

欢迎尼克松访华的神秘国宴

核心提示

2月21日是尼克松访华40周年纪念日。上世纪七十年代,中美关系解冻及至建交,是新中国外交史上最重要的事件之一,也正因其意义重大,对实现“中美破冰”之旅的尼克松总统的来访,周恩来格外重视,欢迎宴会的菜谱、菜单设计等事务都由他逐一安排核准并亲自圈定。

1972年2月21日上午11时30分,尼克松的专机在北京东郊机场着陆。当晚7时,周恩来在人民大会堂举行国宴,款待尼克松一行。

★一道中国菜与基辛格的名字连在一起

1971年7月9日凌晨4时30分,基辛格以外交史上最具有传奇色彩的方式开始了仅有48小时的中国之行。当晚,周恩来在人民大会堂设宴款待这位美国密使。此前,中国方面早有耳闻,基辛格不但是位很难对付的谈判高手,也是个口味极高的美食家。席间,面对周恩来的频频举杯,基辛格多是面带微笑,礼貌应酬,而对眼前的美味佳肴浅尝辄止,胃口似乎不佳……

就在此刻,总厨师长王锡田和另外一位同事正在厨房的灶台旁紧张地忙碌着。不料,他们精心准备的一道压轴好菜却出现了意外。这道压轴菜是中国传统名菜——盐焗鸡,做法是将大盐粒炒热,然后把肉鸡焖在热盐中,通过盐的热量把鸡焖熟。可想而知,制作这道菜需要一定的时间,可这时宴会已经开始上菜了,但鸡还没有焖熟。紧要关头,他们想出了一个权宜之计,就是先把未焖熟

的鸡从盐中取出,然后再用高压气枪将鸡蒸熟,这样,鸡中既有盐香味又透着软烂嫩香。但谁也没想到这居然成为餐桌上的一道新菜品。

这道尚未命名的菜摆在了基辛格的眼前……不待周恩来介绍完毕,基辛格便一手拿刀一手执叉,迫不及待地品尝起来。宴罢,他执意要见烧制这道美味的中国厨师。他紧紧握住王锡田的手连声说:“这将是此次东方之行最美好的记忆。”然而此时的王锡田连这道菜的名字都叫不上来。还是周恩来以他外交家的机智为王锡田解了围,他建议总厨师长:“这道菜就叫‘基辛格鸡’好了。”从此,基辛格的名字不仅与中美关系的历史性转折紧密相连,还和中国国宴上的一道美味佳肴连接在了一起。7个月后,陪同美国总统尼克松的基辛格再次踏上了中国的土地,对峙了22年之久的中美关系开始消融。

★“34号特供处”为接待工作忙翻了天

中美外交关系的破冰是世界瞩目之举,早在一年前,中国方面就已经开始做准备了,作为总理的周恩来对此更是高度重视。为保证来访取得圆满成功,周恩来亲自召集有关部门开会,一再强调准备工作要做好做细,确保一切活动都做到万无一失。负责食品采购工作的张涛参加了那次筹备会议。

多年来,张涛所在的工作单位对外只用数字“34号”来代表。这个诞生于新中国成立之初的食品“特供”机构,设立伊始的使命,就是为党和国家领导人、外国访华元首以及类似国宴这样的重大国事活动提供食品保障。出于保密的需要,一直以来,这里只能用门牌号码“34号”来命名。

为了充分准备尼克松访华宴会所需要的各种食品原料,张涛和他的同事们几乎跑遍了大半个中国。

在欢迎尼克松的宴会上有一道“芙蓉竹荪汤”,其中用的原料竹荪就是产自四川长宁。当年,长宁县接到上级领导通知,紧急调集2斤长宁竹荪,还说这是一项政治任务,千万耽误不得。后来,当地领导在报纸上看到了一篇题为《竹荪:从国宴到世界》的文章,便确信当时的竹荪就是为尼克松访华的宴会准备的。竹荪的鲜美可口引得尼克松总统连声赞赏。国务卿基辛格也竖起拇指说:“这是你们中国的白珍珠。就连全世界最权威的《大不列颠百科全书》也还没来得及记载。”

★采用“土办法”为客人加工出“果汁”

在欢迎宴会上,其中一道菜需要新鲜的蚕豆。但春播蚕豆一般七八月份才收获,要在天寒地冻的一二月份找到新鲜蚕豆是非常困难的。

由于时间紧迫,又正值春节放假,浙江省平阳县供应组大部分同志被临时召了回来。大家意识到,此时蚕豆的意义已经远远超越了它本身的价值。最后在平阳县钱仓镇一带找到了长势良好的蚕豆地。据当地人介绍,这就是在农业界被称为“钱仓早”的蚕豆。由于当时蚕豆的果子还比较小,工作组多次请当地有经验的老农进行推算,预测在运输当天,蚕豆可以长到多大。当得知在运输那天蚕豆的豆肉已经可以入菜时,工作人员马上向北京方面作了汇报。就这样,经多方努

力,这批新鲜蚕豆终于赶在尼克松抵达之前被送到了北京,钱仓小小的蚕豆准时上了国宴,在当时成为一段佳话。

奶酪和鱼子等食品,这些当时中国人都没见过的东西,却是外国人餐桌上必不可少的食品,这可让负责采购的人犯了难。此时美国方面还提出要由尼克松夫人准备可以直接饮用的果汁。在今天看来似乎是一件非常简单的事情,可在当时让张涛等人费了一番脑筋。当时只知道上海生产的汽水兑着水喝的,能直接饮用的果汁还没有听说过。后来他们采用了人工压榨的“土办法”为客人加工出了“果汁”。

经过一番紧张的筹备,一切接待工作准备就绪,只待那伟大历史时刻的到来。



周恩来总理招待尼克松总统的国宴。



周恩来与尼克松举杯同饮。

★毛泽东执意添3道菜

1972年2月21日上午11时30分,美国总统尼克松一行乘坐的“空军一号”专机准时降落在北京东郊机场。中外记者早已等候多时,无数镜头都在静候着这一历史时刻的到来。当两只手紧紧地握在一起时,周恩来意味深长地说:“你的手伸过了世界上最辽阔的海洋!”

以往外国元首来访,通常都是下榻在北京钓鱼台国宾馆的18号总统楼,此次尼克松一行也不例外。这天中午,钓鱼台国宾馆为远道而来的美国客人准备了第一次午餐。为欢迎尼克松夫妇的到访,毛泽东还亲自为他们增添了3道菜,并指定由中南海的厨师程汝明做好后送到钓鱼台。

★历史性干杯 周恩来点燃茅台酒

1972年2月21日晚,为欢迎尼克松及夫人一行举办的盛大国宴在灯火通明的人民大会堂宴会厅拉开了帷幕。此时此刻,宴会现场的热烈气氛通过国际通信卫星直接传输到了美国的千家万户。

宴会开始,周恩来发表了热情洋溢的祝酒词。当时的国宴,每个客人面前至少摆上大、中、小3个酒杯,每个酒杯都斟得满满的,其中必有国酒“茅台”,其余的是各种名牌葡萄酒,另外还有橘子水和矿泉水等。“我听说过您讲的一个笑话,说一个人喝多了,饭后想吸一支烟,可是点火时,烟还没有吸燃,他自己先

这次午餐宴上有一道菜叫“烧滑水”,对于不喜欢吃多刺鱼的外宾来说,这道菜并不合适,但毛泽东执意要加上去。就这样,由毛泽东钦点的烧滑水、鱼翅仔鸡、牛排3道菜一同端上了尼克松夫妇的餐桌。当尼克松及夫人知道这3道菜是毛泽东特意为他们安排的感到非常高兴,而且吃得很干净。

事后,程汝明悟出了这道菜背后所预示的特殊意义。“烧滑水”实际上是用青鱼的尾部做主料,那是鱼身上最有力的一段,它好像是鱼游水时的前舵和推进器。毛泽东可能想借这个寓意,希望中美这两个国家从这一周开始,一起推动两国及世界向前发展。

爆炸了。”尼克松讲到这里,不等翻译说出,自己先笑了。此时周恩来也开怀大笑,他当真拿来火柴,划着之后,认真点燃自己杯中的茅台酒,用愉快的声音说:“总统先生,请看,它确实可以燃烧。”的确,这纯净透明、醇香浓郁的茅台酒将尼克松深深地迷住了。

时隔多年,尼克松在其回忆录中,仍对这次国宴上喝茅台酒的趣事念念不忘。就在中美两国领导人手举美酒频频碰杯之时,一位美国记者用镜头将周恩来与尼克松干杯时的精彩瞬间捕捉了下来,使国酒“茅台”因这历史性的“干杯”而名震世界。

★被医生限制 周恩来没喝干杯中酒

只要稍一留意便会发现,周恩来祝酒时,说是“干杯”,但不像过去那样痛快豪爽地喝干杯中酒。而只是用嘴唇轻轻沾一下杯沿,然后礼貌热情地向对方致意,用一个微笑和注视的目光替代了干杯的动作。

他回到自己的座位后,尼克松一次又一次朝周恩来的酒杯投去目光并问道:“我听说您的酒量很大?”周恩来笑了笑,带着回忆的神情说:“过去能喝。红军长征时,我曾经一次喝过25杯茅台。”并说,“比这个杯子还大。”尼克松吃了一惊,继而疑惑

地问:“可是今天您没喝?”周恩来点了点头:“年龄大了,医生限制我喝酒,不能超过两杯,最多3杯。”尼克松接着说:“我在书里曾经读过这样一段故事,说红军长征途中攻占生产茅台酒的茅台镇,把镇里的酒全喝光了。”周恩来此时眨动双眼,目光里流露出对往昔的眷恋,感慨地说:“长征路上,茅台酒是被我们当做包治百病的良药,洗伤、镇痛、解毒,还能治伤风感冒。”尼克松爽快地说:“那就让我们用这个‘万能良药’干杯吧。”尼克松举杯,周恩来也举起了酒杯。

★尼克松出访前苦练用筷子

美国方面也为这次宴会做了全面充分的准备,尼克松尤其费了一番心思,席间,他轻松地自如地使用着中国筷子,不紧不慢地夹取美味佳肴品尝,令周恩来大加赞赏。此时,或许只有尼克松自己明白,为了这次访问成功,他在出访前埋头苦练了一个多月用筷子的技巧。

就在尼克松访华之前,美国方面专门赶制了一批印有美国国徽的精致酒杯,来搭配尼克松从美国加州挑选的一款他最钟爱的葡萄酒。于是在1972年2

月27日由美方主办的答谢晚宴上,众宾客品尝到了来自大洋彼岸的香酒。在这次晚宴上,周恩来还将中国的珍稀动物大熊猫作为礼品送给美国。国宝大熊猫成为了中美两国之间的友好“使节”,也把这场告别晚宴推向了高潮。

尼克松在祝酒词中热情洋溢地说:“我们在这里已经一周了,这是改变世界的一周。”伴随着碰杯声,中美关系的坚冰已然消融,两国的关系开始走向新纪元!
(据《世纪桥》)

