

只看菜单 老蒋与老毛的差别不是一点点

阿波罗



在抗战时期，民国总统蒋介石的工作晚餐只有四菜一汤，日常的菜单也是平凡简单，足见蒋介石生活之俭朴。然而，毛泽东在大饥荒（1960～1962）期间，他的菜单有七大西菜，西餐中鱼虾的制作方法至少十七种，奢侈程度外人难以想像。

1 蒋介石晚餐简单

陆媒《蒋介石的工作晚餐》一文披露，蒋介石每星期在重庆德安里官邸要有一次工作晚餐，邀请一些与讨论主题相关的要人参加，听取意见或者解决问题，这成了他的一种经常性的工作方式。

约19时，晚餐开始。蒋介石的身后站着侍卫官蒋庆祥，另有一副官专门为餐桌中间部分端菜上饭，左右两部分各有一卫士做相同的服务工作。蒋介石在餐前有喝鸡汤的习惯，在座的每位都和蒋介石一样先喝一碗鸡汤，很符合“饭前喝汤，营养健康”的保健饮食方式。接下来上饭菜，左中右三个部分的菜肴相同，均是四菜一汤，当晚的菜肴是：红焖鸡、炒鸡蛋、肉丝豆腐、菠菜，汤是开洋榨菜汤。

用餐时实行公筷制，用公筷将菜夹到自己面前的碟子里再食用；餐间不准喝酒，不准抽烟，边吃饭菜，边谈公事。吃完后，侍卫官给蒋介石端一碗白开水，供蒋取下假牙漱口用，其他人也各饮一杯白开水，没有茶叶。晚餐20时结束。

2 毛泽东饮食奢华

1960～1962年，三年大饥荒时期，毛泽东的菜单包括七大西菜系列，即鱼虾类、鸡类、鸭类、猪肉、羊肉类、牛肉类、汤类……

据由韶山毛泽东纪念馆编辑、红旗出版社于1996年11月出版的，由汪东兴、张玉凤、徐涛、吴旭君、吴连登、周福明做顾问的《毛泽东遗物事典》一书披露，毛在大饥荒期间不仅有七大西菜系列，连鱼虾的做法都达十七种。此书有这样的细节：1961年4月26日，几位工作人员会同厨师为毛泽东精心订制了一份西菜、西菜汤菜单。从保存下来的西餐菜单来看，内容尽管谈不上十分丰富，但已比较周到地照顾到了毛泽东的饮食喜好。这份菜单的确也包括七大西菜系列，即鱼虾类、鸡类、鸭类、猪肉、羊肉类、牛肉类、汤类……。

毛泽东喜欢吃鱼虾，西餐中鱼虾的制作方法也丰富多彩，而且风味独特。1961年4月制订的西餐菜单中包括下列这些异国风味的鱼虾：蒸鱼卜丁、铁扒桂鱼、煎（炸）桂鱼、软炸桂鱼、烤鱼青、莫斯科红烤鱼、吉士百烤鱼、烤青菜鱼、波兰煮鱼、铁扒大虾、烤虾圭、虾面盒、炸大虾等等。

据2014年网上盛传的《揭秘：毛泽东不为人知的奢靡生活》披露，在大饥荒期间，毛泽东曾宣布他“跟全国人民同甘共苦”，不吃肉了，因此被宣传得神乎其神。事实上，他在一个短时间内是没吃猪肉，却是吃鱼。另外，毛泽东享受的其他特供食品还包括从香港购买澳大利亚麦片，玉泉山农场生产的大米，“巨山”农场则供应毛喜欢的蔬菜、肉类和牛奶。

玉泉山农场专为毛泽东生产大米，据说那里的水特别好，以前是宫廷饮用水，现在浇灌毛泽东的水稻。毛泽东喜欢的蔬菜、肉类、牛奶，由另一个叫“巨山”的特殊农场供给。还有一些食品，如腊肉、冬苕、空心菜、辣椒等，则从湖南专门运来。毛泽东有个厨师班子，规模曾经达到4人，至少有14人先后在这里工作过，他们个个都是顶级名家。

毛泽东喝的龙井茶，产在一座特别的小山顶上，在每年最适宜的季节，采下来送进北京。毛泽东抽特供烟，有“中华”、“熊猫”、“云烟”等牌子，以及四川甚邠卷烟厂特供烟生产小组制造的雪茄，专门为毛泽东精制“132”雪茄。

“三退保平安”

中共作恶多端，现在天要灭它，自然连带它的成员。退出中共党、团、队，解除“永远跟党走”的毒誓，免遭连累。神看人心，真心声明“三退”，真名、化名、小名皆可。

用翻墙软件登录退党网站：

santui.tuidang.org 声明“三退”。