



中國上古烹食字彙

中国上古烹食字典

林银生 李义琳 张庆锦 编著

王宁 审订

中国商业出版社

(京)新登字 073 号

责任编辑：黄琳
誊录：杨庆民

中国上古烹食字典
林银生 李义琳 张庆锦 编著
王宁 审订

*

中国商业出版社出版发行
(北京广安门内报国寺1号)

邮政编码：100053

新华书店总店科技发行所经销
北京北方印刷厂印刷

*

850×1168毫米 32开 23印张 553千字
1993年12月第1版 1993年12月第1次印刷
印数：1-705册 定价 64.50元
ISBN7-5044-1645-2/K·58

序

王 宁

六年前，商业出版社编辑的《中国烹饪古籍丛刊》陆续出版的时候，黄琳同志来向我约稿。我早就萌生过从整理上古烹饪词语入手来梳理上古烹饪史的念头，只是如何整理这部分词语，一直没有找到一种可操作的方法。面对黄琳同志的感情约稿，我的想法逐渐成熟，准备从最早的四部文字训诂学的专书中来整理这部分词语。

这个想法也是经过长时期酝酿形成的。一九八四年，已故的吴步初先生来约陆宗达先生和我给《中国烹饪》杂志写一两篇关于古代烹饪饮食方面的短文。为了完成这个任务，我们开始留意中国古代烹饪饮食的名源，写了几篇后，渐渐认识到这个工作的意义：它既是对祖国烹饪文化的继承，又是对文字训诂学的一项应用。烹饪饮食是中华文明的一个十分重要的领域，语言文字学应当发挥工具学科的作用，为烹饪史的研究作些“打前站”的工作。上古距今文远，关于烹饪饮食的记载不够全面详尽，系统的语言文字资料或能给这个空间充实一些具体内容，并使一些有价值的知识系统化。而烹饪史的研究，也会和其他领域的历史研究一样，使汉语史和古文字学的内容更加丰富并走出新的路子。于是，从1984年开始，我们便隔上一段就写一篇以探讨烹饪饮食名称来源为主题的短篇散文，陆宗达先生1988年去世后，这个工作仍继续进行，《中国烹饪》为此辟出“烹饪训诂”的栏目。我们从自己探讨烹饪饮食名源的点滴工作中体会到，在早期的词语意义记

实的工具书中，可以找到文字训诂学与文化史的结合点，因此，介绍几部早期的有价值的工具书，这应是文字训诂学的研究者为烹饪史的研究者应作的基础工作。

一九八六年，我开始设计《中国上古烹食字典》的凡例，并作出一个对词条的分类。然而在教学科研繁忙的情况下，这部书的编写一拖大半年，始终未能提到日程上来。直到一九八七年夏天，我的三位师兄弟林银生、李义琳、张庆绵接下了这项工作，才使这部《字典》在一年多的时间里完成。

林银生、李义琳、张庆绵三位副教授都教过二三十年的古代汉语和文字训诂学，在这方面有过多种论著。但是，从四部文字训诂专书中整理出烹饪饮食的词语来，并不是一件很轻松的事。这是因为，选作为原始材料的四部书，都不是专门讲烹饪饮食的，也不具备相关的分类。饮食是一项与人类生活各方面都有联系的重要领域，关于烹饪与饮食的字、词、义，时常与其他领域发生纠葛。反映在书的行文里，关于烹饪与饮食的那一部分，是与其他知识交叉存在的。而且，《字典》不但摘了有关原文，还摘了注文。把那一部分摘取出来还要叫读者作为独立的材料看懂要费一番周折，《字典》编成后核对原文的工作因此也比一般的书要困难。我知道，三位编著者确是本着十分认真负责的精神来作这一工作的。特别是林银生先生，他花了很多功夫，把很多难题都认真细致地处理得尽可能妥善。现在他们所作出的书稿，比起我设计这本书的初衷，已经在很多方面超越了。

《字典》的主要内容是对古代字书及其注释的摘抄，又是四部体例不同的专书的合编，汉字的形、音、义都要涉及到。这样一部书排起来，要补刻的字太多，因此，只有请杨庆民同志抄写。庆民同志是我们的老朋友，此前我们已有好几部书请他抄写。他设计版式的丰富经验和抄录书写的认真细致都令人叹服。这一

二年来，他的工作非常繁忙，仍然抽空来抄这部书，若没有他的抄写，书的出版是不可能的。

在书稿的完成过程中，商业出版社的黄琳同志投入了大量的精力。陈耀昆先生又十分细致地再一次审校了全稿，使这部书的质量提高一步。可以说，这部书在设计、编著、抄写、审校、出版的每个环节上，都体现了精诚合作的精神。

现在，经过大家的努力，《字典》即将出版，我愿在本书的前面先说几句话，向读者介绍一下我对这本书编写意义的认识。

“民以食为天”，人类与饮食俱在。但烹饪却是从熟食开始的。熟食的历史有多长？如果我们把甲骨文字的产生作为中国有文字记载历史的开始，那么，从那时起，中国社会已经开始了熟食，在这之前的熟食历史有多长，就只能靠推测了。自从人类熟食以来，熟食文化便随之产生。烹和食是熟食的两面：制作是享用的前提而享用则是制作的直接目的。烹与食不但是人类生存的首要条件，而且与社会和自然的诸多要素发生着各种各样的密不可分的关系，比如，烹食的原料来源于农牧业生产，烹食的器皿是手工业的产物，饮食与地势、季候、交通、居住条件的关系至为密切，而饮食对人的生理和心理的直接与间接的影响也是极其明显的。熟食一旦受到礼制的制约，同时演进而为民族和地域的风俗，便成为带有阶级烙印的社会现象。吃，何尝只为了存活？吃，又岂能只顾及到果腹与味感？“吃”造就了人类的文明，人类的文明又发展、改进、丰富了“吃”的技术与艺术，所以，熟食文化的研究，不只是在饮食领域里有宏观研究的价值，而且对整个人类文明史规律的揭示，起着不可取代的重要作用。

在熟食历史的研究中，汉字和它所记录的汉语词汇是必须借助的。这是因为：第一、烹饪历史的史料，来源于出土文物与历史文献，而二者各有其局限性：出土文物只是历史局部现象的写

照，由于时代久远、探测与发掘技术又有一定限制，它们所代表的历史阶段常常缺乏连贯性。历史文献则因多数为宫廷史官或文人所记载，内容偏重于统治阶级的政治生活，加之立场观点的偏颇，难免有失实之处。所以，二者必须互相参照、彼此印证，方能得出较为准确的结论。而古代出土文物中文字材料的解读与历史文献材料的解读，都必须通过对汉字和它所记录的汉语词汇的正确理解。汉字认读错误或汉语歪曲解释的后果，小则使个别事物失去原样，大则使整个史料面目全非。这种教训，不仅烹饪饮食历史的研究应当汲取，就是其他的分类历史或通史的研究，又何尝不应引以为戒。正是因为这个缘故，中国古代与近代的历史考据学，从来都是与文字、音韵、训诂学密不可分的。也就是说，文字、音韵、训诂学，应当是历史研究的工具，应当为史料的准确解释竭诚服务。第二，汉字是构意文字，它是根据所记录的词的意义来构形的。汉字的形源与义源都在特定的文化背景下产生，汉字与汉语意义的发展也与诸多文化因素分不开。因此，不研究文化现象，就很难解释汉字与古汉语现象；而对汉字与古汉语的研究，本身就带有文化研究的性质。这一点，更应为史料工作者所注意。许许多多事实证明，对古代烹食用字的形音义加以探究时，我们已经面对了当时大量的烹食文化现象。

汉字和古代汉语词义的变迁，给古代烹食文化保存了大量的信息，它在某种程度上使古史再现，它是写在书上的文物。例如：上古汉语中，“禽”是鸟兽的总名，这个字从“内”，标志禽兽的脚爪，古人对禽兽的脚爪最为敏锐，因为他们要靠脚印来辨识禽兽的种类与行踪。之后，有了“禽”与“兽”的分立。《尔雅·释鸟》：“二足而羽谓之禽，四足而毛谓之兽。”“禽”与“擒”同源，“兽”与“狩”同源，这说明，在语言里“禽”与“兽”分立的时代，中原尚处在狩猎时代，烹食的肉类原料是以野生动

物为主的。此后，由“兽”孳乳出“畜”字，“畜”的古文写作“蓄”，“兹”有滋生、积累义，“蓄”是积累的田猎物，也就是豢养的动物。这个汉字的产生，说明烹食原料已经有了积存。有豢养，就必定有放牧。畜牧与狩猎并存，这对烹与食的发展，无疑是一个极大的进步。汉字和汉语词汇发展的这一脉络所提供的信息，是值得重视的。又如：我们从汉字的构形与同源字系列中可以窥见古代烹饪方法的特点。“炙”下从“火”上从“肉”，清晰地表现出这种方法的特点是火与被熟物的直接接触。“蒸”的古字作“𩚑”，与“升”、“登”同源，从词义特点上可以看出，这种方法是靠上行的火气来熟物。“𩚑”从“乍”旁，与“榨”、“窄”、“竿”同源，一看便知它的特点是要借助压力搾干食物的水分以便存貯。“精”与“粳”的对立，说明谷米加工业的发达……等等。汉字与汉语词汇还可以提供人类思维和观念发展的信息。我们从汉字中看到，“酸”从“酉”、“苦”从“艹”、“鹹”从“鹵”而“甜”、“甘”却从“舌”与“口”，从这些味感词的造字中，大体可以看出，“甜”与“甘”是入口后的一种舒适的感觉，与“酸”、“苦”、“鹹”等别味总体对立，而自然物与制作物的别味入口后的不_适感要想消除，就必须调味，使其适中，于是有“和”字，“和”也从“口”。我们大体可以看出古代的各种味感，是如何随着饮食实践一步步分析开来，又在烹调技术中起作用。这些例子不胜枚举，在林银生等三位先生所编著的《字典》中，比比可见。当然，语言的词汇发展历史与客观事物的存在历史不可等同，汉字的孳乳变易则更要晚于语言的发生发展，但在人类文化史中，它们彼此存在着一种有规律的对应关系，一旦认识了这种规律，懂得如何去看待这些关系，那么，汉字和汉语本身，便成为极可靠的客观史料，使古代烹食历史的研究更加有据可依。——基于以上两个原因，古代汉字与汉语的研究对于探讨

中国古代的烹食文化是不可或缺的。

周秦时代是中国古代文献大量产生的时代，在经学的推动下，形成了对后代影响极为深远的文献语言，以及相应的文献文字系统。到了两汉，发展起了以解释汉字形音义为中心内容而以阐释先秦文献为主要目的的“小学”^{*}，在这一阶段里，产生了一批目的不同、特点各异、编制也不相同的“小学”专书。这些专书广泛搜集先秦以来的文献文字与语言的形音义材料，起到了文献阅读工具书和语言文字理论证实著作这两方面的作用。这批“小学”专书以《说文解字》、《尔雅》、《方言》、《释名》为代表：

《说文解字》是我国最早的一部文字专书，东汉许慎编著，它找出了汉字字形结构中的基本字，以这540个基本字为纲，把汉字分成540部，用系统的“六书”理论来解释汉字的字形，并以此为基础来确定汉字的本义，证实了早期汉字形义统一的造字原则。它的释义不但有汉字字形作为依据，而且有大量的文献语言材料作为依据，因而作到了科学、客观。科学就是符合汉字构形、表意规律，客观就是符合先秦文献语言的现实。《说文解字》收字目9353条，加上重文（异体字），共10516字，体现了篆文字系的全貌，囊括了先秦文献用字的绝大部分。尽管许慎在收字与解字时考虑到篆文字系的字形优化问题，书中所收之字与文献用字有某些差异，但从总体看，它是解决文献文字形义问题的较有权威性的一部专书。

《尔雅》产生的时代早于《说文解字》，从战国开始初具规

^{*}周代宫廷子弟八岁入小学，保氏先教以“六书”，也就是习学汉字。此后才进入大学，习学礼乐，所以后代把广义的文字学，也就是对汉字形、音、义的解释之学称作“小学”。“小学”以后演进分化为文字学、音韵学、训诂学，清末章炳麟合称中国语言文字学。

模，经多年多人增补润色，到西汉才成为现在我们所看到的这个样子。《尔雅》是一部古代文献词语解释材料的汇编，它在释词上搜集三方面的材料：(1)标准语释方言俗语；(2)当代语释古语；(3)常用语释难僻词语。《尔雅》把这些材料中凡用同字训释的都归纳到一起，并且按物类分为十九篇，很象一部同训分类辞典。全书收词语4300多个，共两千多条，其中包括很多名物，与《说文解字》有相互参照之功用。

《方言》全称《輶轩使者绝代语释别国方言》，是西汉末年扬雄编写的方言词汇汇编，它用标准通行语来释方言词，把当时的方言划分为七个大区十五个小区，注明了被释词的流通地域，用“语转”来表明方言音异，同时保存了一批方言用字（包括借字与新造字）。《方言》搜集的材料越出了经典的范围，进入了口语书面化的领域，对《说文解字》与《尔雅》，既可相互照应，又是对它们的补充。

《释名》是一部利用古代声训探求名称来源的专书，它继承了《尔雅》分类编排的体制，对很多言语事物得名的由来进行了解释。与《说文解字》恰为互补的是，《说文解字》证实了汉字形与义的关系，《释名》则证实了汉字与汉语音与义的关系。《释名》中有一部分名源的探求比较缺乏科学依据，但又有相当一批材料是很有价值的。

以上四部书，大致囊括了先秦与汉代文献用字的形音义，由于中国古代言文脱节，书面语一直袭用文言，所以，后代文献的用字也只是在此基础上略加增减罢了。至于四部书各自的局限，如果参互研讨，再旁及文献，上讨金甲，则可以得到相当的弥补。因此，选择这四部书作为汇集古代烹食用字的基本材料，是借助前人整理之功而为历史的研究服务，免去了以今天的语言附会古语的差错，参考价值是较大的。在这四部书下选用的古代注释，

也都是文字训诂学史上公认具有权威性的注释，这些注释其实也是用这四部书互相参证，并加入注释者的见解，许多地方对原书做了恰当补正。摆出这些材料，有些对文字训诂学比较生疏的读者恐怕仍未了然，编著者再加上一层按语，从烹饪饮食的角度进一步疏证，读者接受起来，便不太困难了。所以，这部《字典》，对于研究烹食历史和阅读有关烹食的文献，既是资料集，又是工具书，应当是很有用处的。

《字典》采用了分类编排，实际上是对烹食用字的一种类聚，有了这种类聚，对观察汉字的构形系统和汉语词汇的意义系统，也是很有利的。整理出这两个系统，对了解古代烹食文化的发展程度和在此领域中古人的各种观念和认识，也是必不可少的。试以烹饪用火诸字为例，可以整理为下表：

| 直接 接 触 火 | | | | 通 过 器 皿 | | | | |
|----------|-----|----|-----|---------|-----|-----|-----|---|
| 粮 | 肉 | | | 不加水 | | 加 水 | | |
| | | | | 粮 | 肉 | 干 汁 | 带 汁 | |
| | 去皮毛 | 去毛 | 带毛 | | | 猛火 | 文火 | |
| 烘(鞞) | 炙 | 爇 | 炮、燎 | 炒、爇 | 蒸、薰 | 煎、熬 | 煮、烹 | 裘 |

从这个表里可以看出，古代用火熟物首先要区分食物直接与火接触还是通过器皿，放入器皿中熟物，又要区分加水与不加水，凡不加水的，不论是否直接接触火，熟粮与熟肉均不同称，加水的则不分粮与肉均同称；通过器皿而加水又有干汁（即今所谓收汁，也就是最后把水熬干）与带汁两类；带汁者又分用猛火与用文火两种。这样多维与多层的区别，才摆开了表中十四个词（字）组成的有序的系统。十四个字都直接或间接以“火”为义符，十四个词的意义都互有区别又互有联系，它们的总体，反映了古代烹饪用火的全貌。因此，不论从读者查阅的方便，还是从深入研

究的需要出发，分类编排要比按笔划、音序打乱编排优越性更大。

但是，烹食是一件与人类生活太密切的事，越是与人类生活关系密切，就越是纷繁复杂；因此，反映烹食的字与词处于使用状态时往往会有很多反常与超常的现象，这四部专书虽将它们整理贮存，在整理编纂过程中难免会丢掉一些必要的词义信息，因此，《字典》的材料对反映整个中国古代烹食文化的面貌来说，自然不可能概其全；然而有了这个《字典》，提供了这批重要的烹食用字，应当能够从语言文字的角度揭示中国古代烹饪文化特别是先秦烹饪文化的相当一部分现象与规律，所以，我愿把本书推荐给对中国古代烹食文化和对语言文字学都有兴趣的读者们。

一九九二年九月修改

序

陈耀昆

古代没有新闻纪录，没有发明专利，所以，许多文化创造成果，无论是物质的生活用品，或者是精神的习俗制度，究竟起于何时何地何人，如何演变发展成今天这个样子的，弄不清楚了。然而人们总想设法弄清它们。这也许因为求知是人类特有的本能，也许是为了慎终追远，温故而知新，用现时的说法就是为了弄清具体真实情况，探索发展规律，总结经验教训，确立继续创造继续前进的信心和方向。

中国是一个具有悠久烹饪文明史的国家，但是过去人们一直把烹饪当做家庭小事或为少数人享受服务的一门手艺，直到近一、二十年内，烹饪才作为一门学科受到国家和社会的重视；有越来越多的学者研究中国烹饪了。

目前，研究中国烹饪大致从三个方面着手：一是用文字或图照记录整理流传至今的烹饪技艺，如编写菜谱等；二是发掘整理中国烹饪文化史料，一面尝试编写饮食史、烹饪史；三是像中西医结合那样，从理论上和实践上逐步地把现代科技应用于中国传统烹饪。

中国烹饪史料无非是出土文物和古籍。我国先秦和汉代几乎没有什么烹饪专著，这就需要我们发掘整理古代典籍中的散见资料。《尔雅》成书于汉初，是我国最早解释词义的专著；《方言》成书于西汉，是那时的语言与训诂书；《说文解字》成书于东汉，是我国第一部系统分析字形和考究字源的字书；《释名》

也成书于东汉，是我国第一部探究日用物品名源的训诂书。这几本书集纳了先秦语源流，影响后世深远，其中颇多有关饮食烹饪的词汇。合编这几本书的上述词汇，自是中国上古饮食烹饪文化的重要信息宝库。

《尔雅》、《方言》、《说文解字》、《释名》是用古汉语撰写的。上古汉语不用说今天一般人看不懂，就连晚于成书若干年的人也费解了，于是有注，有疏，这些注疏今天人也不容易懂了，何况注疏中也有不少明显错误，这给研究中国烹饪史的同志带来一定困难。北京师范大学中文系王宁教授策划，林银生副教授并约集几位训诂专家编写了这本《中国上古烹食字典》，用现代汉语解释和匡正了《尔雅》、《方言》、《说文解字》、《释名》中的食烹词义，它不仅是帮助我们阅读烹饪古籍的工具书，它本身也是对先秦、汉代饮食烹饪史实的科研成果。尽管知也无涯，金无足赤，这本书的撰写者们为我国烹饪史研究作出了一大贡献，我相信，读者也会认为这样说是不过分的。

凡例

一、本书是一部为研究先秦烹饪史和中国烹饪名源提供的训诂资料汇编，编辑《说文解字》、《尔雅》、《释名》、《方言》（排列依查阅方便而定）四部书中的烹饪名词及其释义释源的训诂材料，并用现代汉语加以概括说明。本书亦可看作一部断代的烹饪辞典。

二、凡上述四部专书中有关烹饪的字词，本书一律收入，同时照录四部专书以下注疏：

《说文解字》照录段玉裁《说文解字注》有关内容；

《尔雅》照录郭璞《尔雅注》及郝懿行《尔雅疏》的有关内容；

《释名》照录毕沅《释名疏证》及王先谦《释名疏证补》的有关内容；

《方言》照录郭璞《方言注》的有关内容。

各录用材料均注明卷数或篇目，并加新式标点。

三、在编辑四部专书及注疏材料之后，本书编者所加的【今按】一栏，包括以下内容之一项或数项：(1)结合四部专书及其注疏的说法，对该条所指事物作一概述或简介；(2)比较四部书说法的不同并分辨其正误、优劣；(3)进一步阐明需要辨清的字词关系、词义演变及名称的历史沿革；(4)补充有关的古文献材料；(5)阐明四部书及注疏中需要详细说明了的引文出处及勘误；(6)其他。凡四部书及其注疏材料不需要进一步说明及补充者，均不再加按。

四、本书所辑烹饪字（词）共940个，依类编排，共分四编，三十类。第一编为饮食通名，第二编为烹饪原料，第三编为烹饪

技法及器皿，第四编为烹饪成品。为了显示词汇的系统性，三十类中的相关词语尽量类聚，但不再设更低一层的小类类目。

五、本书归纳条目依以下原则：

(1)同字同词者归为一条。如《尔雅·释草》“蕨”与《说文解字·一卷下·艸部》“蕨”归为同条。

(2)异字（包括异体字、假借字、古今字）同词者归为一条，以今通行的字为主要条目，其余作为附目，用圆括号括于主条目后。如《说文解字·三卷下·鬲部》“鬲”与《方言·卷五》“釜”归为同条。“釜”今通行，条目写作“釜(鬲)”。

(3)凡书写形式不同的音转字实为同名者归为同条，以《说文解字》所收本字或《方言》之通名作为主要条目，其余作为附目，用圆括号括于主条目后。如《说文·四卷上·隹部》：“雉，鸡子也。”《尔雅·释鸟》：“生嚼雉。”《方言·卷五》：“鸡雉，徐鲁之间谓之餐子。”“餐”为“雉”的方言转语字。“雉”与“餐”归为一条，条目写作“雉(餐)”。

(4)凡同实之异名，分别列条，相邻放置。如《说文解字·九卷下·豕部》：“豕，彘也。竭其尾，故谓之豕。”《彘部》：“彘，豕也。后蹄废谓之彘。”“豕”与“彘”同实异名，但语音无联系，使用亦各异，分为两条，先“豕”后“彘”，相邻放置。

(5)凡异实同字或一名而属两类者，以 X_1 、 X_2 、 X_3 ……分条，各属其类，分别释义。如菜蔬类：《说文》：“菲，芻也。”《尔雅》：“菲，蕙菜。”为异实同字，分别以“菲₁”、“菲₂”列条释义。

六、为方便读者查阅，条目一般用简化字，其繁体字加圆括号随附于后，如“饑(餓)”、“臂(臂)”。

七、本书使用拼音方案所注之音读均为现代汉语读音，现代汉语已不存之古字，参照古韵及古纽拟定，一律不注古代读音。

八、每条目前面的数字，分别为编号、类号、总号。如“2·10
347 菜”，说明“菜”这一条属第二编第十类，总号是347。