



滕征辉◎著

最好看的还是

段子④

听滕老总讲商场应酬

中国友谊出版公司



滕征辉◎著

最好看的还是
段子④
听滕老总讲商场应酬

图书在版编目 (C I P) 数据

听滕老总讲商场应酬 / 滕征辉著. — 北京 : 中国
友谊出版公司, 2013. 4
ISBN 978-7-5057-3180-6

I. ①听… II. ①滕… III. ①人际关系学—通俗读物
IV. ①C912. 1-49

中国版本图书馆CIP数据核字 (2013) 第037355号

书名	听滕老总讲商场应酬
作者	滕征辉
出版	中国友谊出版公司
发行	中国友谊出版公司
经销	北京时代华语图书股份有限公司 010-83670231
印刷	北京建泰印刷有限公司
规格	690 × 980毫米 16开 15印张 120千字
版次	2013年4月第1版
印次	2013年4月第1次印刷
书号	ISBN 978-7-5057-3180-6
定价	28.00元
地址	北京市朝阳区西坝河南里17-1号楼
邮编	100028
电话	(010) 64668676

自序

忌口

我一直以为，老子的《道德经》上部谈的是心术，下部讲的是权术，并没有多少真正的道德观念。中国人的道德观主要还是与孔老夫子有关，为人做事的道理基本都包含在了《论语》之中，例如那句“敬鬼神而远之”，就是教导人们要有所禁忌的意思。最近六十多年，国人忽然百无禁忌起来，其实这并非一件好事，它使我们没有敬畏心，徒然招惹了许多麻烦。

认真说起来，每个人或大或小、或多或少的都有一些禁忌，比如有人不坐飞机，有人不吃鱼等。在佛教里，这些都与一个人前世的习气有些关联。我就跟不坐飞机的那位开过玩笑：“你前世可能是一只千年老龟，所以一上天就开始犯晕。”虽然我只是随口那么一说，听者竟然还认为有一定道理。

我的奶奶初一、十五都吃素，其实在她那个年代，一年到头也吃不了几回肉，但老人家始终认为，坚持这个传统是对观音菩萨的敬重，同时也能为了子孙后代们积些德。我母亲现在也这样，不怎么

吃肉，有时还放放生。她说妹妹婚礼的那天，杀了几十只鸡，有些造孽，所以本身就有了赎罪感，更不愿轻易杀生吃肉。信佛的妹妹也对此耿耿于怀，前几天对母亲说：“那是为我办的事，要怪就怪在我身上好了。”

学佛多年，我曾经两次尝试过坚持吃素，每次半年多时间，但最后都失败了，第二次还得了“腰缠龙”。吃肉这事儿其实与健康无关，主要还是自己恶习难改，每天在商场应酬又多。但我想，总有一天我会戒肉忏悔的。尽管如此，我仍然有自己的坚持，觉得有些东西还是不能碰的，比如蛇和乌龟，都是很有灵性的东西，擅自杀生不仅不吉利，还会损害自己的运气。

一九九九年冬至那天，好友王总在佛山请我吃蛇火锅，那是当地的一种习俗。我清晰地记得，自己挑中了一条十斤多的大蛇，不以为然地指着说：“就是它了。”火锅涮起来很美，但后果很严重，我们哥儿俩后来总结过，确实无缘无故地遇到了几次大麻烦。在斯里兰卡那回，有人在路边卖蛇，明贤法师突然语速很快地对我说：“别看！”唉，看都不能看，更别说吃了。

我在太湖吃农家菜那次，店家上了好多湖鲜，其中就有一只十二斤重的野龟。除了红烧，还做了一道汤，里边有很多的乌龟蛋。同行的刘哥模仿赵本山说：“王八蛋，王八蛋，就是这么来的。”我却一点开玩笑的心情也没有，当时虽然没有正式皈依佛教，但隐隐觉得这绝不是件好事情，太杀生了！

这几年，我有时去菜市场，会特意买些鲤鱼和鲫鱼，到北展后边的湖里放生，还按照仪式，念三遍《大悲咒》和《心经》。另外，黄鳝和甲鱼以及螺蛳我也不吃，因为这些动物我也是放过生的。有人对此不以为然，说是假慈悲，或许确实如此，我对他说：“放生，虽不足以消掉所有的罪业，但可以结点善缘，也能得到一时之心安。”

是为序。

滕征辉

二〇一三年元旦于长安驿

目录

CONTENTS

按角色办事

按本色做人，按角色办事。一场酒局，如果没有特殊人物在场，碰酒最好按顺时针顺序，不要厚此薄彼。要知道你根本不清楚旁边那个小子是什么背景，万一他大爷的朋友的同学的对象的妹妹的四叔的远房亲戚的孩子的舅姥爷是你单位的二把手，那就坑爹了。

组局的学问 /002

陪老板吃饭 /005

背后夸领导 /008

“PK”还是“PR” /010

我不是老大 /012

劝酒的学问 /014

我就是个副的 /017

随礼随出的麻烦 /019

酒量问题 /022

酒事的忌讳 /025

扔盅 /028

解酒儿 /031

越喝越明白

去哪儿吃饭从来都是个问题，随之而来的是吃什么，等到吃的时候才知道：跟谁一起用餐是最关键的！跟兄弟的老爸吃饭前，兄弟悄悄跟我说：“老爷子人特好，就是有点儿甲方心态。”宾主尽欢之余，我突然喜欢上了甲方乙方这种说法。

回锅肉 /036

广东吃法 /040

云南那地儿 /043

成都是个好地方 /046

泰达的饭事 /049

长沙女子不可交 /052

天水的遭遇 /054

大排档之歌 /058

榕树下的海鲜 /061

石家饭店 /064

吃得准、干得稳

人的悟性是一种神奇的知觉。同样的环境，同一个事件，因为不同的悟性，可能会有很多种不同的结果。某次酒会，一人显得神采飞扬，有人感叹：“多少年了，你终于咸鱼翻身了。”旁边却有撇嘴的：“拉倒吧，翻了身的咸鱼，是因为这边的肉被挟光了。”

100元吃遍北京 /068

北京烤鸭 /070

驻京办餐厅 /073

现编 /075

我在北京涮羊肉 /078

火锅与火盆 /080

驴肉火烧 /082

北京的素餐馆 /084

一个人吃饭 /086

吃货 /088

不知好歹的东西 /090

别乱丢硬币 /093

会吃是一门学问

生活是一件很有意思的事情，如果你不想被生活玩，那你就得玩转生活！年过半百，二三好友聚会小酌，不禁感慨万千：再多各自辉煌的时光，都比不上一起天真的岁月。

而已汤 /100

肘花也是花 /103

公猴还是母猴 /105

样板戏与吃饭 /108

打狗不如喂狗 /110

司空见惯 /113

分月饼的故事 /116

卖花的情怀 /119

文明的巨鼎 /121

卖茶翁 /123

别打猫头鹰 /126

金谷园 /129

到什么地方，吃什么东西

有油水的地方常常最滑，往往爬起来站稳都难，聪明之人懂得，判断一件事情既要考虑动机，也要关注位置。所谓入乡随俗，就是这个道理：到什么地方，就吃什么东西。

禅酷 /136

自助餐里的海盗规则 /139

我吃日餐那些事儿 /142

兔子胆 /145

猻·挠 /148

霸王餐 /151

上手段 /154

发泄餐厅 /158

化装舞会 /161

兔头的吃法 /163

有啥不能在酒里解决的

李零在《花间一壶酒》中留言：越活越糊涂，越喝越明白！人往往在吃喝玩乐中最容易显露真性情。我发现一帮老友喝酒时都挺谦虚，但不自觉地便要求起平均来，待到饭后下棋打牌便都互不服气了，赢家也被习惯性归结为运气。

巴菲特午餐 /166

我有一个小月亮 /169

船上的晚餐 /172

钱能解决的 /175

小兜子 /177

老马 /180

学校食堂那些事儿 /182

为了口吃的 /185

同学之间 /187

去朋友家吃饭 /189

过生日的说法 /191

我真的需要你 /193

人生如酒局，不过如此

把弯路走直的人是聪明的，他找到了捷径；把直路走弯的人是豁达的，他多看了几道风景。吃饭也不过如此，有人喜爱大鱼大肉，有人偏向清粥小菜，不过选择不同罢了。其实，只要是半饱，吃什么都成！

在家过年 /200

最想开的馆子 /202

非吃不可的早餐 /204

服务员都是菩萨 /206

八字没一撇 /208

卿卿我我 /210

听爸爸的话 /212

妈妈再也不走了 /215

又是十年 /218

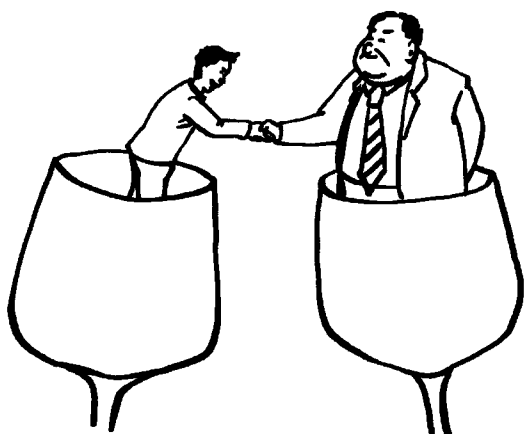
飞得更高 /220

心的大学 /223

心思梦想的地方 /225

按角色办事

按本色做人，按角色办事。一场酒局，如果沒有特殊人物在场，碰酒最好按顺时针顺序，不要厚此薄彼。要知道你根本不清楚旁边那个小子是什么背景，万一他大爷的朋友的同学的对象的妹妹的四叔的远房亲戚的孩子的舅姥爷是你单位的二把手，那就坑爹了。



组局的学问

我经常组织饭局，如果是自己做东道主，一般早到一刻钟，先看看菜单，再和领班聊上几句。这样不同的客人到了，你也可以说上不同的话，这时候的交流往往是容易而亲切的。某一次，我等的时间太久，那几位都是迟到大王，因为没事干，就开始反省吃饭这事本身了，细细一想，发现在吃饭的程序上，是有很大学问的。

一般的程序是这样的：到了包房之后，往那儿一坐，服务员先给你倒杯水，然后点茶点菜；等客人们到齐了，开始上桌，主人居中而坐，右手为主宾，左手为次主宾，或者是引荐主宾的介绍人，中间对面坐的是主人的助手，负责张罗和埋单，其他人相继而坐，女人最好安排在一块儿，她们有时需要表现得亲密一些，以示不同。

接下来是上小菜、饮料、酒，这时的小菜千万要重视，有些凉菜最好别点，比如花生的油脂太高，蜜枣太甜，香肠容易变质。一般可以点些酱牛肉、大拌菜以及豆腐丝等。荤素搭配得当才好。因为酒席刚开始之时是人的胃肠道吸收最好的时候，千万别点太甜太油的东西。高级餐厅餐前送水果，这是种非常好的习惯。

很多餐厅上热菜，都是先上肉菜，这是代代相传的老习惯。热菜一起，就开始喝酒。一般主人先举杯，说上那么两句，表明今天酒局的主

题，然后先干为敬，这时大家都要陪着喝完；然后再说点场面的话，继续干杯，这叫好事成双。吃几口以后，主人开始敬主宾，这杯酒往往说上几分钟，出现一堆久仰啊、感谢啊等等的客套话。

现在请客，主菜很少点鲍鱼、鱼翅，小米炖海参比较普遍，价格也适中。随着各种菜陆续上桌，最后才是青菜和一条大一点的全鱼，寓意年年有余，为彼此的生意讨个吉利。在敬酒过程中，年龄和地位较低的一方需要走上去敬酒，酒杯比对方低半寸；而地位高的也不需要太客气，如果他也放得很低，人家岂不是更低？

主食都放在最后上，考虑到平常在家一般都吃米饭，这时上的多是些炒饭、面饼、水饺、韭菜盒子等。其实这个时候一般大家都吃得差不



用一杯单纯的水，面对一辈子的复杂。

多了，点上一两种主食就足够了。最后是集体清完杯中酒，再吃几口水果，然后握手言别。想想吧，如果天天吃这种宴会，铁人也受不了啊！

这种饭是为别人吃的，是中国特有的酒局文化。最近几年，我对这种局能推则推、能躲就躲，尽量找几个相知相得的朋友，组那种为自己吃的饭局，再带上爱喝的酒，免除一切虚头巴脑的客套，点几道清新可口的小菜，避免那些大鱼大肉。这样的饭局其实日餐是很好的选择。尤为重要的是，吃的顺序一定要按照科学合理的原则，重新调整。

我和一帮朋友都认为，广东的吃法是最科学的，第一步一定要先上汤，最好是例汤，青菜豆腐汤也行，先占据胃一定体积，有利于减肥和养生；第二步，应该是上主食，这叫打底，因为人体最需要的垫底东西就是主食，胖的人适合选择米饭而不是馒头。

在非喝不可的情况下，接下来可以饮酒，包括啤酒。德国啤酒是最佳的选择，一定程度上可以替代主食。再下一步才是青菜，它为人带来足够的维生素和矿物质。最后才吃肉菜，肉菜中最好的是深海鱼类或小鱼小虾，然后是牛羊肉，或者鸡鸭肉，最后才是猪肉，尤其不能吃猪的肥肉。我曾经总结过：

“吃什么补什么，是有道理的。如果不想成为垃圾，最好别碰那些垃圾食品。”

陪老板吃饭

所有的饭局中，陪老板吃饭是最累的。一种情况是公事，从定餐馆到迎客，从安排座位到要茶点菜，直到老板在主位上堂而皇之地讲东道西，都不能有丝毫放松，更不敢漏过餐桌上的任何细节。眼睛要像猎犬一样观察四面八方，手脚要麻利，倒酒、敬酒、挡酒，察言观色之余，耳朵更要竖着，听得懂业务内外的弦外之音。至于私下场合，一般都比

尽量不要拆别人的台，也许你
就在台下。

