



国宴是一个国家的家宴，一国之规格最高的宴请，用以欢迎外国国家元首或政府首脑的正式欢迎宴会。这是一国外交中的重要环节，不仅仅是招待外宾，更彰显出一国优良的风范和鲜明的民族特色。“治大国如烹小鲜。”老子的意思是治理国家好似烹小鱼，举动要谨慎，要注重细节，不可随便。国宴如是。新中国成立60年来，可谓国宴无数。国宴也随着时代的进程而越来越简约并与国际接轨，却始终保持着细致与精致并存、礼仪与文化并重的良好风范。



去年的奥运国宴上，9张桌子都以花卉为名。

国宴60年 周总理定的“四菜一汤”延续至今

新中国第一宴

1949年10月1日，中国历史翻开了崭新的一页。在北京天安门广场，我国举行了隆重的开国大典。当晚，中央人民政府在北京饭店举行了新中国第一次盛大国宴。“开国第一宴”主要宴请的贵宾共600多人。很多仍熟记当时情景的老同志回忆：那是永远难忘的一夜。

“第一宴”的菜谱直到现在都被很多人奉为经典。包括冷菜4种：五香鱼、油淋鸡、炆黄瓜、肴肉；头道菜：燕菜汤；热菜8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2道和第3道热菜之间上4种点心，咸点有菜肉烧卖、春卷，甜点有豆沙包、千层油糕。中外宾客对菜点给予高度评价，这也为日后国宴的风格定下基调。



国宴餐具都是特制的



周总理提出“礼宾革命”

新中国的外交礼宾工作是在周恩来总理的亲自指导和关怀下，参照国际礼仪的通常做法建立起来的。

20世纪50年代末到60年代中期是新中国第二次建交高潮，1955年同新中国建交的国家只有23个，但到1965年底就达到49个。当时新中国是采用“高规格”的礼宾模式，国宴的规模很大，有时一次宴席要摆50多桌。为此，周总理提出要改革礼宾工作，先从简化礼仪性活动开始，如简化驻华使节递交国书仪式和取消互致颂词、取消国宴上使团敬酒等。“四菜一汤”的国宴标准就是周总理当年定的，一直延续至今。

改革开放后的礼宾变革

1978年后，随着外交局面大发展，国宾访华更加频繁。1978年，邓小平等中央领导同志批准外交部报告：国宴时中外双方不再发表讲话，不再邀请使节参加国宴迎送和国宴。自此，我国的国宴规模由原来的50桌减到10桌左右。

1984年以后，外交部对国宴的改革做了具体明确的规定。国宴的标准按每位宾客50元到60元的标准，如果宴请少数重要外宾，则在每位80元以内掌握开支；宴请来访外宾时中餐四菜一汤，西餐一般两菜一汤，最多为三菜一汤。国宴一律不再使用烈性酒，如茅台、汾酒等。如今的国宴时间控制为1小时15分钟。

时至今日，礼宾改革发展到了第三阶段。2003年，中国高层作出决定，党和国家领导人出访将不举行送迎仪式。

奥运国宴彰显我国形象

2008年8月8日中午12点30分，中国国家主席胡锦涛在人民大会堂宴会厅举行了隆重的宴会，欢迎出席北京奥运会开幕式的五大洲政要。80多个国家和地区的元首齐聚国宴，无论是级别还是规模在世界范围都甚为罕见。

国宴共设9大桌，每张桌子以花卉为名，分别为牡丹、茉莉、兰花、月季、杜鹃、荷花、茶花、桂花、芙蓉。胡锦涛、吴邦国、温家宝、贾庆林、李长春、习近平、李克强、贺国强、周永康分别和各方贵宾就座于9张大圆桌。首席“牡丹”桌上，国际奥委会主席罗格落座于胡锦涛主席的右侧，美国总统布什坐在罗格旁边，法国总统萨科齐、俄罗斯总理普京、日本首相福田康夫夫妇等人也分别落座于首席桌。

此次国宴，中国为各方贵宾准备的热菜为三菜一汤：荷香牛排、鸟巢鲜蔬、酱汁鳕鱼、瓜盅松茸汤。北京烤鸭则作为附加小吃提供。社会各界对餐单的选择给予了高度评价：“务实、清廉、朴素实则体现了我国领导人的政风和作风。”奥运国宴再次将中国的友好与礼仪展现给全世界，成功地弘扬了我国形象。

国宴外交

为尼克松选歌

1972年时任美国总统尼克松对中国进行“破冰之旅”的访问。在国宴上，周恩来总理先特别安排了乐队演奏美国民歌和尼克松家乡的歌曲《美丽的亚美利加》和《牧场上的家》。当时，周总理对军乐团表示：“《美丽的亚美利加》这首曲子是尼克松总统就职时选的曲子，他是个音乐内行，我们选这首曲子让他像回到自己家乡一样亲切。我们选择这些曲子是表达中国人民的友谊。”尼克松在国宴结束后，特别到军乐团对他们表示衷心祝贺和感谢，并对中方周到的安排赞不绝口。

为叶利钦破例用茅台

1992年，俄罗斯前总统叶利钦首次对中国进行正式友好访问，这是一次重要的外交活动，时任国家主席杨尚昆在人民大会堂举行盛大、隆重的国宴。

俄罗斯人喜爱烈酒，但当时我国国宴上已取消用烈性酒。基于俄罗斯客人的习惯，加上此次是叶利钦担任总统后首次访华，于是国宴上破例用了茅台烈性酒。“那次宴会气氛特别好，叶利钦感到非常贴心。主桌宾客喝了两瓶茅台，叶利钦一人喝了半斤。”前礼宾司代司长鲁培新笑着回忆。

解密国宴

国宴其实不神秘

国宴一直以来被外人认为很神秘。“说起国宴，也没什么神秘的，只是规格高，礼仪性重而已。”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。

菜系：淮扬菜为主

国宴的菜，汇集了全国各地的地方菜系，以淮扬菜为主，经几代厨师的潜心整理、改良、提炼而成，如川菜，少了麻、辣、油腻，各种菜系都在原来的基础上，做了改进，菜谱一般也以清淡、荤素搭配。

原料：都来自固定渠道

王洪发说，国宴所有的原料，都来自固定的渠道，都采用严格的标准。做菜所需原料的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，国宴所有选材，必须从其原产地精选而来。如燕窝，非泰国官燕不用；鱼翅，不是南海产一级群翅不上桌；金丝小枣，也只能用乐陵产的。

厨师：要懂习惯忌讳

国宴的烹饪更是重中之重。一名长期为国宴烹饪的厨师告诉记者，目前烧国宴菜的师傅共有160名厨师，从特级、特技、高级到中级都有，其中总厨师长1名，下设8个正副厨师长，都是食界响当当的腕儿。这些厨师来自五湖四海，除勺上功夫外，还得“根正苗红”。此外，他们还要了解各国的饮食习惯及忌讳，比如英国人视山羊、孔雀为不祥之物。

餐具：都是景德镇特供的

据介绍，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。而刀叉使用银质、筷子选择象牙。江西省景德镇市一名政府官员告诉记者，国宴上所用瓷器都是由景德镇特供的。

文图均据《晶报》



国宴“开水白菜”

郑州同仁眼科医院
ZHENGZHOU TONGREN OPHTHALMOLOGY HOSPITAL

诊疗项目

眼底病 糖尿病眼底并发症 准分子激光
白内障 青光眼 斜弱视 角膜病 眼外伤
眼肿瘤 中医眼科 医学配镜 内科门诊等

省医保、市医保、新农合定点医院

24小时 爱眼热线 0371-66661120 地址：郑州市陇海中路91号（京广汽车站对面）

郑州丰益肛肠医院
—源于北京·专业典范—

咨询电话：0371-87503333
地址：郑州市嵩山南路73号
网址：www.gc91.com

诊疗范围

◆ 内痔、外痔、混合痔 ◆ 肛瘘、肛裂 ◆ 肛乳头纤维瘤 ◆ 结肠炎、结肠息肉
◆ 肛周脓肿、肛周湿疹 ◆ 腹泻、便秘 ◆ 肛乳头肥大、直肠脱垂 ◆ 直肠息肉、直肠肿瘤……