

职场金庸：黄蓉在菜里下了什么料 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/228/2021\\_2022\\_\\_E8\\_81\\_8C\\_E5\\_9C\\_BA\\_E9\\_87\\_91\\_E5\\_c108\\_228587.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/228/2021_2022__E8_81_8C_E5_9C_BA_E9_87_91_E5_c108_228587.htm) 古人有句话说得真是对极了，就是饮食男女，人之大欲。无论什么样的爱情故事，少年少女情窦初开也好，痴男怨女干柴烈火也好，总是能赚人热泪的。无论什么样的稀奇古怪菜式，只有想不到，没有做不到，只要有人能说出个菜名模样来，总会有好事之人去做了来品尝。《红楼梦》《金瓶梅》之类的书早就让人吃了个遍，据说吃完之后，人们对贾宝玉在《红豆曲》中唱的“咽不下玉粒金莼噎满喉”突然就有了切身的体验和无尽的同情，原来真是如此难以下咽啊。金庸在《射雕》里面写了一个厨艺天下无双的巧媳妇黄蓉，她做的菜，把号称吃家状元的洪七公，吃得是满口子叫好。转贴于学生大求职站 <http://job.studa.com> 黄蓉第一次大显神通做的两道菜，一道是荤菜，五种肉拼在一起，就有不同的滋味，不算次序变化，正好五五二十五种变化，凑成梅花之数，又因为肉条的形状像笛子，所以取名叫“玉笛谁家听落梅”。另一道是个汤，卖相非常好，碧绿的清汤中浮着数十颗殷红的樱桃，又飘着七八片粉红色的花瓣，底下衬着嫩笋丁子，红白绿三色辉映，鲜艳夺目，据说这汤里荷叶之青，笋尖之鲜，樱桃之甜都不用说了，最妙是樱桃核早就挖了出来，嵌进了一丁点儿斑鸠肉，取了个稀奇古怪的名字，叫“好逑汤”。这两道菜看着都觉得透着古怪，有人照着配方做出来，说那道炙肉也就罢了，我们没有洪七公那条天下无双的舌头，品尝不出精妙鲜美，好歹有些肉味。那道好逑汤可着实令所有的人失望，

味道之寡就不提了，樱桃中夹一点肉，吃起来像极了白兰氏鸡精，与美味是绝对无缘。这么一来，岂不是要怀疑洪七公“天下第一吃家”原来是浪得虚名？非也非也，这几道菜的妙处，其实尽在菜外。认真看那几道菜，无一不是以纷繁复杂见长的，总之就是怎么难办怎么奇巧怎么来。职场上为人做事，要的就是这个态度。我们常说，有困难要上，没有困难创造困难也要上。米卢教练教育我们说，态度决定一切，说的就是这个道理。做人，做下属，做接班人的候选人，自然要摆低姿态，表现出绝对的热诚和忠心。做事，替老板办事，那当然是克服重重困难，跋涉过万水千山，经历八十一道磨难终于取得真经，才算本事，否则不费吹灰之力手到擒来，未免对不起大老板的器重。这味职场大料，谨记时常落一点。（沈威风）100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)