

一个外企女秘书的日记：U F O(1) PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/58/2021_2022__E4_B8_80_E4_B8_AA_E5_A4_96_E4_c39_58547.htm 十一月某日 中午吃完饭

，我一般不坐电梯回办公室，一是太挤，二是挤进去后也是满鼻子的饭菜味，三是也趁慢慢爬楼梯的机会，助助消化。

今中午在爬到五层的时候，碰到了赵总。“赵总，你怎么在爬楼梯？”上次赵总因脑血栓，在医院住了一个多月。“小于，你的意思是我廉颇老矣，尚能饭否？”赵总永远是那样幽默、爽朗。“我刚才饭吃得还不少呢。”赵总说他也经常爬楼梯，不过，最多爬到八层就去坐电梯。“小于，我问问你，‘美眉’是什么意思？”我忍不住地笑了：“赵总，您是不是也想找个美眉？”“哪里，美眉是什么玩艺儿我都不清楚，我找它干什么？”赵总说，“我在家老听我孙子说美眉什么的，我问他什么意思，他只朝我傻笑不告诉我，今天我听见玛丽在我办公室也说‘美眉’这个词，所以好奇，问问你。”“是这样的，美眉是指因特网上那些漂亮的女孩。因为人们在网上聊天的时候，如果称这些女孩为‘妹妹’，可能觉得太俗；称美丽的姑娘吧，又可能让人觉得太轻浮，所以‘美眉’的叫法就流行起来。原先是在网上，现在有些人在日常生活中也这么叫了。‘美眉’的写法有很多种，有的写成‘美媚’，也有的写成‘美妹’，有的干脆写成‘MM’，一般都写成‘美眉’。”“还是写成‘美眉’好。”赵总说：“中国自古就有红颜粉黛、美目娥眉的说法，唐朝诗人李商隐就写过‘八岁偷照镜，长眉已能画’的诗句。‘美眉’这个词不错，很有诗意。”“现在网上，像‘美眉’

这类词还挺多的，如斑竹、黑客、烘焙姬……”我正说着，赵总打断了我的话，问我：“烘焙姬这个词是什么意思？这个词怎么个写法？”“烘焙姬是英文H o m e P a g e的谐音，是主页版主的意思；烘就是烘干的烘，焙就是焙药的焙；姬就是蔡文姬的姬。”“好！烘焙姬这个词更妙！更富有诗意。烘，‘凤揽玉皇红世界，日烘青帝紫衣裳’；焙，‘醉来浑忘移花处，病起空闻焙药香’；‘烘焙几工成晓雪，轻明百幅叠春冰’，烘焙姬，一个坐在炉边造纸的少妇形象已是活灵活现，维妙维肖，让她们编主页，当版主，确实让人能闻到她们在编制网面的烘焙之香！”赵总的博学我早就知道，但我没想到他的思维还是如此敏捷。正是所谓“水深所载者重，土厚所植者番”！下班的路上，我提醒玛丽：“玛丽，在上班的时候，最好不要用‘美眉’这类新潮的词汇。”“赵总今天是不是对我有什么意见？”玛丽解释说，“上午我在赵总办公室帮他整理材料，我一个同学打我的手机，我无意中说漏了嘴。”“赵总倒是没什么意见，只是好奇。”我说，“只不过今后要稍微注意一点，在领导面前少说那些一般人听不懂的时髦词汇或句子。”“看来我是得注意一下了。不记得是哪本书说过，像他们这种年纪大而又又有地位的男人，观念最保守，审美情趣最落后。今后说话要是不注意一点，让他们看不惯，说不定哪天我的饭碗被他们砸了，自己还不知道怎么回事。”“你说到哪儿去了？！”我笑着说，“你觉得他们就那么顽固，那么反动吗！？不过，反过来你想想，如果赵总一天到晚老跟你说‘菩萨蛮’、‘临江仙’和‘渔家傲’这类词牌曲名，你是不是也不会习惯？”“那倒也是，我从来就不喜欢这些陈得发霉的东西。”“另

外，我昨天下午听你打电话时，说‘下午十六点钟’，这种说法也不太好，容易听成‘下午六点钟’。所以最好直接说成‘下午四点钟’。”“那是香港泰利公司的黄小姐。她说话一半中文，一半英文，半土半洋；我只不过是在电话里重复确认她所说的时间。”“正因为对方是这么说的，所以你在重复确认的时候，就更应该纠正过来，尽量避免误会。”

“我们中国的饮食文化，有这么几大特点。”趁着等菜的功夫，托尼滔滔不绝地说开了。“第一，风味多样。由于我国幅员辽阔，地大物博，各地气候、物产、风俗习惯都存在着差异，长期以来，在饮食上也就形成了许多风味。我国一直就有‘南米北面’的说法，口味上有‘南甜北咸东酸西辣’之分，主要是巴蜀、齐鲁、淮扬、粤闽四大风味。第二，四季有别。一年四季，按季节而吃，是中国烹饪又一大特征。自古以来，我国一直按季节变化来调味、配菜，冬天味醇浓厚，夏天清淡凉爽；冬天多炖焖煨，夏天多凉拌冷冻。第三，讲究美感。中国的烹饪，不仅技术精湛，而且有讲究菜肴美感的传统，注意食物的色、香、味、形、器的协调一致。对菜肴美感的表现是多方面的，无论是个红萝卜，还是一个白菜心，都可以雕出各种造型，独树一帜，达到色、香、味、形、美的和谐统一，给人以精神和物质高度统一的特殊享受。第四，注重情趣。我国烹饪很早就注重品味情趣，不仅对饭菜点心的色、香、味有严格的要求，而且对它们的命名、品味的方式、进餐时的节奏、娱乐的穿插等都有一定的要求。中国菜肴的名称可以说出神入化、雅俗共赏。菜肴名称既有根据主、辅、调料及烹调方法的写实命名，也有根据历史掌故、神话传说、名人食趣、菜肴形象来命名的，如‘全

家福'、'将军过桥'、'狮子头'、'叫化鸡'、'龙凤呈祥'、'鸿门宴'、'东坡肉'……第五，食医结合。我国的烹饪技术，与医疗保健有密切的联系，在几千年前有'医食同源'和'药膳同功'的说法，利用食物原料的药用价值，做成各种美味佳肴，达到对某些疾病防治的目的。”“这一点很重要。”科长接着托尼的话说，“注意领导的保健也是我们当秘书的一种责任。领导的年纪一般偏大，有些人患有慢性病，如糖尿病、高血压、冠心病等，在宴请的时候，对这些病有什么忌口，秘书应随时提醒领导。”“可也有人不喜欢吃中国菜，想吃西餐，快捷、卫生、方便。”玛丽说，“前几天我陪马克太太逛王府井，说请她吃全聚德的烤鸭，她不吃，一定要吃正宗的意大利比萨……”“那环境多优雅，多有品位……”珍妮插话说。“你知道吗？当年的比萨和叫化鸡一样，也是穷人吃的东西。比萨有个外号叫'八日披萨'。你知道是什么意思吗？”托尼觉得珍妮有些“数典忘祖”。珍妮很坦诚地说自己不知道。“所谓'八日披萨'，就是容许顾客赊账一个星期。”酱红色的东坡肉上来了，肥而不腻，让号称正在减肥的艾丽丝赞叹不已，连忙问服务小姐：“小姐，这个东坡肉是怎么个做法？”看来艾丽丝是真的喜欢上东坡肉了。服务小姐连连摇头，说她是新来的，还不太清楚怎么做。“艾丽丝，还是我来教你：做东坡肉要选用新鲜的五花肉，如果怕太肥，配一点后腿肉也行；切成方块，先用开水煮一煮，把水全部倒掉，再加酱油和酒，盖严锅盖用小火煨烧，肉熟透后，加冰糖，烧成汁浓稠，色油红，就可以了，记住，糖要后加，不然，容易烧焦。”“这么复杂！”玛丽感叹地说。“小姐们，做这么简单的菜，

你们都嫌烦，那将来你们怎么嫁得出去？！”托尼有些幸灾乐祸地问。“本小姐永远不嫁！”我们几个几乎是异口同声。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