**圆桌派第一季第23集 饭局：如何成为饭局达人**

语录摘读一：

所有的爱好当中，吃是永远是神圣不可侵犯。

语录摘读二：

点菜真是门学问。首先你要熟悉这家餐厅，有的餐厅它的菜量特别特别大，而且呢最重要的一定要点一个核心的菜，就是每一个餐厅其实，都只有一道菜或者两道菜是最好吃的，其他的菜都是过眼烟云。如果当地没有朋友的话，你只能依靠这个是APP、 或者是点评网，那就不要点便宜的。

语录摘读三：

实际上当咱们说饭局这个词的时候，你知道我在网上一看，我才发现这全是人情世故，这是一种战场。

语录摘读四：

在中国，我觉得没有饭局解决不了的事情。

解决不了的话就两顿饭局。

语录摘读五：

在平时的场合里面可能都是特别正式的场合，或者说不能，有些话不能说，借着酒劲可能能够说出来，让人就可信度往往会更高一点，所以组织饭局永远是最难的一件事情。

语录摘读六：

和饭局相对的就是一人食。

一个人吃饭。

语录摘读七：

就像下筷子的这个速率，这个看不看菜，看多久，这都是考验人的。

以前就是说这个吃鱼，就是绑架来了孩子，饿三天，然后给他做一条鱼，他如果吃这个鱼背的肉，挑大块肉吃，放了，穷人孩子，如果他长来就挖鱼肚子，这个得扣几天，如果他上来就找腮帮子的肉、鱼头，第一筷子就这个月牙肉嘛，这个他家里不倾家荡产，他肯定走不了，因为他是家里面最受宠的。

语录摘读八：

我跟一个朋友聊天，他在这个中国做一个算是服务性的一个行业(做西餐）吧，对吧。他就很有一个感触，他说我做的再讲究，我做的再好，也没有用。

北方人太随和了，太不挑剔了，太宽容了，做的差一点也就这么着了。

语录摘读九：

真正的美食家需要三代，我们吃饱了饭才不到30年的时间。

语录摘读十：

广东人特别特别幸福，他有太多的选择，每个人都有自己的胃口，就像一个少妇站在六柜子那个衣服前面，琳琅满目，没衣服穿，就是这种幸福感，所以你就看“食在广州”，它不是说“食在北京”，其实北京是那么，这么多人汇流的一个地方，就是它跟食客挑剔不挑剔还有太大的关系。

语录摘读十一：

其实做美食和做生意，是违背了的，是用两个劲，你拼命地在做美食的时候，可能你就是没有钱，或者说你的价格就是特别高。来的人特别多，拼命地在等位的时候，你就想我为什么不开分店。你就控制不了整体的质量了。

语录摘读十二：

很多是可能和餐饮关系不大的东西，比如说这个人做菜做得不好，但他那个凤凰刻得栩栩如生。参加国外的这种美食的评选，人家说，这第一名就给中国了。你说这多费劲，弄这一个大凤凰弄半天，我们从第二名开始评。这就是过去我们河北，有一句话叫“驴粪蛋，表面光”，就是全是表面的功夫。

语录摘读十三：

是不是觉得北方人这个口味上比较糙点儿，南方人相对细腻一点。

这是从汉代就开始了，这个汉朝把都城建到了长安，但是你看汉朝的，葛剑雄老师做的这个人口图，你就知道，南方人太多了，GDP在哪儿，在长江中下游地区，这是没有办法的，因为一年一熟，就是从美食和农耕的文明离不开，那一年一熟和两年三熟和一年两熟，它确实是差了太多的成色。

语录摘读十四：

潮州是一个，就是如果一个中国人说他是美食家，他没去过汕头，那他就不叫美食家，因为它是遗留了中国，就是相当于开封下面，它有很多这个基层，就是比如说鱼生，这是秦朝的时候就这样的，比如说肥酒，这是宋朝的，比如说这个雪蛤，这是宋朝的，你都能知道它一层一层的全都有。

语录摘读十五：

在中国其实你必须活成一个人精，一个各方面的人精，要不然就是各种被骗，各种被忽悠。

语录摘读十六：

味觉的东西，太容易别忽悠了，你比如这这咱自己都知道，好比说喝普洱茶，它又不是幻觉，它真真的就是一个品味系统，你比如说你开始喝，什么都喝不出来，到后来你入这道入得深了，你真的是能喝出什么红印，宋聘，什么八五八二，你就有了这个味觉的体系，但是大部分人完全喝不出来，你喝不出来的这些人，你到茶叶店买茶叶，那可不就是说什么是什么，说多少钱就多少钱。

语录摘读十七：

国外的对肉的尊重是排酸，中国人对肉的尊重是保鲜。

好的东西都在民间,而不是大城市的餐馆。