

烹饪刀工述要



北京市103职业高中 李刚 主编



中国烹饪教学丛书

烹饪刀工述要

北京103职业高中烹饪专业

李 刚 主编

李 刚、周延富、王荫栋 编著

高等教育出版社

内 容 简 介

本书是我国第一本讲述刀工理论和介绍刀法技巧的专著。内容充实, 简明扼要, 图文并茂、浅显易懂。它的正式问世, 定将在烹饪界、教育界和社会有关方面产生巨大的影响。全书共六章, 内容包括烹饪刀工的源流、烹饪刀工的使用工具、烹饪刀工的基本要素、刀工的基本原理、烹饪刀工方法、原料成形。全书插图 200 余幅, 其中“厨工哑铃操”图解, 专供厨师学习、锻炼之用。

本书可作为烹饪专科、烹饪中专、烹饪职业高中、烹饪中技、烹饪培训班的教学用书。本书对宾馆、饭店、餐厅的在职厨师是提高烹饪技术水平的必备读物。对烹饪研究人员及广大烹饪爱好者也是一本不可多得的参考书。

图书在版编目(CIP)数据

烹饪刀工述要/李刚主编. —北京: 高等教育出版社,
2000 年重印

ISBN 7 - 04 - 000615 - 4

I. 烹… II. 李… III. 烹饪—原料—加工—方法 IV. TS97

2.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (95) 第 11074 号

出版发行 高等教育出版社

社 址 北京市东城区沙滩后街 55 号

邮政编码 100009

电 话 010—64054588

传 真 010—64014048

网 址 <http://www.hep.edu.cn>

经 销 新华书店北京发行所

排 版 高等教育出版社照排中心

印 刷 高等教育出版社印刷厂

开 本 850×1168 1/32

版 次 1988 年 8 月第 1 版

印 张 5.75

印 次 2000 年 3 月第 17 次印刷

字 数 140 000

定 价 6.00 元

凡购买高等教育出版社图书, 如有缺页、倒页、脱页等

质量问题, 请在所购图书销售部门联系调换。

版权所有 侵权必究

序

中国厨艺，久为世界之冠。孙中山先生在其《建国方略》之第一章中即云：“我国近代文明进化，事事皆落人之后，惟饮食一道之进步，至今尚为文明各国所不及。中国所发明之食物，固大盛于欧美；而中国烹调法之精良，又非欧美所可并驾”。

中国厨艺之所以经久不衰，且日臻精良，缘由固多，然“工欲善其事，必先利其器”——“刀工”之勋殊不可泯没。我们的祖先在刀耕火种、猎兽解肢而食的原始时代，即发明创造了石刀、骨刀；发展到知味烹调食物时，随之有了青铜制、铁制刀具；延续进步到美妙绝伦的现代烹饪，各类刀具更是数不胜数。可见，创制刀具和用刀技术，均与烹饪技艺的不断演进紧密相关，相辅相成。“刀工”一道，在烹饪专业中之重要，自不待言，似亦无庸赘述。然，数千年来，烹饪专业在“民以食为天”的客观规律中发展，可称兴旺发达，各流派之刀工技术亦各具特色，可惜大多靠师辈口传身授，顶多有些辅助记忆的手抄资料，并无一部较系统而翔实的“刀工专著”传世。明代李日华的《紫桃轩杂缀》中，虽云唐代即有一本专讲厨师刀工的《砍(斫)脍书》，但也只是个手抄本，更未流传至今，只凭李日华摘录该书的只言片语，徒令后人叹惋而已，不能更多裨益于现代的刀工之学。这种状况，无论从正确继承先辈烹艺遗产来讲，或从烹饪技术的发展前途来讲，都是莫大的缺憾；尤其是在当代——在我们这承上启下的“改革时代”，要使烹饪技艺突飞猛进，满足人民生活水平不断提高的需要，尽快出一部刀工专著，已为势在必行”的了。李刚同志主编《烹饪刀工述要》的正式出版，及时地填补了这项空白，这对烹饪专业技术界和学术界，无疑都是一件极可喜的大

好事！因为在此以前，并无刀工专著可资借鉴，甚至连较系统的资料亦甚难求，成书实属不易。故此，用作者的话说，是“抛砖引玉”也好，或用一句烹饪界俗句“众口难调”来讲也好；用“瑕不掩瑜”四个字来评论此书也好；总之，这是第一部“刀工专著”，即便存在着这样那样的缺点或不足，但也是功德无量的。

我与李刚同志同校执教近十年，颇为其刻苦力学的实干作风所感，他虽科班出身于“热菜专业”，但对冷荤、食雕、面点均经过名师指教。尤其是“刀工”方面，他积多年教学经验，又能博采各流派刀工之长，进而合炼众艺之精于一体，先行之于己：从己身的操作和教学实践中，反复察其不足，从而匡己悟道之谬，正炼合中的榫吻之隙；再施之于人，去上下求索：广求师友给其指正疵漏，耐心听取学生质疑。终使其刀工教学别开生面，成绩斐然，他的许多学生在各级刀工比赛中名列前茅。所以，同人多劝其将刀工方面的讲义及心得等编写成书。蒙领导及出版界人士鼓励，他才一方面系统地修订原来的文稿，一方面深入地从现代科学角度来丰富其内容——从现代力学、美学、几何学等有关资料，汲取养分，使该书内质更加翔实。因此，这本图文并茂、直观易懂、实用性强的《烹饪刀工述要》，既可用为中等专业学校和烹饪职业高中的教材，亦可资专业人士参考，裨益刀工之升华。

我作为烹饪专业战线上的一名无能老兵，深深仰慕作者求学治学之谦谨，故不揣浅陋，略叙所见，不敢言作《序》。倘能不使“美玉添瑕”，不致大污方家视听，则为幸甚！

李春方

丁卯岁末于京华方宝堂寸学室

编 著 者 的 话

烹饪是文化，烹饪是艺术。在改革、开放的今天，我国烹饪事业进入了一个兴旺发达的时期，在全国范围内得到了空前的发展。随着教育体制的深入改革，全国各类烹饪院校和烹饪职业高中如雨后春笋般地涌现出来。可是，一方面职业教育大发展，另一方面某些专业的教学用书又不能及时编写出来。特别是在烹饪教学中占有重要位置的刀工技术课，目前就缺乏系统的专门著作和教材，这给烹饪专业的教学工作带来很大的困难。为了满足这方面的迫切需要，编著者李刚根据自己在教学实践中积累的经验，并在总结前人已有成就的基础上，撰写了这本《烹饪刀工述要》。周延富对本书，在文字上进行了润色、并承担了誉清等大量工作。王荫栋参予商定编写内容，并参加了部分章节的编写。

本书系统叙述刀工的理论知识，以介绍各种烹饪刀法、技巧为主，内容丰富，浅显易懂，附有插图二百余幅，可作为烹饪院校、职业高中、培训班教学用书，也可供在职厨师及烹饪爱好者参考之用。

在本书编写过程中，得到了北京市服务管理学校的师友们的热情帮助，也得到北京市103职业高中的师友们的大力支持，领导上为我们提供了良好的创作条件和物质上的支援；特别应该指出的是，已故鲁菜特级厨师、北京市103职业高中原名誉校长蔡启厚先生，生前在一些关键性技术问题上曾给予热心指导，使我们受益非浅；中国训诂学会会员、《中国传统烹饪饮食辞典》主编李春方先生，在百忙之中为本书欣然作序；高等教育出版社社长兼总编辑祖振铨同志为本书题写了书名；烹饪史教师张永和同志为本书搜集整理了刀工历史资料；体育教师王长春同志设计了《厨

工哑铃操》全套动作；本书插图由烹饪教师李振岩同志操作，《人民中国》杂志记者刘世昭同志摄影，又经赵锡麟、许淑敏、张双静同志复制完成；北京市海淀区走读大学烹饪系主任朱力波同志主审了本书全稿，提出了不少宝贵意见。此外，还得到陆广平、张中、王敬义、周锡玲、王一立、陈孟新等同志的全力支持，在此一并表示衷心的感谢。

本书在编写过程中，借鉴了发表在《中国烹饪》杂志上的有关刀工论述，对我们多有启发和裨益，对此向作者表示谢忱。

由于编著者学识水平有限，阅历浅薄，书中难免出现不妥或错误之处，本着“抛砖引玉”的精神，尚祈各界专家、师友和读者，不吝赐教，及时提出宝贵意见，以便在再版时充实修正。

编著者

一九八七年十二月十五日

目 录

绪论	1
第一章 中国烹饪刀工的源流	7
第二章 烹饪刀工的使用工具	13
第一节 刀具的种类及用途	13
第二节 菜墩的选择与保养	18
第三节 磨石的种类及应用	19
第三章 烹饪刀工的基本要素	23
第一节 烹饪刀工对身体素质的基本要求	23
第二节 目测和指法的应用	25
第三节 刀工的基本要求	29
第四节 刀工的加工对象	31
第五节 刀工的基本姿势	33
第四章 刀工的基本原理	42
第一节 刀口的锋利与用力的关系	42
第二节 刀具的薄厚与用力的关系	43
第三节 刀工技法与用力的关系	43
第五章 烹饪刀工方法	45
第一节 直刀法	45
第二节 平刀法	83
第三节 斜刀法	112
第四节 剞刀法	117
第六章 原料成形	126
第一节 基本工艺型	126
第二节 花刀工艺型	130
附录:《厨工哑铃操》图解	160
《厨工哑铃操》说明	176

绪 论

一、刀工的任务和特点

中国素有“烹饪王国”之称，美味佳肴驰名中外，它是我国人民劳动的智慧的结晶。美味可口的肴馔，风味各异的菜品，不仅依靠烹饪技术来实现，更要求精湛的刀工技术与之相配合，才能制作出富有特色的美味佳肴。

所谓烹饪刀工，就是运用刀具及其相关用具，采用各种刀法和指法，把不同质地的烹饪原料加工成适宜烹调需要的各种形状的技艺。中国烹饪刀工技术，吸收了几千年来前人创造和积累的实践经验，并加以不断创新和发展，终于以它众多的技法形成现代的刀法体系。从这些具体成果中，充分表明了中国烹饪事业日趋兴旺的光辉历程。因此，继承、发扬、创新、提高刀工技术，为烹饪技术的发展创造良好的条件，这是赋予当代烹饪工作者崇高的历史使命。

我国烹饪刀工有着悠久的历史，也有它自己独特的风格和特点。第一个特点，刀工具有形象性。各种不同的刀法，可以创造千恣百态、生动形象的不同形状。经过刀工处理，可以使菜肴取得入味三分、形状美观的功效。第二个特点，刀工具有艺术性。刀工本身就是一门艺术。厨师运用各种刀法，将普通的烹饪原料综合制成一道道色香味形俱佳的美味佳肴。呈现在食客面前的，实际上是一幅幅珍贵的菜肴艺术品，无怪人们又把刀工说成是技术和艺术的结晶。第三个特点，刀工具有系统性。随着烹饪技术的发展，刀工技术也随之发生变化，它已由比较简单的技法而逐渐发展成切、排、批、抖、削、旋等一系列刀法组成的刀法体

系。这一体系不是固定不变的，它还在随着时代的进展而不断丰富和发展。

二、烹饪刀工的目的

中国烹饪刀工方法发展至今，可分为四大类，即直刀法，平刀法，斜刀法，剞刀法。此外，还有食品雕刻（不在本书所论的范围之内）。每类刀法中又包含若干种刀法。通过不同刀法加工后的原料形状，又名目繁多，数不胜数。这么多刀工方法及原料形状所要达到的目的究竟是为了什么？概略地说，是为了适应以下几种需要。

1. 加热调味的需要

烹饪实践表明，原料通过刀工方法加工的形状与加热的时间密切相关，与调味品的渗透紧密相连。完整丰腴、形状较大的原料，无论是大改小，粗改细，整切碎，料上剞花纹，都要运用刀工技术，将其切成各种不同形状：丁、丝、条、片、块，或在鸡、鸭、鱼、腰、肉、肚等原料上剞、划、排上刀纹，以此扩大原料受热面积，达到快速加热致熟，并使调味品的滋味渗透于原料内部，从而保持菜肴的风味特色，取得使质感、味道融于一体的效果。

2. 造型美化的需要

中国的菜型，丰富多采，百型争艳。除了用火、用水、调味等几种因素改变原料形状以外，一块肉、一条鱼和某些内脏都可以切成菊花形、麦穗形、松果形、梳子形、各种平面几何形，运用茸泥又可任意制成花、鸟、虫、草以及各种图案等等。使用美化菜肴的各种“花刀法”和其他方法，并结合点缀镶嵌等工艺手法，还可以制成艺术与技术融为一体的多采多姿、式样各异的菜肴。所有这些，无不与刀工美化密切相关。

3. 丰富菜肴品种的需要

烹饪刀工技术的发展，给中国菜肴的数量及品种的增加提供了广阔天地。运用各种刀工方法，可以把各种不同质地、不同颜色的原料，切成各种不同的形状，并辅之以拼摆、镶、嵌、叠、卷、排、扎、酿、包等工艺手法，制成各种式样、造型优美、生动别致的菜肴。因此，菜肴数量、品种的增加，就得按几何级数来计算了。可见，菜肴数量、品种的增加是与刀工的运用和作用分不开的。

4. 人体消化的需要

在人类进入高度文明的今天，可以说烹饪刀工的本质意义，就是让人们通过食用美味可口的菜肴，达到养生、健体这个终极目的。人的饮食，共有三化：一是火化，煮熟煮烂；二是口化，细嚼慢咽；三是胃化，蒸变传运。这是传统的说法。三化的前提条件就是刀工，通过刀工的切割，由整变碎，才能适宜于烹饪加工，方便人们的食用，进而促进人体的消化和吸收。

当然，除少数菜肴因风味和特点的要求，需要保持原料的原形之外，大量的菜肴都要运用刀工对原料进行加工处理。

5. 文明饮食的需要

自从“火”被发现之后，人们逐渐地由生食变为熟食，并把熟食变成固定的饮食方式。从此，人类脱离了“活剥生吞”的原始生活方式。筷子的出现，使中国饮食文明发展到一个新阶段。除了某些少数民族的饮食习惯，还用手抓饭、手抓羊肉等方法外，汉族脱离“共饭不泽手”的时代已经很久了。这也是人们进入文明时代、注意讲究饮食卫生的必然结果。后来，筷子的出现，要求所有菜肴都要加工成一定的形状，以适应用筷子夹食。因此，“轩”（大的肉片）、“脍”（块状的肉）、“臠”（大块的肉）等老一套形状就不能适应文明饮食的需要，于是要求对烹饪原料作刀工处理，提出了整变碎，大变小等规格不同的要求，丁、丝、条、片、块、茸、末、粒等形态便应运而生。由此可见，刀工技术的发展

和提高，正是反映了中国文明饮食及其饮食卫生的需要。

6. 促进菜肴质嫩的需要

动物性原料肉质的嫩度是相对韧度而言的。使肉类菜肴软嫩适口、易于咀嚼和消化吸收，是厨师和食客共同追求的目的。肉中纤维的粗细、结缔组织的多少及含水量等，都是影响原料嫩度的内在因素。菜肴质嫩的效果，除了依靠相应的烹调技法及挂糊、上浆等措施以外，也可通过机械力加以改变而取得，即运用刀工技术将各种原料作加工处理，如采用切、剞、捶、拍、剁等方法，将原料改成体积大小不同、剞上花纹而呈形态各异的形状。使之肌肉纤维组织断裂或解体，扩大肉的表面面积，从而使更多的蛋白质亲水基团暴露出来，增加肉的持水性，再行烹制，即可取得肉质嫩化的效果。

三、学习烹饪刀工的重要意义

1. 学习烹饪刀工，为我们学习烹饪技术创造良好条件，打下坚实的基础。

烹饪，是为了人类食用，烹饪刀工，是为了人类更好的食用。精湛的刀工技艺使菜肴品种日益增多，并赋予艺术色彩，进而丰富人们的饮食生活。当前，烹饪技术正在迅速发展，要求刀工技术不断改进和创新，要求我们认真学习烹饪刀工，这是每个烹饪工作者一项义不容辞的光荣任务。

举世周知，中国菜肴以其独特的质、味、形、色、器五大属性著称于世，而构成菜肴属性的前提条件就是刀工技术。换句话说，刀工技术是烹饪技术的基础，熟练地掌握刀工，能够为我们顺利学习烹饪技术创造良好的条件。刀工技术不仅能使菜肴发生“形”的变化，而且能从百型争妍、丰富多姿的“形”的变化中，给食者以美的享受。在美的艺术享受的同时，增进食欲功能，进而达到以欣赏促食欲的目的。“形”的变化，能促进“质”的提高。

要做到这一点，必须学好烹饪刀工。烹饪行业流行着“三分灶，七分案”的论点，有力地说明刀工工序的重要地位，也说明学习烹饪刀工的重要意义。

2. 学习烹饪刀工，有助于我们理解“烹饪自古重刀工”的意义。

烹饪刀工有着悠久的历史，早在古代对刀工就有论述。《周礼·庖人》云：内饔“掌王及后子膳馐之割烹煎和之事”。这里把刀具进行割配处理居于首位。《孟子·万章》亦载：《伊尹以割烹为相》，看来伊尹不仅是我国烹饪鼻祖，而且是一位刀法娴熟的高手。孔子云：“割不正不食”，也是对烹饪刀工的要求。西晋潘安赋云：“飞刀逞技电，剖星飞芒散，缕解离镗落，俎连翩雪累”，说的都是对刀工技术的精湛运用。在古代诗文中，对于事厨者高超的刀工技术，诗人当然也不会放过笔下的点染。仅杜甫就有“无声细下飞碎雪，有骨已剝嘴春葱”等脍炙人口的诗句，这些都是对刀工技术的真实写照。清代董思白的诗，把厨师的刀工绝技夸张得更加淋漓尽致了。“主人之刀利如锋，主母之手轻且松，忽然窗下起微风，飘飘吹入九霜中，急忙使人追其踪，已过巫山十二峰”。引证部分古籍中文献的记录，旨在证明古代烹饪的发展与提高，从来就与刀工的运用密切相关。由此得出结论：“烹饪自古重刀工”。学习烹饪刀工，能够激励我们更好发扬古代刀工的光荣传统，做好烹饪工作。

3. 学习烹饪刀工，有助于我们全面掌握烹饪技术，更好地满足社会需要。

社会在发展，时代在前进。在社会主义新时期，由于旅游事业的蓬勃发展，中高档饭店、酒家的大量涌现，人民生活水平的普遍提高，人们对烹饪工作者提出越来越高的要求。为了适应这种需要，培养在职厨师和未来的厨师——烹饪专科学校、烹饪职业高中的学生，提高他们的技术水平，已成为一个迫不及待的课

题。我们知道，作为一个优秀的厨师，不仅需要钻研全面的烹饪技术，而且要熟练掌握各种刀法技巧。如果没有一定的刀工技术，就不可能制出形象优美、味道绝伦、被誉为“艺术品”的美味佳肴，更不可能充分满足社会需要。纵观优美的菜型，无论南北菜系，都要借助于刀工体现出来。既有丁、丝、片、块之分，也有球、饼、丸、花（如各种腰花）之别。不仅要使成形原料大小一致，厚薄均匀，粗细相等，而且要清爽利落，断连分明，形态美观，惹人思食。至于那些经过刀工美化、被誉为“刀下生花，油里开花”的效果，就是运用鸡、鸭、腰子、鱿鱼等原料，运用刀工技法，剞上不同的花纹，经加热即卷曲呈各种美丽的花形（如麦穗形、菊花形、荔枝形等）而取得的。黄鱼经过刀工美化后，放置油锅内浸炸，可以制成人们赞不绝口的“金蛙黄鱼”、“松鼠黄鱼”。特别是刀工与拼摆相结合，可以拼成具有高超艺术性、形象逼真的花、草、鸟、兽、鱼等花式象形的拼盘，如“鲤鱼跳龙门”、“孔雀开屏”、“仙鹤图”、“雄鹰展翅”等等。所有这些，都体现了刀工的精湛技艺和高超的艺术水平。

相反，倘若刀工技术不精，成形后的原料粗细不匀，大小不一，长短不齐，不但火候难以调节，而且必然出现生、老、焦、韧等现象，严重影响菜肴的“仪表”和“容貌”——“色”和“形”，其结果必然使菜肴失去“质”和“味”的光彩。因此，为了满足广大群众对美味的需要，钻研刀工技术，提高刀工水平，乃是当代在职厨师（特别是青年厨师）和未来的厨师——烹饪专科学校、中专学校、中技学校、烹饪职业高中的学生一项不可忽视的重要课题。

第一章

中国烹饪刀工的源流

烹饪刀工与烹饪同时产生。在五、六十万年以前,元谋猿人^①和北京猿人已经能够选用坚硬的石料,打制成刮削器和尖状器,用来剥去兽皮,切割兽肉,而且学会了使用火。人类能够使用火,这就具备了烹饪的关键因素。因而,它标志着中国烹饪史的开始。

早在烹饪产生前的一、二百万年中,尽管人类已经可以打制石刀,以切割兽肉,但茹毛饮血,生吞活剥,还不是烹饪的刀工。只有人类开始火化熟食以后,切割食物的工具和方法,才具备了烹饪刀工的基本意义。

最初的烹饪刀工,只是将较大的禽兽剥皮、支解,切割成块,以便于烧烤食用而已。这一状况延续了几十万年。到距今一万年以前,磨制的石刀、骨刀、蚌刀,取代了打制的切割工具,各种用于蒸煮的陶器也纷纷涌现。但此时的刀工,切块仍然是其主要形式。

公元前十六世纪,进入了我国青铜文明的辉煌时期。青铜工具的应用,引起了刀工技术的革命。商朝时期的薄刃铜刀,精巧锋利,可以推测出当时的刀工技术已有较高水平。

历时八百载的周朝,是奴隶社会的鼎盛时期。生产力空前提高,为烹饪的迅速发展创造了物质条件。统治阶级为了满足其骄奢淫逸、钟鸣鼎食的生活,自然对烹饪极为重视。所以有周一

^① 参见《新中国的考古发现和研究》。

代，烹饪在各个方面都取得了很大成就，刀工也不例外。从开牲肆^①解到把原料加工成块、片、丝、丁，可谓方法众多，技艺娴熟，经验丰富。

“执其鸾刀^②，以启其毛，取其血膋^③”。^④说的是开牲时用带有鸾铃的利刀，将牲畜宰杀、剥皮，取出膏血。

而祭祀和烧煮时，则一般将原料肆解为大块，如猪、羊肆解为“肩、臂、臠^⑤、膊^⑥、骼^⑦、正脊一，脰^⑧脊一，横脊一，短肋一、正肋一、代肋一。皆二骨以并。肠三、胃三、举肺一、祭肺三”。^⑨

生食的时候，为了便于咀嚼，有利于消化，多把肉类切为薄片或丝丁。如生渍牛肉：“取牛肉，必新杀者，薄切之，必绝其理”。^⑩这种薄片当时称为“轩”。如果再把片切成丝，即成为“脍”。“肉脍^⑪，大者为轩，细者为脍”^⑫，“脍者，必先轩之。”^⑬而且鱼、肉都是可以制成脍的：“炰^⑭鳖脍鲤”^⑮，“牛与羊、鱼之

① 肆：解剔牲体。

② 鸾刀：带铃的刀。鸾，音luán。

③ 膋：lǐáo，脂肪。

④ 参见《诗·小雅·信南山》

⑤ 臠：nào，前肢。

⑥ 膊：肩臂。

⑦ 骼：腋下肉。

⑧ 脰：lǐng，直。

⑨ 参见《仪礼·少牢馈食礼》

⑩ 参见《礼记·内则》。

⑪ 脍：生肉。

⑫ 参见《礼记·内则》。

⑬ 参见《礼记·内则》郑玄注。

⑭ 炰：páo，通炮，烧烤。

⑮ 参见《诗·小雅·六月》。

腥，爓^①而切之，为脍。”^②甚至孔夫子也说：“食不厌精，脍不厌细。”^③。

也有把鱼、肉、菜剁成丁末的，如周代的醢^④，膾^⑤，“七菹”^⑥，“五齏”^⑦之类都是由细切的肉、菜制成”。特别是“作醢及膾者，必先膊^⑧干其肉，乃后羹^⑨之。”^⑩

战国之后，由于铁器的广泛使用，刀具又得到了本质的改进。刀工技艺向着多样化和细腻的方向发展。

带有远古遗风的“脍”，不仅继续被人们所青睐，而且也是厨师炫耀刀技的对象。历代文人墨客对此咏诵颇多：

后汉·付毅《七激》：“涿养之鱼，脍其鯉魮。分毫之割，纤如发芒。”

三国·曹植《七启》：“蝉翼之割，剖纤析微。累如叠谷，离若散雪。轻随风起，刃不转切。”

晋·张协《七命》：“尔乃命支离，飞霜铎^⑪，红肌绮散，素肤雪落。娄子^⑫之豪不能测其细，秋蝉之翼不足拟其薄。”

晋·潘岳《西征赋》：“饗人^⑬缕切，鸾刀若飞，应刃薄俎^⑭，霍霍霏霏。”

唐·段成式《酉阳杂俎》：“进士段硕，赏识南孝廉者，善

-
- ① 爓：zhé，切成薄片的肉。
② 参见《礼记·少仪》。
③ 参见《论语·乡党》。
④ 醢：hǐ，肉酱。
⑤ 膾：nǐ，有骨的肉酱。
⑥ 菹：zū，肉酱类。
⑦ 齏：jī，细切的酱菜或腌菜。
⑧ 膊：pí，解。
⑨ 羹：cuō，羹制。
⑩ 参见《周礼·醢人》郑玄注。
⑪ 铎：è，刀刃。
⑫ 娄子：猪仔。
⑬ 饗人：厨者。
⑭ 薄俎：落于砧板上。