

改革
开放
40年

富强中国
惠及世界

40年之
第一

个体餐饮第一家 京城小巷“吃螃蟹”

三代38载坚守 执着品质视菜如命

在北京中国美术馆对面一条不起眼的胡同里，藏着一间名为“悦宾”的小饭馆，饭馆虽小却大有来头，不仅是改革开放后中国首个个体餐厅，还引来了时任国务院副总理的姚依林和陈慕华登门造访。创始人郭培基和刘桂仙就是用家常菜在改革开放伊始闯出了一片天。如今一传三代的小饭馆仍保持着旧貌，保留着祖传的菜品和手艺，郭培基和刘桂仙的孙子孙女告诉香港文汇报记者，奶奶这种一不怕苦二不怕累的精神激励着全家，特别是“创业难守业更难”的初心和坚持。38年来，一家三代始终坚信劳动创造美好生活的朴素道理。

郭诚是郭培基和刘桂仙的长孙，他系着围裙围着灶台忙前忙后，一口地道“京片子”透过窄小的窗口不时传到胡同口。他遗传了已过世的奶奶刘桂仙的敦厚长相，同样也继承了奶奶“以尊待客、视菜如命”的优良品质。

执着敢闯 势拿下执照

与义乌鸡毛换糖的个体经济发展不同，在粮油和副食都是配给供应的计划经济时代，想在政治中心开一家个体饭店似乎是不可能完成的任务。1979年4月9日，中国国务院批转工商行政管理总局关于全国工商行政管理局长会议的报告中，首次提出了恢复和发展个体经济，同意对从事修理、服务和手工业的个体劳动者发放营业执照。不过，没有人能够确定个体劳动者能不能开饭店。郭诚回忆道，“当年奶奶学得手艺能做一手好菜。在收音机里听到东北有一对夫妻，自己蒸了包子上街卖，受到启发的奶奶决定自己也开个小饭馆。”

1980年夏，当时是临时工的刘桂仙天天跑东城区工商局，要求办一张个体餐饮营业执照。时任东城区工商局副局

长的靳云平曾回忆道，“刘桂仙给我的印象很深刻，别人问问没结果就回去了，她每天都来工商局问执照的事情，有耐心有决心。”“她就是想试一试，我们领导班子一合计，同意给她特批。”靳云平说，当时没有正规的营业执照，工商局手写了一份，靳云平签了字并盖上专用章，就这样，刘桂仙拿到了北京城里第一家个体餐饮营业执照。

领导造访 肯定个体经济

饭馆开张的前提有了，但在计划经济年代，粮油食材全凭票购买，可是刘桂仙什么都没有，手里就36元（人民币，下同），“当时只有买鸭子不要票，最后买回来4只鸭子。”今年86岁的郭培基还记得当年饭馆头一天开张的景象，“胡同里三层外三层挤满了人，都排到了胡同口五四大街上，4只鸭子做成香酥、麻辣口味，1元一份，一会儿就抢光了。”

在一个买菜买肉都需要粮票的年代，刘桂仙只能坐火车或者搭长途汽车去天津河北各处赶市集，往往天未亮就出发，然后中午赶回来做饭。这还不是最难的，作为“第一



创始人 刘桂仙
受访者提供



创始人 郭培基
香港文汇报记者李理 摄



■“悦宾饭馆”第三代传人郭华仍用算盘算账。
香港文汇报记者李理 摄

■悦宾饭馆外景。
香港文汇报记者朱烨 摄

驻华使节成常客 改革开放探风向

1979年邓小平指出，要多搞赚钱的东西，可以开饭店、小卖部、酒吧间。允许自谋职业成为解决就业压力的方式之一。郭培基和刘桂仙开的“悦宾饭馆”一下子成了北京改革开放的地标。

美国驻华使馆曾在“悦宾饭馆”包桌，按照每人10元（人民币，下同）的标准。那时砂锅白菜豆腐只卖一毛九，油焖大虾两块四。外国人吃饭安安静静，不怎么说话，刘桂仙心里犯嘀咕，不知菜做得好不好，直到看到空盘了，才放下心。

改革开放伊始普通老百姓下馆子的频率不高，驻华的外交官和记者成了常客。刘桂仙曾回忆说，“他们来我这儿吃饭，一是我的菜确实好吃，大饭店里没有，还很便宜，一个菜只有几毛钱，另外，他们到‘悦宾饭馆’，是来看看，想从我嘴里套点什么。你想想看，怎么北京冷不丁冒出个私人饭馆，这么多年都没有，为什么现在突然就有了，这是怎么回事？共产党是不是有什么变化，中国要往哪里走？”

小餐馆引燃外界兴趣

透过他们的对话可以依稀看到小小的个体餐馆引燃了外界对中国改革开放的巨大的兴趣。当年不少驻华外交官通常这样问刘桂仙，“你怎么选择自己开饭馆了？是谁叫你开的？”“这个小饭馆，能开长吗？”“你怕不怕说你走资本主义？”一边炒菜一边答话的刘桂仙则斩钉截铁，“我不怕，大不了把挣的钱退回去。我说我信一条，跟党走，肯定没事！”

当时去“悦宾饭馆”采访的外国记者也多，刘桂仙让记者站在院里，自己在小厨房炒菜，把窗户打开，记者在外头问，她一边炒菜一边回答。

美国合众社记者在发自北京的报道中如是写道，“在共产党中国的心脏，美味的食品和私人工商业正在狭窄的小胡同里恢复元气。”