。制定菜谱时，厨师们尽可能地全面了解中外宾客的生活习惯与忌讳、口味以及年龄、身体状况，兼顺季节、气候、食品原料、营养等因素，夏天以清淡为主，冬季以滋补为主。

中南海原总厨师长程汝明指出，大火爆炒、文火慢炖、蜡火轻灼这些看似细微的火苗差异，却会产生迥异的

味道，需要厨师们反复地试验和总结。

“很多菜炖得最好的时候不过那两秒，错过就完全不是一个味儿了。”据介绍，美国前总统布什和里根都钟爱的“佛跳墙”，至少得在火上熬上三天三夜。现在有了电气化的烹饪设备和新式的流程管理办法，效率得到了很大提高，精工细作的态度却依然没变。

功夫在“吃”之外

清代袁枚在《随园食单》中曾云“美食不如美器”。而中国饮食器具之美，美在质、美在形、美在装饰、美在与食品的和諧，从不同时代发明的陶器、瓷器、铜器、金银器、玉器、漆器和玻璃器上就可得到充分展现。

据外交部礼宾司一名官员介绍，我国国宴餐具具有中华民族特有的风格，有特制的中国瓷器、陶器、金器、银器、不

锈钢器、铜器等，瓷器、陶器有做工精美的象形餐具，如白菜形瓷盘、鱼形瓷盘、牛形瓷盘、龟形瓷盘、柿形瓷缸、橘形瓷盘、鸡形陶罐、鸭形陶缸、海螺形碗等，中国菜点讲究器皿搭配，所谓“美味还须美器盛”就是这个道理。

江西省景德镇市一名政府官员告诉记者，国宴上所用器皿都是由景德镇特供的，他表示，国宴是“吃”的艺术，但

功夫又往往在“吃”之外，而这些特供器皿在国宴中起着举足轻重的作用。

在国宴上还流传这么一个故事，美国前总统布什对他访华时曾经使用过的“吉祥如意”餐具赞不绝口。2002年秋天，时任国家主席江泽民访美时，特意带上了一套“吉祥如意”餐具馈赠给布什，为中美关系架起了一座友谊之桥。

延伸阅读

世界各国国宴大观

美国：杯盘镶嵌国徽

美国总统在白宫内举行国宴，宴会厅最多只能容纳130名客人，宴会上也只上一两个热菜，但宴会的特色全在菜肴之外。宴会上记者云集，似乎成为一次精心策划的政治演出。在“全副武装”的豪华盛宴上，红地毯铺开，镶嵌美国国徽的盘、碗、茶杯闪亮。

白宫西点厨师精心为来访国宾制作甜点，当然设计的点心图案多与来访国地理有关，如沙漠、山脉、河流、国花之类。此外，感恩节的火鸡通常被视为美国国菜，在美国国宴上也常出现。

俄罗斯：“国嘴”介绍宾客

俄罗斯的国宴通常以传统的俄式菜肴招待客人，琳琅满目的面包、上等鲟鱼子酱、伏特加酒等缺一不可。

俄罗斯的国宴还十分注重介绍宾客这个环节。俄方有3个专门负责在国宴上介绍宾主姓名的“宣名官”。1994年，英国女王伊丽莎白二世对俄罗斯进行国事访问。俄方从全国广播员中挑选出水平最高的，在国宴上介绍女王。“国嘴”上了国宴，宾客都交口称赞。

法国：精致、高雅、浪漫

法国菜在西方极负盛名，它的最大特色是精致、高雅和浪漫。法国国宴除甜食、咖啡外，通常只上3道菜。“巴黎牛排油炸土豆丝”被誉为这个美食大国的国菜，每次都会被端上国宴。

爱丽舍宫的厨房位于地下一层，面积为600平方米，共有21名大厨，还有一支近千人的厨师队伍可以根据需要随时调度。爱丽舍宫共有6500件餐具、6000只水晶酒杯。另外，爱丽舍宫每年要消耗1.5万瓶好酒，其中2000瓶是极其高档的葡萄酒。爱丽舍宫厨房每天至少要准备300种套餐，以供来此开会的部长和其他官员享用。

英国：尽显帝国风范

在英国，每年一般仅安排一两次国事访问。在接待国家元首来访时，女王总会不遗余力地向来宾展示大英帝国的气势与风范。英国国宴大多在温莎宫内进行，英女王伊丽莎白二世对国宴每个细节的安排都十分关注。

国宴这场重头戏落在王室雇佣的250名侍从身上。根据各自分工的不同，王室的侍从也分成不同的组，最紧张的莫过于厨房的侍从。王室的主厨手下有23名厨师和9名下手。主厨不仅要为160人准备5道菜的国宴，还要为其他不参加宴会的工作人员准备3道菜的晚餐。厨房设在宴会大厅的楼下，距离很远，准备一个上百人的宴会，而且要保证食物是热的，这本身就是一门艺术，所以厨房内实行的是一套军事化管理。

墨西哥：玉米卷裹着蝗虫馅

墨西哥盛产玉米，墨西哥的国宴也是一盘盘玉米美食。他们把用玉米面烤出的薄饼称为“托尔蒂亚”，用玉米饼卷着鸡丝、沙拉、洋葱、辣椒等；下油锅炸过的玉米卷称“达科”，最高档的“达科”是用蝗虫做馅的。“蓬索”是用玉米粒加鱼、肉熬成的鲜汤。另外，在墨西哥，食用仙人掌有着悠久的历史，用它做成的大菜也是墨西哥国宴上的一道主菜。

朝鲜：狗肉和泡菜是主角

1970年4月周恩来总理访问朝鲜时，金日成主席设“全狗午餐”款待。“全狗午餐”的冷盘和热菜均在狗的身上做文章：狗头肉、红烧狗肉、清炖狗肉、狗肉汤等等，每道菜都香而不腻，美味可口。另外，看似不起眼的泡菜在朝鲜的国宴上扮演着不可或缺的角色。朝鲜泡菜既是普通百姓餐桌上的家常菜，也上了国宴的殿堂。（据《小康杂志》）