

国宴大厨说

川菜

四川饭店食闻轶事

每一道国宴菜肴背后都有你闻所未闻的故事
和着川菜特有的椒麻鲜香
让我们重回西绒线胡同22号院的名店
重品那些名师的拿手名菜
去赴一场名流云集的名宴

刘自华 著



国宴大厨 四川饭店食闻轶事 说川菜

刘自华 著



当代中国出版社
Contemporary China Publishing House



图书在版编目(CIP)数据

国宴大厨说川菜：四川饭店食闻轶事/刘自华著. —北京：当代中国出版社，
2013.5

ISBN 978-7-5154-0268-0

I. ①国… II. ①刘… III. ①川菜—文化—通俗读物 IV. ①TS971-49

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2013)第 109604 号

出 版 人 周五一
策划编辑 胡志华
责任编辑 胡志华
出版统筹 何 琳
责任校对 康 莹
装帧设计 志 远
出版发行 当代中国出版社
地 址 北京市地安门西大街旌勇里 8 号
网 址 <http://www.ddzg.net> 邮箱: ddzgcbs@sina.com
邮政编码 100009
编 辑 部 (010)66572154 66572264 66572132
市 场 部 (010)66572281 或 66572155/56/57/58/59 转
印 刷 北京润田金辉印刷有限公司
开 本 720×1060 毫米 1/16
印 张 12.25 印张 插图 38 幅 102 千字
版 次 2013 年 9 月第 1 版
印 次 2013 年 9 月第 1 次印刷
定 价 28.00 元

版权所有，翻版必究；如有印装质量问题，请拨打(010)66572159 转出版部。

家乡味儿太好了

“家乡味儿太好了！”这是邓小平同志 1982 年在四川饭店参加完宴请西哈努克亲王的宴会后，对四川饭店的川菜给予的由衷褒奖。

打开尘封的记忆，这家坐落在绒线胡同王府大院中的川菜艺术殿堂，近乎完美地融合了古典建筑艺术与传统的饮食文化。自打 1959 年在周总理亲切关怀下成立的那天起，就承载了党和国家一系列的重要接待活动，满足了人民大众领略川菜风味风格的食欲之愿。

听前辈们讲，当年想品尝四川饭店的川菜，当天来是吃不到的，宴会预订那是自然，即使是零点散客也需头天晚上来取“候餐牌”。

庭院车水马龙，餐厅摩肩接踵，厨房里更是刀砧忙个不停，炉灶香飘四溢，一盘盘色香味形堪称一流的美味佳肴送到每一个厅堂。宴会是举杯同庆，散客更是笑语欢声。

笔者也清楚地记得 1973 年四川饭店二次营业的盛景：筵席早已预订一空，对外餐厅同样早早就被挤得座无虚席，仅一堂菜肴就会把厨师们忙个手

脚不得闲，特别是那些炒菜师傅，更是“脸庞映火红，汗流湿衣襟”。

历经半个多世纪的饮食文化沉淀和烹调技艺积累，饭店逐渐形成了具有独到的风味风格与特点的“四川饭店川菜”体系，被中外宾客、业内业外一致誉为具有皇家气派的“王府川菜”。

本书所记完全是作者的亲身经历，篇篇蕴涵着中国饮食文化之厚重，字里行间反映出川菜烹调技艺的博大与精深。正所谓：

闻香下马西绒线，
知味停车在川店。
砧蕴一菜之一格，
炉含百菜又百味。
名饌名师更名店，
北京川菜第一家。

谨以此书怀念恩师陈松如先生。

刘自华

2012年1月于陶然亭



· 目录 ·

前言 家乡味儿太好了 / 1

北京川菜第一家 / 1

川菜大师的绝技 / 9

创新大师陈松如 / 10

海派名厨刘少奎 / 22

冷菜大厨陈如森 / 26

制汤高手刘少安 / 29

小吃专家陈静珍 / 31

烧烤大家张淮俊 / 33

国宴顶级川菜 / 35

川菜首味是椒麻 / 38

唱戏的腔师傅的汤 / 42

毛主席爱吃的网油荷包鸡 / 45

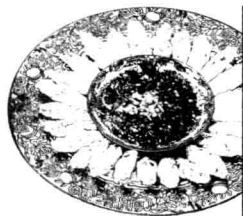
陈氏一品冬菜鸭 / 51

陈师傅独有鱿鱼方 / 54

陈大师与珊瑚雪花鸡 / 61

刘少安的豆渣鸭脯 / 65

陈静珍的担担面 / 69



- 消夏必备四川凉面 / 73
国宴头菜家常臊子海参 / 75
镇店珍馐牛头方 / 78
国宝菜麻婆豆腐 / 84
掌门名菜宫保鸡丁 / 90
饭店第一菜回锅肉 / 94
大师才做牛尾菜 / 99
汤中珍品开水白菜 / 105
碧波芙蓉鸡豆花 / 108
网油龙头菜鱼香过江网油虾卷 / 112

我经历的国宴后厨 / 117

- 邓小平宴请西哈努克亲王 / 118
美国国务卿万斯设宴在饭店 / 124
西班牙国王访华答谢宴会 / 128
澳大利亚总理四川饭店设宴 / 133
英国首相盛赞川菜 / 138
中央团拜会给小平司厨 / 142
为胡耀邦宴请缅甸客人主厨中南海 / 146
加拿大总理喜吃川菜 / 151

大厨教你开菜单 / 157

- 政务宴菜单 / 163
个性化菜单 / 173

后记 曾经的四川饭店四川菜 / 189

北京川菜第一家

敢称『第一』是因为四川饭店的筹建非同一般。更是因为它是第一家开在王府里的饭店，而且承办的宴会也非同小可。



1959年以前的北京，虽为首都，是全国政治、军事、经济、文化、科学的中心，但却没有一家专营四川菜的高档食府。直到1959年10月，四川饭店的落成营业才填补了北京餐饮界这一数十年的空白。不仅中央首长能在此设宴，普通的百姓也可以来饭店品尝川菜美食，特别是那些讲究饮食文化的美食家，更因饭店的建立而多了一处谈吃论学之地，给饭店留下了珍贵的传世书画作品及为后人传诵的诗文名篇。

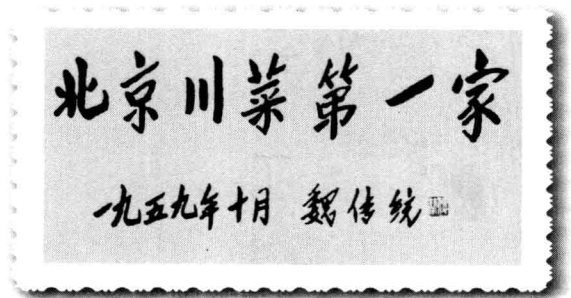
然而，这座平日里两扇朱红大门关多开少的王府建筑，虽有郭沫若先生亲笔题写的“四川饭店”四个镀金大字牌匾

悬挂门端，但普通百姓从门前经过时，也仅仅知道在这里可以吃到当时还并不为人们所熟悉的川菜。他们有诸多疑问：这么讲究的饭店为什么选址在这么一条甚是普通的胡

·郭沫若亲笔书
写饭店牌匾



·饭店落成营业
之际魏传统为
饭店题词



同中？为什么牌匾是郭沫若这样海内外知名的文学大家亲笔所书？四川饭店因何而建？店名是什么人来命名的？饭店的王府式建筑又是如何来适应饭店经营的需求？这么一座庭院式饭店到底能够容纳多少人来用餐？它能够做出什么级别的川菜来？每天高级轿车进进出出，到底都有哪些人来店宴请？……

绒线胡同的大门脸儿

作为北京特有的地理景观——胡同，绒线胡同和别的胡同相比全无什么惊人之处，只不过比一般胡同宽了一些，长了一点。但在胡同的西口，却坐落着一家声名显赫、享誉海内外的专营四川风味菜品的高档食府，这就是四川饭店。

从地理位置来看，它可以说是位于市中心了，南距宣武门、北离西单都不过千米，东到人民大会堂也不过几分钟的车程，是首都极具繁华之景的热闹地段。

从行业的角度来看，饭店正好被京城老字号餐饮名店包围，南有以“文武烤肉”闻名京城的老店烤肉宛，西有清真名店又一顺和驰名北京的江苏风味饭庄同春园，北邻当年由天津迁京的清真饭庄鸿宾楼。



• 四川饭店大门

四川饭店建在这儿，正好成了人们食用川菜的最佳去处。

周总理提议，五个月筹建

四川饭店缘何创建于这样一条普通的胡同中呢？据饭店的老前辈们讲，当年饭店建立的倡议缘于1959年的五一国际劳动节。刚刚参加完检阅庆典的中央领导们共进午餐时，有些川籍首长讲，在北京好久都没有吃到家乡菜了。在场的周总理听到后，即刻提议在北京建一家专营四川菜的餐厅，并亲自指示由北京市和四川省共同承办。据说当年是由北京的罗瑞卿和四川的阎红彦亲自负责，从选址到筹建历时五个多月。至此，这家当时经营规模最大、口味最为正宗的川菜食府才有幸落户于这条普通的胡同中。

总理起名，郭沫若题匾

店址确定好以后随即就进入了紧张的筹建工作。

据当年经历开业的前辈师傅们回忆，四川饭店的店名还是由周总理确定的。据说当时参与店名确认的中央领导很多，大家各抒己见，总理在认真听取了大家的看法以后提议说：“还是叫四川饭店好。”从此，四川饭店也就成了中央领导举办宴请活动的首选场所之一了。

店名确定了，匾额谁来写呢？——中国现代文学巨匠郭沫若。端庄的金色大字体现出几分儒雅之气，预示着四川饭店将在北京承载着沉淀数百年的川菜饮食文化。

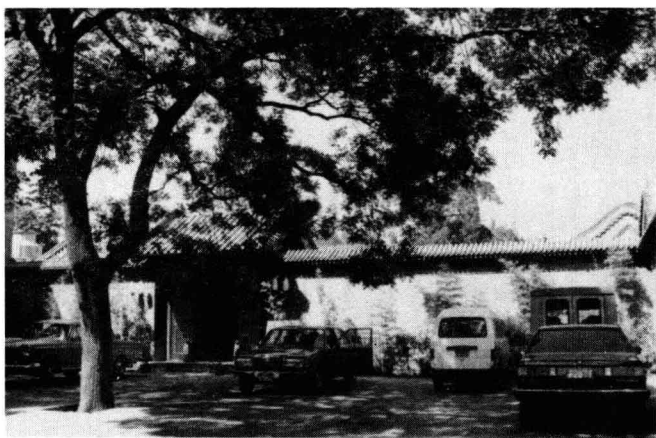
第一家王府里的饭店

在北京，典型的中国风格的四合院并不少见，但是专门在四合院里经营餐饮的四川饭店当时还是第一家。饭店是清圣祖康熙皇帝二十四子恪亲王之后溥霁的府第，光绪二十八年（1902年）被册封为勋贝子府（现为文物保护单位），门扇朱红、厅堂宽敞，修竹碧树、古色古香。

三进院，“十六间”与“三西北”

虽然用做饭店，但是院内的建筑得到了充分的保护，所有餐厅的格局都是依房屋原有布局来安排的。

王室府第布局严谨，错落有致，层次分明，曲径可通幽，回廊尚通行。正是缘于此，饭店的餐厅依“十六间”而划分，大小不等，前后有序，既有正房大堂又有两厢包间。一进院（原来进门处有影壁，后被拆除）左侧为车库，后改为散客零



· 饭店一进院



· 宴会厅门口

点餐厅，右侧为行政办公区，院内为停车场。

二进院正房（二北）为散客餐厅，可同时接待 120 余人用餐，东屋为包席点菜（散客包桌），西屋为零点外宾餐厅。

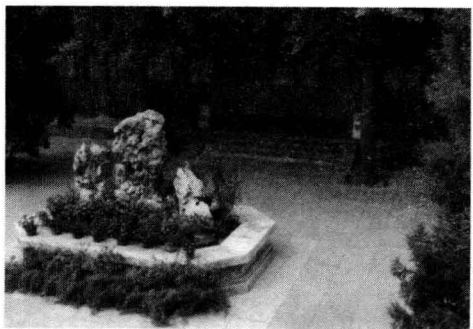
三进院可谓饭店的用餐接待核心了，无论是正堂大北屋，还是东西厢房都用来接待外宾，装饰豪华典雅的大北屋更是饭店接待国内外重要贵宾的首选场所，自 1973 年重张开业以来所有来店的外国元首和政府首脑都是在此用餐的。

这里值得一提的是北屋与西屋相接的一个小院，饭店习惯将其称为“三西北”（三院的西北小院）。它布局上呈独立

· 大北屋宴会厅



· 庭院山景



状，两扇朱红小门将其与三院隔开，平添了几分静气。院内三分之二的空间是一座大花坛，牡丹居中，芍药相围，争芳斗艳之时每每引来人们一睹为快。庭院飘香，沁人心脾，那三间合一的北房更是前廊宽敞，明柱朱红，厅内名人字画悬挂两壁，上乘的实木桌椅、宫廷式的黄色台布极显富丽堂皇。

此餐厅平时很少起用，只有那些最高规格的宴请才会在此举行，当年邓小平等党和国家领导人就是在此宴请西哈努克亲王的，外国元首和政府首脑等尊贵宾客的宴请活动只要规格允许也被安排在此厅。

在日常的经营活动中，宾客都是依庭廊而步入餐厅的，只有遇到高档宴请和尊贵宾客，各院中堂大门才会打开，铺上大红地毯，客人从一院就可径直步入三院厅堂，庄重典雅，蔚为大观。

饭店的接待能力

饭店的接待能力主要体现在两方面：一是用餐规模，也就是一次性用餐人数，这是与接待能力成正比的。二是人均用餐标准。从某种意义上讲，这更是代表了一个饭店的接待能力，而且历来被业内所推崇。这是为什么呢？因为按行规来讲，人均用餐标准代表了消费水平和宴会档次，不仅与饭店的接待能力成正比，而且有提升的作用，这是一种很难被改变的观点。

庭院式建筑的四川饭店从接待能力来看更倾向后者，因为它的单次接待规模不可能过大。虽然全店有同时接待 500



· 整洁宽敞的厨房

人用餐的能力，但是，宾客要被分到 16 间餐厅，而同一次宴请的宾客是不可能分厅入座的，所以说，四川饭店从它成立的那天起，其接待规模就是以百人左右为最佳的。它更注重的是用餐标准，在规模允许的范围内，无论是国家元首、政府首脑举办的国宴还是标准顶级的商务宴，以至庆典活动常用的酒会、冷餐会及自助餐都会取得圆满的效果。尤以气候适宜的晚间，在饭店庭院内举办露天酒会、冷餐会最为惬意，彩灯高悬，红毯铺地，欢乐之中尽享美味。

四川饭店的接待主体是宴会，零点散客只是由两个餐厅来承担。据前辈师傅们讲，有时同一天周总理会两次在饭店宴请外宾，一时传为佳话。每每谈到这些，陈松如师傅都会面露幸福的笑容：“我们会把菜品安排得口味不同、原料不重样，甚至还会请不同厨艺风格的师傅来主厨，每次都能得到宾客的热情赞许，总理也会让工作人员到厨房向师傅们表达他的谢意。”

川菜大师云集

因为四川饭店不同寻常的渊源，饭店云集了当时享誉全川的名师大厨，其中被郭沫若先生称为“西南第一把手”的名师大家罗国荣、成都名厨陈海清最为著名。另有一大批技艺精湛、身怀绝技的中青年厨师，无论是冷菜，还是炉灶，甚至是刀砧和面点都是由业内享有盛名的师傅领衔，据老师傅回忆，当年许多厨师都是由饭店的首任经理储经理亲自到四川考核挑选而来的。后来成为饭店掌门大师的陈松如师傅当时虽然相对来说还较年轻，但也凭着精湛厨艺被饭店聘请来京。

川菜大师的绝技

有了名店，还得有名厨才能做出名菜，当年的四川饭店从四川请来的名厨个个值得称道，文中提到的八位大师每个人都可谓身怀绝技，写此文时，仿佛又回到了当年向他们讨教的岁月……



创新大师陈松如

第一次见到陈师傅那还是 1973 年初夏，当时我作为北京市第一服务局厨师培训班的学员正在东单餐厅（川菜风味）实习，陈师傅是为考察我们的学习成绩而来，后来我又听说我们学川菜的 20 名学员都将被分配到四川饭店（原来的去向是给首长们司厨或是驻外使馆主厨）。

看着陈师傅那四川人特有的中等偏矮、适中稍胖的身材，近似方形的国字脸在浓黑齐整的寸发映衬下显得严肃有余，总之当时陈师傅给我的印象是挺厉害的。

时过不久，我有幸被正式分配到了四川饭店工作，正式投在陈师傅门下，开始了我的学厨生活。

说来也怪，在四川饭店的厨房中再次见到陈师傅时，陌生之感已被笑眯眯的神情所取代，陈师傅在我的心目中也因此而亲切了起来。

进店不久，我对陈师傅有了一些了解。陈师傅是四川成都市人，12 岁就进店学艺，曾拜数位名厨为师，到了二十几岁就可独立司厨了。

1959 年四川饭店开业时，正值青年的陈师傅随同罗国荣、陈海清大师一同来店工作。14 年后陈师傅已 50 有余，厨艺已达到臻于完美的顶级水准，不仅作为饭店元老二次来店主理厨政，更以享誉全川的名厨大师的身份做镇店掌门。我不禁暗自庆幸遇到这样的好师傅。

技博识广善于管理

1973 年四川饭店的重张是较为仓促的，厨房的筹建更是时间紧迫，虽有陈松如大师挂帅掌门，从其他饭店也陆续调来了一些师傅，也有来自成都、