

典經香書



中 國 食 飲 辛 脜 典

楊吉成 編著

中 國 食 飲 辭 典

楊吉成 編 著



• 印翻禁・權版有・

者損破或誤錯訂裝有如書本
換 調 坊 書 本 回 寄 請



中國飲食辭典

中華民國七十八年六月出版

定價：八〇〇元

編 者：楊吉成

總監督：張忠江（弓長）

發行人：張左羣

出版者：**常春樹書坊**

臺地
址：臺北市三民路一
一七巷八弄十六號
行政院新聞局局版臺業字第〇三〇三號
臺北縣新店市永和五五號信箱
電話：九一一六四四〇五四八六九九一號
郵政劃撥：



關於 本書

中國是一個吃的民族，數千年來，不但在烹調的技巧上，獨步古今，而且傲視全球，使華夏以外之人，皆望其項背。

中國食除在「味」上，首屈一指，同時在色香上，也無有與之抗衡者。一部中國的「食史」，細述下來，其內涵，恐怕亦非在廿五史之下。

際此復興文化聲中，國人熱衷於「尋根」的工作。本書坊素以整理國故為職志，近年以來，禮聘專家、專人成立小組，致力於我國食之法、食之器、食之官、食之書、食之藝、食之俗、食之烹、食之制等方面文獻、傳說之蒐集，然後予以有系統之整理、編輯，前後三年，草成此書。

本書坊忝為出版界之一員，多年來不自量力，高懸宏志，深知雖不能至，但心嚮往之。故竭盡棉力，以報數十年廣大讀者之雅愛於萬一耳。

目錄



一畫一部

一斧	丁米
一味	丁氏栗
一食	丁香柶
一飯	七件事
一甌	七家茶
一齧	七椀茶
一串鈴	三九
一桮羹	三白
一鍋麵	三巡
一口兩匙	三行
一口千金	三宵
一鍋	三酉
一口兩匙	三組
一漿十餅	三牲
一觴一詠	三酒
一饋十起	三桃

丁米	四
丁氏栗	四
丁香柶	四
七件事	四
七家茶	四
七椀茶	四
三九	四
三白	五
三巡	六
三行	五
三宵	六
三酉	六
三組	六
三牲	六
三酒	七
三桃	七

三尊	七
三雅	七
三登	七
三餐	八
三儀	八
三屬	八
三萬	八
三白法	八
三勒漿	八
三茶六禮	九
下口	九
下食	九
下酒	九
下茶	九
下飯	十
下箸	十
下酒物	十

上孰	十
上馬盃	一
上尊酒	一
不托	一
不落	一
不乃羹	一
不夜候	一
不食之地	二
不稂不莠	二
不違農時	三
不辨菽麥	三
不喫烟火食	三
且食蛤蜊	三
中食	四

中酒	四
中尊	四
中饋	四
串茶	五
丹荔	五
丹若	一
丹荔	一
一畫・乙部	一
九投	一
九飯	一
九子棕	一
九鈞盤	一
九芭奴	六
九	六
九	六
九	五
一	七

九齋日	一
九醞酒	一
乞活	一
乞食	一
乞米帖	一
乞裝得酒	一
乳	一
乳柑	一
乳保	一
乳哺	一
乳梨	一
乳酪	一
乳鉢	一
乳糖	一
乳餅	一

一
畫
部

乳錫	二
乾豆	二
乾妙	二
乾阿嫗	二
事件	二
一畫・一一部	二
二參	二
五辛	二
五果	二
五味	二
五牡	二
五酸	二
五菜	二
五筆	二

二畫 · 上部

五鼎	一
五稔	一
五齊	一
五種	一
五穀	二
五斗米	二
五加皮	二
五辛盤	二
五位餅	二
五供養	二
五梁禾	二
五熟釜	二
五斂子	二

交趾盒	二六
交杯酒	二七
交梨火棗	二七
亨人	二七
亨祈	二七
京挺	二七
京倉	二八
亭戶	二八
亭龕	二八
二畫·人部	二八
仁頻	二八
仁漿義粟	二九
仇餉	二九
令酒	二九
代庖	二九

代犧	三〇
仗氣使酒	三〇
仙桃	三〇
仙人桃	三〇
仙人棗	三〇
仲明	三一
仲思棗	三一
休糧	三一
佐酒	三一
佛手	三一
佛豆	三一
佛粥	三一
伽尼	三一
作料	三一
來子	三一
來禽	三一
侍御	三一

使酒	三三
供具	三三
侑飯	三三
侑觴	三四
侑飮	三四
候鮀	三四
候鯖	三四
候服五食	三四
侮食	三四
倉	三五
倉府	三五
倉囷	三五
倉帑	三五
倉庫	三五
倉廩	三六
倉場	三六

倉廩	三六
倖祿	三六
倚扇	三七
倚望	三七
倒捻子	三七
偏參	三七
倫膚	三八
健啖	三八
健飯	三八
側顰	三九
傢伙	三九
健	三九
傳餐	三九

傾尾	四〇
傾杯	四〇
傷荷繩	四〇
儲餘	四〇
二畫·九部	
元宵	四〇
元修菜	四〇
充庖	四一
充腸	四一
光餅	四一
兜腹	四一
健魚	三八
健飯	三八
側顰	三九
傢伙	三九
健	三九
傳餐	三九

二畫·入部

內倉	四二
內黃侯	四二
兩鯈	四三
二畫·八部	
八珍	四三
八穀	四三
六米	四三
六和	四三
六畜	四四
六清	四四
六陳	四四
六尊	四五
六禽	四五
六穀	四五
六膳	四五

功苦	五	功夫茶	五	加餐	五	勸酒	五	勁酒	五
北苑茶	五	七箸	五	七鬯	五	勺藥	五	勸酬	五
鮑樽	五	包子	五	包子	五	勺	五	區食	五
二畫·匕部	五	千金菜	五	千里酒	五	十酒	五	區果	五
半齋	五	半菽	五	半供	五	十八娘	五	南瓜	五
卯羹	六一	卯飲	六〇	卯飯	六〇	十月桃	五	南燭	五
卯	六〇	卯酒	六〇	千日酒	五	南貨	五	卉醴	五
二畫·丂部	六〇	千里羹	五七	千年觥	五六	卉果	五九	半那婆	五八
半夏稻	五	半瓶醋	五九	南瓜	五九	半夏稻	五八	半那婆	五八
匙	五	卉醴	五九	南燭	五九	卉醴	五九	卉醴	五九

卵蒜	六	口實	六三
卵醬	六一	口糧	六三
卵鹽	六一	口礮	六三
卷白波	六一	口數粥	六三
邵粒	六一	可口	六四
原泉	六二	巨羅	六四
原禽	六二	右	六四
厭鰥	六二	吐哺	六四
叔鮪	六二	吊子	六四
二畫・厂部	六二	合巹	六五
二畫・又部	六二	合醵	六五
		名魚	六五
		吞食	六五
		吞噬	六五
		君遷	六五
吳酸	六六	吹沙	六六
口分	六三	呴	六七
口腹	六三	啜	六七
三畫・口部	六二	和羹	六八
		和成	六八
		和旨	六八
		和尚草	六八
和尚稻	六九	咤	六九
和尚草	六九		

咬噬	六九
哩噃	六九
品味	七〇
品茗	七〇
品茶要錄	七〇
哈密瓜	七〇
唔	七〇
哺	七一
哺乳	七一
哺飮	七一
哽	七一
哽咽	七一
哽噎	七一
哨壺	七一
唼喋	七二

嘎飯	七五
嘉穀	七五
嘉殺	七五
嘉蔬	七六
嘉慶子	七六
嘉鯢魚	七六
噉飯	七六
噉蕉	七六
嘗	七七
嘗食	七七
嘗酒	七七
嘗耐	七七
嘗新	七八
嘗膳	七八
噉兜	七八
嘗酒	七八

噴飯	七八
嚼食	七八
嚼兵	七八
嚼爻	七九
嚼噠	七九
噠	七九
噠咀	七九
噠羹	七九
噠	七九
噠	七九
噠殺人香	七九
噠	七九

三畫・土部

四件	八一
四月梵	八一
回味	八一
回鶴豆	八一
圓	八一
圓窮	八二
圓倉	八二
圓鹿	八二
圓方	八二
圓米	八三
圓茶	八三
圓黃	八三
圓龍	八三
垂餌	八四
垂綸	八四
坎	八六
地瓜	八六
地附魚	八五
圭瓚	八五
地粟	八六
地麵	八六
地	八六

三畫・口部

噴飯	七八
嚼食	七八
嚼兵	七八
嚼爻	七九
嚼噠	七九
噠	七九
噠咀	七九
噠羹	七九
噠	七九
噠	七九
噠殺人香	七九
噠	七九

埕………六
執柄………六
堂殮………六

壓酒糞………九
壚耶………〇

壽觴………三
三畫·士部

壠飯………九
壠………一

三畫·士部

夏屋………九
三畫·夕部

多羅………四
大方………四
大戶………四
大白………四
大官………四
大酒………五
大量………五

三畫·大部

壺盧………二

壺濫………二

壺觴………二

塗飯塗羹………二

塗倉………二

墨魚………二

墨頭魚………二

壓酒………二

壓埠………二

壽尊………三

大賓………九五
大辣酥………九五
天梯………九六

太倉………九六
太和湯………九六
失七箸………九六

子孫果………九九
子滿果………九九
孩兒茶………九九

三畫・女部

女酒………九七
女兒紅………九七
妾魚………九七
婪酣………九七

三畫・山部

宍食………一〇〇
守田………一〇〇
安哉………一〇〇
安胡………一〇〇

家常飯………一〇三
宴豆………一〇三
宴衍………一〇四
宴娛………一〇四

三畫・子部

子薑………九八
子孫果………九九
孩兒參………九九

孰食………九九
官梅………一〇二
官桂………一〇二
宣成醪………一〇二
宋彝………一〇二
宋香………一〇一

嬴糧………一〇一
安邑棗………一〇一
安石榴………一〇一

宴歌………一〇四
宴集………一〇四

安息香………一〇一
安期棗………一〇一
宋彝………一〇二
宋香………一〇一

宴樂	一〇五
宴醉	一〇五
宴饗	一〇五
密雲龍	一〇五
寄食	一〇六
宿飽	一〇六
宿參	一〇六
宿醉	一〇六
宿醒	一〇六
寒瓜	一〇七
寒桃	一〇七
寓食	一〇七
寒粥	一〇七
寶糖餛	一〇八

將食	一〇八
尊	一〇八
尊前	一〇八
尊俎	一〇八
尊彝	一〇八
對食	一〇九
三畫・小部	一〇九
小戶	一〇九
小米	一〇九
小食	一〇九
小酒	一〇九
小耗	一〇九
小酌	一〇九
小鮮	一〇九
小鳳	一〇九
小蠻	一〇九

小八件	一〇一
小海甌	一一一
小宰羊	一一一
小巢菜	一一一
小龍團	一一一
尖膾	一一一
尚饗	一一一
三畫・尤部	一一一
就酒	一二二
就糧	一二二
尸祭	一二二
尸素	一二二
尸位素餐	一二二
三畫・戶部	一二二
寓食	一二二
寒粥	一二二
寒桃	一二二
寒瓜	一二二
宿醉	一二二
宿醒	一二二
寶糖餛	一二二
小蠻	一二二
小鮮	一二二
小鳳	一二二
小蠻	一二二
小耗	一二二
小酌	一二二
小食	一二二
小米	一二二
小戶	一二二
三畫・小部	一二二
對食	一二二
尊彝	一二二
尊俎	一二二
尊前	一二二
尊	一二二
將食	一二二