

一个外企女秘书的日记：无肉令人瘦 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_58548.htm 十一月某日 快下班的时候，科长让大家加一会儿班，说是我们在昌平的工厂来电话：他们明天在中国大饭店开新产品发布会，由于来宾人数大大超过了原来预定的人数，他们准备的会议材料不够。请我们帮忙准备几百份，明天早晨九点钟他们派人来取，于是，除了孟姐要去接儿子，提前走了之外，其他的都留下来加班，复印的复印，装订的装订，七手八脚，不到两个小时就弄完了。“科长，我们的肠胃都在抗议了，怎么办？”玛丽一边收拾东西，一边开玩笑。“是呵，我的肚子也在抗议了。科长，请客吧！”托尼马上附和，于是，科长决定“跳楼大请客”。托尼号称公司第一美食家，责无旁贷地领我们几个来到楼下不远一家新开的家常菜馆。吃什么？点菜的时候，一个个都斯文起来。“来一个东坡肘子吧。”托尼见女士们都斯文起来，便赤膊上阵。一听东坡肘子，玛丽和艾丽丝几乎是同时叫了起来。“太棒了，绝对美容！”玛丽说。“太肥了，托尼，我正在减肥呢！”艾丽丝说。“还是换个有品位的菜吧。”珍妮有些鄙夷地说。“怎么，你觉得吃东坡肘子太粗俗？”托尼有些不高兴，“你认为苏东坡没品位？在中国，还有几个人比苏东坡更有品位，更有文化？你知道吗，苏东坡说：无竹令人俗，无肉令人瘦，若要不俗又不瘦，天天吃顿笋炒肉。”托尼说的是歪理，却也无懈可击。不一会，服务小姐从厨房出来说，今天已经没有肘子了，托尼马上改点东坡肉。小石要了一个宫爆鸡丁，服务小姐一听小石点

宫爆鸡丁，马上向我们“隆重推荐”：“我们店里有个厨师，做叫花鸡是一绝，这么多人，还不如来个叫花鸡吧。”“我们不吃叫花子，”玛丽开玩笑说，“要吃，我们就吃大款！”“大款鸡我们这里也有，”服务小姐笑着说，“不过，它不叫大款鸡，而是叫富贵鸡。”大家都笑了。小石问服务小姐为什么叫叫花鸡，它有什么典故。服务小姐红着脸说她不知道，等大厨忙过之后出来给我们说说。“小姐们，关于叫化鸡的来历，我给你们上上课。”托尼一本正经地说，“所谓叫花子就是乞丐。乞丐就是沿街叫化为生，他们人穷志短，就难免要作些偷鸡摸狗的事。他们偷到鸡了怎么办？他们既没有厨房，又不能生吞活吃。在这种缺灶少锅的情况下，有一个聪明的叫花子想出一个办法：把鸡从下面剖开，掏出鸡内脏洗干净，能吃的仍旧塞回去，再放入一把盐，然后用黄泥包严，露天烧起柴草，烧烤这只包着黄泥团的鸡；等到黄泥自然干裂，里面的鸡也就香喷喷了，剥掉外面的黄泥，鸡毛自然跟着脱落。这种方法做出来的鸡，也就是叫花鸡，在杭州那边流传了几百年了”。“那么，既然有叫化子鸡，怎么还有大款鸡或富贵鸡？”小石追问。“没人叫大款鸡。富贵鸡其实就是叫化鸡，是后来人们给它取的艺名。由于过去叫化子穿的衣都打着补丁，在京剧里，叫化子穿的衣又叫富贵衣，所以叫化鸡又叫富贵鸡。”托尼见我们几个听得津津有味，又得意洋洋地说：“作为秘书，这点常识都没有，你们不觉得对不起我吗？”“会吃对秘书来说算什么本事？充其量可以叫做饭桶秘书。”玛丽反唇相讥，大家都乐了。“玛丽，你这么说不不对，”科长笑后严肃地说，“懂一些饮食方面的知识，对于一个秘书来说，也非常重要，因为

招待宴请客人也是秘书的一项日常工作。秘书在招待客人时，不仅要能根据客人的籍贯、年龄和性别等方面的不同，选择适合他胃口的菜馆，而且要能对一些名菜做一些相应的介绍，一方面是能显示出秘书的素养，另一方面也能创造一些气氛，给客人宾至如归的感觉。就比如刚才小石点的宫保鸡丁，它就有一段关于袁世凯的故事，如果你能边吃边介绍，就会让宴席增添许多气氛。” 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