

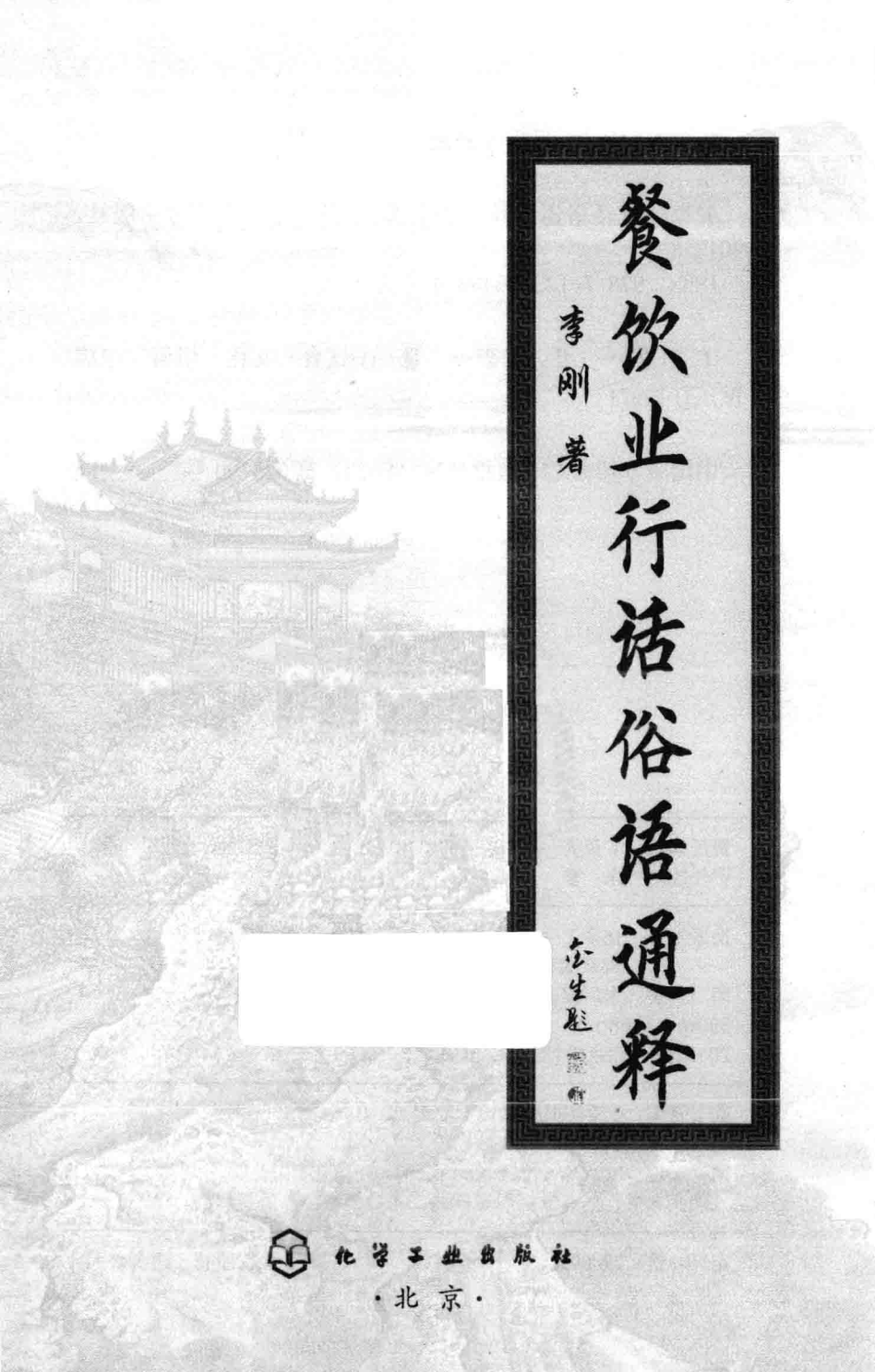
餐饮业行话俗语通释

李刚 著

金生题



化学工业出版社



餐饮业行话俗语通释

李刚 著

金生彪

画



化学工业出版社

· 北京 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

餐饮业行话俗语通释 / 李刚著. —北京: 化学工业出版社, 2013. 3

ISBN 978-7-122-16483-4

I. ①餐… II. ①李… III. ①饮食 - 文化 - 俗语 - 中国
IV. ① TS971

中国版本图书 CIP 数据核字 (2013) 第 025790 号

责任编辑: 旷英姿
责任校对: 宋 夏

装帧设计: IS溢思视觉设计工作室

出版发行: 化学工业出版社 (北京市东城区青年湖南街13号
邮政编码100011)

印 装: 大厂聚鑫印刷有限责任公司
850mm × 1168mm 1/32 印张9 $\frac{1}{2}$ 字数233千字
2013年6月北京第1版第1次印刷

购书咨询: 010-64518888 (传真: 010-64519686)
售后服务: 010-64518899
网 址: <http://www.cip.com.cn>
凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定 价: 29.00元

版权所有 违者必究

谨以此感悟献给那些
对烹饪文化事业还有梦想的人！

烹饪学四境界

一、烹饪技术基础阶段

具有系统的、坚实的烹饪基础理论、烹饪相关知识和烹饪技术基础；具有稳定的从一而终的事业心。

二、烹饪技能形成阶段

具有自动化的烹饪动作技能和应变的心智技能；在烹饪意识感觉、烹饪融合借鉴和烹饪意料发掘方面有较强的悟性。

三、烹饪艺术提升阶段

具有对烹饪技术自主创新的意识和能力，烹饪作品表现出良好的视觉美、味觉美、质感美和造型美，给人以心理上的愉悦和生理上的享受；烹饪水平升华到艺术境界。

四、烹饪文化发展阶段

具有健康的烹饪思想和科学的烹饪发展观；能传承发扬优秀的烹饪成果，将历史发展积淀下来的精神财富、物质财富和现代文明成果有机结合，赋予她新的生命，供人类享用。



师兄李刚编撰的《餐饮业行话俗语通释》一书即将付梓，嘱我写一篇序。为完成这项任务，回顾了与李刚32年交往的历史。

我们相识于1981年，当时中国商业部在沈阳鹿鸣春饭店举办全国十大城市鲁菜进修班，学员20余人，他是班长，由全国著名烹饪大师王甫亭先生和刘敬贤先生担任课程主讲。兴许是地域的原因吧，我和李刚一见面如故，历经半年的学习，我们之间结下了深厚的友谊。学习结束，我们俩同车到了北京，为畅叙兄弟之情，我还在他家的中厅搭临时铺住了一宿。

1983年我在北京学习深造，我们之间又有了一段时间的频繁交往。星移斗转之中，人总会有沉浮顺逆。因为我的原因，我们的交往中断了十来年。虽

然没有联系，但我经常在《中国烹饪》、《中国食品》等杂志上见到他的大名。特别是在1990年春节期间的电视节目中观看到中央电视台播放的《中国一绝——红案绝技》和《“飞刀李”的追求》节目，在这二档节目中全面介绍了李刚的烹饪绝活、绝技和他不懈追求的境界，看后，让我欣喜异常。他的专业学术成就以及他的专业技术功底毋庸置疑，而且，他操作时还很讲究姿势和身架，给人以美的享受。

终于有一次（1998年冬天），他来石家庄担任烹饪大赛的评委，打听到了我的下落。一见面，他不无感触地说：“这些年我找你找的好苦呀”。从此，我们又开始了联系。

李刚1973年开始学习厨艺，以出色的表现留校任教，至今已从事职业教育工作40年。曾先后在两所公办职业学校履职，历任教师、主任、校长助理和书记兼校长。他身怀烹饪绝活绝艺，是实至名归的当代中国烹饪大师。历经岁月的陶冶，他把中国烹饪技艺演绎得炉火纯青；他对待工作和生活怀有常人所少有的爱惜之情，敬畏之意，因资质禀赋以及后天的历练，终使其做出杰出成就，为社会做出有意义的作为。正如中国烹饪训诂学专家李春方先生1988年在为李刚的专著《烹饪刀工述要》撰写的序言中所称道

的：“我曾与李刚同志同校执教，颇为其刻苦力学的实干作风所感，他积多年教学经验，又能博彩各流派之长，进而合练众艺之精于一体，先行之于己：从自身的操作和教学实践中，反复察其不足，从而匡己悟道之谬，正炼合中的榫卯之隙；再施之于人，去上下求索；广求师友给其指正纰漏，耐心听取学生质疑。终使其教学别开生面，成绩斐然，他的许多学生和他本人在各级比赛中名列前茅”。李刚先后被政府授予北京市“业务技术能手”称号，北京市特级教师，北京市“十大杰出人民教师”称号，北京市有突出贡献的“科学·技术·管理”专家，系享受国务院政府特殊津贴的教育专家。可谓德艺双馨、朗润芬芳。他数十次应邀赴欧洲讲学和举办“中国美食节”活动，瑞士《24小时》报曾在头版报道：称李刚先生“具有非凡的职业技能”，赞誉他是“超级烹饪大师”。我虽炉鼎春秋事厨47载，可谓“博不精，专不透，高不成，低不就”，李刚是我的楷模。早年就闻悉他精彩的执教生涯和烹饪的绝活绝技，没有激情和毅力则难以为之。他是声誉日隆的职业教育专家、烹饪大师，工作之忙，可谓夜以继日，然片刻闲暇之余，能将散落在餐饮业的“行话俗语”采撷集成，并加以解释，凝于笔端，进献于读者，传承于后人，实在难能可贵。我

常思考两个问题：一个是李刚究竟如何获得当下的成功？另一个是如何才能获得他的成就？我在李刚为某烹饪职业学校所题写的一副对联中找到了答案。上联：精烹细调雕琢厨艺；下联：崇德慎行砺炼人生；横批：烹艺精研。这就是李刚生命的走向和对职业的追求。丰厚的学养，扎实的专业功底，成就了李刚“最好的自己”。

《餐饮业行话俗语通释》一书打破了地域、民族、菜系的界限，这些行话俗语涵盖了餐饮业的方方面面，可谓星罗棋布，包罗万象。由此可以看出李刚在搜集、挖掘、整理等方面下的功夫之大。此书除收录已散见的书面行话俗语外，更着重于尚无文字记载且至今还留在人们记忆中的或是心口相传行话俗语的采集。行话俗语是从业人员一代一代传承下来的宝贵财富，我们有责任传承下去。然则，事实上一些东西确有失传的危险。就拿用筷子来说，就有碗口筷、杂色筷、叮铛筷、汨筷之讲究。这些知识，莫说普通老百姓，就是从事餐饮的专业人员有多少人知道呢？书中的知识，不仅涉及烹饪学，而且涉及到民俗学、食俗学、食疗学、礼宾学。看到这些行话俗语和解释，我这个从业47年的厨师真有获益匪浅，如饮琼浆之感。

总之，《餐饮业行话俗语通释》一书，是一本难得的工具书，从某个角度讲，他填补了一项空白。一句句古老的行话和俗语，就像是一颗颗璀璨的珍珠，加以通俗易懂的解释，让人一目了然。总之，此书的出版是善莫大焉的事。

我作为烹饪战线上的一名老兵，深深仰慕作者求学治学之谦谨，故不揣浅陋，略叙所见。能为此书作序我也感到荣幸之至。仅资广大读者专家哂正。

剧建国

2012年10月于河北石家庄



提褶包，也称“肉包”。

捻团包，也称“馄饨”。

拢上包，也称“烧麦”。

捏边包，也称“水饺”。

折叠包，也称“春卷”。

裹灌包，也称“粽子”。

无缝包，也称“汤团”。

这七种面食，虽然都叫“包”，却“此包非彼包”。比如，在手工操作上，就能看出包包各不同：

薄皮大馅的“肉包”，有明显的“提褶”动作，称其“提褶包”。

小巧精美的“馄饨”，有明显的“捻团”动作，称其“捻团包”。

美如石榴的“烧麦”，顶端松散似花的蓬头，是拢出来的，称其“拢上包”。

形如月牙的“水饺”，既要耐煮，又要美观，务必捏好饺边，不能露馅，称其“捏边包”。

粮菜混搭的“春卷”，既要皮薄酥脆，又要馅心香软，就得又折又卷，称其“折叠包”。

风味各异的“粽子”，先灌入不同的馅料，再用粽叶裹包，称其“裹灌包”。

色白如球的“汤团”，无论手揉还是簸箕摇晃，必须确保糯米面将馅料团团围住，称其“无缝包”。

这七种“包”，各有双名：现用名，曾用名——属于餐饮业行话俗语。如果能把诸如此类的餐饮业行话俗语收集起来，加以通释——疏通解释，然后汇聚一本餐饮行业的工具书，是一件很有价值、很有意义的事情。可是，在五花八门、堆积如山的餐饮行业图书中，却见不到这样一本书。

终于传来好消息：李刚在《中国烹饪》杂志连载5年共60期的此类文章汇编成书，取书名《餐饮业行话俗语通释》。李刚和我都热心于饮食文化研究，同行加文友，便多了一分亲切。他知道我是这个专栏的忠实读者和支持者，便和我说了出版这本书的情况，并嘱我为之作序。作为读者，我比较适合为这本书写

个推荐词，可思考再三，觉得更应由名厨大师、与李刚挖掘、整理、写作这些“通释”关系直接的同事，乃至餐饮业及烹饪教育界同仁来写推荐词，他们所言会更全面，更有说服力。所以，我谨就连续5年的阅读体会，说说本书的权威性、专业性、实用性。

权威性。本书作者李刚是餐饮业公认的权威，从学者的案头到厨师的灶台到教师的讲台，烹饪专业的十八般武艺，样样精通。他从事烹饪教学及行政管理40年，曾任北京酒店管理学校校长。长期从事烹饪工艺与理论方面的研究，是享受国务院政府特殊津贴的教育专家。受教育部选派，作为访问学者，数十次赴欧洲讲学。他是名副其实的中国烹饪大师、北京市特级教师。他1988年出版的《烹饪刀工述要》，一开烹饪刀工专业书的先河，且长销不衰，至2012年就印刷了36次。《餐饮业行话俗语通释》是他精心耕耘5年的力作，在餐饮行业权威媒体《中国烹饪》杂志连载，广获好评。

专业性。餐饮业行话俗语，涉及餐饮业的事物、知识，丛杂万端，各有专称，有的还一物多名，数量繁多。为了便于读者查阅，《餐饮业行话俗语通释》采用分类法编排：餐饮业俗语类、烹饪行话类、食材俗语类、饮食俗语类……在清晰的类别之

下，对餐饮业行话俗语逐条疏通解释，理论与实践结合，学术与普及兼具，方言与地域文化交融，于雅俗共赏中展现餐饮业的专业性。

实用性。《餐饮业行话俗语通释》的内容，既有餐饮业相互交往交流时创造和使用的不同于其他行业的词汇、用语或符号，又有餐饮业广泛流行的通俗、简单而形象化的定型语句，再加上对这些行话俗语“优化内容，突出内涵，通俗释义，实用为先”的编纂，就具有了完备性、史料性、可资借鉴性以及可读性等实用性的特点。其中，有不少内容是让餐饮人知道“我们原来的东西是什么样子，它的源头是什么样子。”

李刚大师正是从“源头记录”开始，广征博引，精心解读，为餐饮业同行呈献这部难能可贵的工具书。从“行话俗语包括的范围很宽，不局限于某些特定行业、领域或职业团体”这个角度来说，《餐饮业行话俗语通释》也能让餐饮业之外的读者开卷有益。

这便是我阅读李刚大师即将付梓的《餐饮业行话俗语通释》的读后感，权且为序。

单守庆

2012年10月于北京



目录

餐饮业(俗话)编

酒馆 / 2	开堂 / 7
冷酒馆 / 2	涌堂 / 7
酒旗 / 2	镶座 / 7
幌子 / 3	冷堂 / 8
望子 / 3	亮堂 / 8
包席馆 / 3	叫起 / 8
关门作 / 3	饭上叫 / 8
冷庄子 / 3	走菜 / 8
热庄子 / 4	坐柜 / 8
食堂 / 4	口码账 / 9
饭食业 / 4	高醋矮酱油 / 9
单幌馆 / 4	忌讳 / 9
双幌馆 / 5	挂角 / 9
二荤铺 / 5	带快 / 10
切面铺 / 5	快马 / 10
斤饼斤面 / 6	垫菜 / 10
座头 / 6	吊堂 / 10
堂馆 / 6	安座 / 10
一堂二灶三墩子 / 6	朝摆 / 10
饭口 / 7	端拢不管, 转来拣碗 / 11
喊堂 / 7	擦了摆 / 11



随手 / 12

掣七不掣八，掣八就要打 / 12

水牌 / 12

水酒 / 12

散啤酒 / 12

打划子 / 13

打帕子 / 13

收堂 / 13

回身 / 13

回烧 / 13

说话了 / 14

宴会嫂 / 14

生猛活鲜 / 14

一品 / 15

三白 / 15

三丝 / 15

三鲜 / 15

三元 / 15

三蒸九扣 / 16

四宝 / 16

四喜 / 16

爆肚四样 / 17

五彩 / 17

五柳 / 17

六合 / 17

七彩 / 18

七星 / 18

八仙 / 18

八宝 / 18

八珍 / 18

九转 / 19

爆肚九样 / 19

什锦 / 19

十香 / 19

二汤 / 20

锅挑儿面 / 20

过水面 / 20

面条像裤带 / 20

喂余儿 / 21

砍面 / 21

锅子底儿 / 22

行菜 / 22

行件 / 23

和菜 / 23

目录

- | | |
|------------|----------------|
| 到堂点 / 24 | 焗匠 / 29 |
| 香食 / 24 | 斗户 / 29 |
| 中点 / 25 | 买办 / 30 |
| 座汤 / 25 | 掌子 / 30 |
| 每人每 / 25 | 七匹半围腰 / 30 |
| 两吃 / 25 | 三年满、四年圆 / 31 |
| 中席 / 25 | 上手活 / 31 |
| 无鸡不成宴 / 26 | 下手活 / 31 |
| 包圆儿 / 26 | 二把刀 / 32 |
| 杂包 / 26 | 毛厨子怕旺火 / 32 |
| 油大行 / 27 | 随炒 / 32 |
| 出堂 / 27 | 净膛儿 / 32 |
| 红白口儿 / 27 | 帽儿头 / 33 |
| 行灶 / 27 | 明案 / 33 |
| 跑大棚 / 28 | 猪肉杠 / 33 |
| 散包儿 / 28 | 死马桶，活锅子 / 34 |
| 菜帮 / 28 | 算死草（粤语俚词） / 34 |
| 蹭勺 / 29 | |

烹饪行话编

- | | |
|---------|---------|
| 调和 / 36 | 撬头 / 36 |
| 味料 / 36 | 料油 / 37 |
| 料头 / 36 | 料汁 / 37 |



老汤 / 37

八大料 / 37

八果馅 / 37

姜汁 / 38

三合油 / 38

咸食 / 38

冻子活 / 38

虎皮冻儿 / 38

暴腌儿 / 39

大小八件儿 / 39

点子 / 39

山水八珍 / 39

软兜 / 40

五味肉 / 41

白桃 / 41

大油 / 41

水油 / 41

穗子油 / 41

带把肘子 / 41

水花 / 42

油花 / 42

里边皮 / 42

里外皮儿 / 42

皮打皮 / 42

外边皮 / 43

双皮 / 43

皮肚 / 43

饲养鸡 / 43

血旺 / 44

四柱骨 / 44

架桩 / 44

鸭灯笼 / 44

砵窝儿 / 45

烂头蛋 / 45

水响蛋 / 45

死心蛋 / 45

沃果儿 / 45

樨（或“犀”变读） / 46

套皮 / 46

压肉 / 46

口外羯羊二四口 / 47

羊蝎子 / 47

白杂碎 / 48

爆腰 / 48