



常用字词句辨误小丛书

难写字辨误 100例

◆ 李行健 余志鸿 主编

广东省出版集团
广东人民出版社

常用字词句辨误小丛书

难写字辨误 100 例

主 编：李行健 余志鸿

审 订：季恒铨 陈海烈

编写组（按音序排列）：

李行健 倪渝根 余志鸿 朱振平

广东省出版集团

广东人民出版社

· 广州 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

难写字辨误 100 例/李行健, 余志鸿主编. —广州:
广东人民出版社, 2009. 5

(常用字词句辨误小丛书)

ISBN 978 - 7 - 218 - 06211 - 2

I. 难… II. ①李…②余… III. 汉字—辨别

IV. H124. 1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 054661 号

责任编辑	陈其伟 陈植荣
封面设计	吴沛超
责任技编	黎碧霞
出版发行	广东人民出版社
印 刷	鹤山市教育印刷有限公司
开 本	850 毫米 × 1168 毫米 1/32
印 张	5
字 数	90 千字
版 次	2009 年 5 月第 1 版 2009 年 5 月第 1 次印刷
印 数	5000 册
书 号	ISBN 978 - 7 - 218 - 06211 - 2
定 价	10.00 元

如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与出版社 (020 - 83795749) 联系调换:

【出版社网址: <http://www.gdpph.com> 电子邮箱: sales@gdpph.com

图书营销部: 020 - 34075206 83790604 83781020】

序

许嘉璐

语言是鲜活的、生动的，是有生命力的。它无时不在生长、变化，离开一个熟悉的语言环境，例如离乡或出国多年，回到原来生活的地方，就会发现当地有些话生疏了，隔膜了，甚至不明其所以然了。这是因为，语言发展了，自己的语言储备没有相应的变化。但是，语言里有些东西是不变的，或者说是变化得极慢，慢到在几十年里都察觉不出来。换句话说，语言的“变”与“不变”是相对的。这和社会、家庭生活很相像：永远没有变化就会乏味，变得剧烈也会无法适应。文字是记录语言的，是使只有声音而没有形体的语言“有形化”的符号，其发展变化的道理和语言是一样的。

作为创造了语言文字、永远离不开语言文字、又受着语言文字“管辖”的人类，应该怎样应对语言文字的这一状况呢？其实很简单：对变得快的部分，只要不脱离社会生活，就会适应，否则自己听别人的话或看别人的作品时就会有困难；对于变得慢的部分，就不要随心所欲地或想当然地去改变，也就是不要违背千百年来形成、全民都在遵守的规则，否则你的话别人听不懂，你写的文章别人看不懂，白白费时费力，还可能造成误会，惹下麻烦。

使用语言文字的水平如何，包括是不是符合规范，是一个人

文化素养高低的表现。怎样提高自己的语文修养？除了平时说话写东西要注意外，看看有关这方面的读物是很有益的。这套《常用字词句辨误小丛书》就是为此而编写的。组织领导编写的李行健、季恒铨先生，都是我的老友，年纪长于我，学问高于我，他们多年来携手并进，执著于为祖国语言文字的健康发展奋斗不已。这套丛书就是他们最新的成果。参与其事的还有不少是当今著名的语言学家。我不能不叹服这些朋友对普及语言文字知识的古道热肠，叹服出版者广东人民出版社的远见卓识。

为写这篇短文，我看了《成语应用辨误 100 例》和《异形词辨误 100 例》等稿子。这套丛书每本不厚，文字也没有刻板说教的味道，例如每本书里的小标题就很生动活泼，《“笔心”不能用来写字》、《不得不“繁琐”一下》、《语言学大师写别字？》、《一抔黄土能埋人》、《屈大哥和曲老弟》等等，都很有趣味性。大概作者们为此费了不少心思吧。语言文字本来就是很活泼生动的社会现象，给社会各阶层的读者写东西就需要活泼生动。但做到这一点很不容易，现在作者们正朝这个方向努力，真应该替读者们道声谢谢！

这里我还想借机多说两句。这么多年来，我们的语言文字学专家和语言文字工作者，为语言文字规范化、现代化做了许多艰苦的工作，也在各方面取得了很大的成就。我经常想到一个问题：语言文字是全社会的交际工具，是信息传播的最基本、最有影响力的手段，我们的语言文字工作，说到底是为全社会广大人民群众服务的，是为建设和谐社会而贡献力量的。所以，我们在制定有关语言文字的种种标准、规范中，我们在从事各项有关研究中，包括我们在做语言文字的各项具体工作中，总应该时时刻

刻面向全社会、面向广大人民群众，多从他们的迫切需要出发。这也应该是体现“以人为本”的指导思想的一个重要方面吧。在这个问题上，我们语言学界的不少前辈为我们树立了光辉的榜样。大家定会记得：王力、吕叔湘、朱德熙等语言大师，为我们研究汉语语言学方面作出了杰出的贡献；同时，他们也时时心系广大群众的需要，花了很大精力写作了如《中国语文讲话》、《广东人怎样学习普通话》、《语法修辞讲话》、《语文常谈》等等至今还影响很大的普及性著作。语言学基本知识、语言文字知识只有逐步为千百万群众所掌握、应用，才真正有助于提高全民的文化素质；语文工作也才能更贴近群众，受他们欢迎。从这个角度说，提高固然重要，丝毫不能放松；而普及，至少在一个相当时期内，是不是更加不能忽视呢？我真心地盼望着，我们语言学界在涌现出不断创新的专著的同时，有更多的高质量的普及性著作奉献给广大人民群众。

2008 年中秋节于日读一卷书屋

前言

李行健 余志鸿

人类先有语言，后有文字，这是最基本的常识。人类为了认知世界，就给万事万物分别赋予名称。这些名称就是词语。随着传播的需要，后来人们造了许多字来替代口语中说的词。但是，识字写字总比说话要困难，于是我们生活中就经常会出现一些说得出口却写不出的字。

女人裁剪了布料做衣服，一般都要先把布料的边沿缝一遍，大家叫“gǔn 边”；你到理发店去理发，理发师傅发现刀有点钝，就在一片布上磨几下，这叫“bèi 刀”；请客吃饭的时候，把菜放在小火上煮烂，人们叫“dùn”；烧菜的时候盐放多了，吃在嘴里觉得太咸，很不舒服，于是大叫“hōu 咸，hōu 咸！”这些词都会说，但其中的个别字很少人会写。尽管它们是生活中的常用词，大家都会说，但写起来可有点犯难。其实前面注音的几个字，要是认真去查一下字典，都能查到，但问题是一般人觉得这些字粗俗，写不出算了，懒得去查。把布料的边缝好是“缉边”，理发刀在布上磨是“磨刀”，把酒菜加热是“炖”，盐太多味太重是“齁”。这些就是人们常说的正字，也叫本字。

日常生活中这类“常说却不会写的字”，由于常说不常写而记不住，往往临时找一个同音字代替，写上别字。日子一久，习非成是，渐渐约定俗成，反而扶了正，例如：慈（茨）姑、囊

揣（𢶏）、炖吊（铍）子、浮（鳊）水、滚（缦）边、划（搯、豁）拳、丫环（鬟）、劈（擗）叶子，等等。本来应该写括号内的字，但是现在有的字词典却反而把括号前的写法当正字。久而久之，它们竟然成为了一组异形词。其实，就其本义本字而言，我们提议还是写括号内的正字为妥。

这本小册子从日常生活中引用一些例句，里面含有会说不会写的常用字，分别加以辨析，就是为了倡导规范，以帮助读者了解一些常用口语词的写法和用法，提高语言文字的应用水平和能力。常用口语与事物的本义存在内在的联系，准确把握和使用，可以充分体现话语的语体色彩和独特的文化特征。本册子在撰写时尽量结合实际生活，言之有物，论之有据，力求做到实用性、规范性和科学性相结合。

目 录

- 工欲善其事，必先利其器 / 1
- 鸡毛怎样弄下来？ / 3
- 用油的技巧 / 4
- 萝卜、土豆怎样才能变成丝？ / 6
- 不同的揉面方式有不同的词儿 / 8
- 像蒸却不叫蒸的两种加热法 / 10
- 放在水里加热可不都叫煮 / 12
- 鸡蛋散黄儿该怎么说？ / 14
- 小饭铺常见的错别字 / 15
- 外行一看说是炒，行家说是煸与炮 / 17
- 怎样为浸泡物排水？ / 19
- 介绍三种小吃 / 21
- 煮熟的面食怕黏结 / 23
- 食物太咸太甜不好受 / 25
- 野菜味苦吃起来甜 / 26
- 同样是胃，名称不同 / 27
- 怎样用剪子？ / 29
- 几种难写的针法 / 30
- 农家制鞋的材料准备 / 32
- 关于线的量词 / 33
- 别让你的脚受委屈 / 34
- 描述走路也不那么简单 / 35
- 几个跟钱有关的字 / 36
- 同样是批评，侧重不一样 / 37
- 你会写这些菜名吗？ / 38

目 录

- 两个难写的常用量词 / 40
- 家具上的横木有专名 / 42
- 给车轴上油应该怎么说? / 43
- 人会怎样跳跃? / 44
- 显示身份的衣服 / 45
- 喷射有哪些说法? / 46
- 你会吆喝驴马吗? / 47
- 木材上的疤痕叫什么? / 48
- 为“万国旗”正名 / 49
- 萝卜不好吃的口感 / 50
- 这里的“落”字怎么读? / 51
- 洗衣服应该用哪个 chuí? / 52
- 米饭好吃, 米种难分 / 53
- 闹情绪而不干活的形象说法 / 55
- 各式各样的笑 / 57
- 其实不是泥 / 59
- 不要歧视口语词 / 61
- 弄灭香烟的动作怎么说? / 62
- 强调动作性还是修饰性? / 64
- 吃鱼也有学问 / 66
- 山西人不该被称作“老西儿” / 67
- 指责人说话不靠谱怎么说? / 68
- 一种名字难写的昆虫 / 70
- 旧时门窗箱柜的锁 / 71
- 浮肿不是胖, 不同于红肿 / 72

目 录

- 只需坐等就行了 / 73
- 未曾识荆的“把儿” / 75
- 饭里有了沙子好说不好写 / 76
- 动物不同，阉割的名称也不同 / 78
- 跟笑有关的几个字 / 79
- 生活中有一种靠运气的方法 / 81
- 小鸡怎么伤人？ / 83
- 会说却不大懂造成的错误 / 84
- 使用筷子的专用词 / 86
- 不是简单地塞 / 88
- 浑身起鸡皮疙瘩 / 90
- 人体词语 / 92
- 柿子脱涩 / 93
- 房屋木结构各部分的名称 / 95
- 下决心大干一场 / 96
- “挂”不能表示被尖锐的东西划破 / 98
- 摩挲与抚摸有不同 / 100
- 到底该用哪个字？ / 102
- 农活中有许多难写的字 / 103
- 拥挤不齐前突畸形的牙齿 / 105
- 存放粮食的用具 / 107
- 用于成串或成簇东西的计量 / 109
- 动物的叫声 / 111
- 都是肮脏，侧重点不同 / 113
- 奇巧的装置奇妙的诗 / 115

目

录

- 几件居家常用的竹木用具 / 117
- 机械化前的农家打碾用具 / 119
- 使炉火更旺要撒炉子 / 121
- 点燃的香如何计量 / 123
- 虽然都是拉，动作有区别 / 125
- 冷饭加热该怎么说？ / 127
- 婴儿喜欢吸吮手指 / 128
- 用热手暖冷手 / 130
- 避免淋湿、冻坏该怎么办？ / 132
- 浓的同义词 / 134
- 同样是吐，称谓不同 / 136
- 永远随身携带的尺子 / 138
- 怎样形容打不起精神来 / 139
- 怎样用锤子连结实？ / 141
- 手指常做的动作 / 142
- 液体从容器里溢出来？ / 144

工欲善其事，必先利其器

——“鑿（bèi）刀”和“钢（gàng）刀”

刀不快了就要磨。“磨”谁都会写。可是如果刀钝得还没有到需要磨的程度，只要简单地在什么东西上蹭一蹭就行，这时候就需要一个专业一点儿的词叫“鑿（bèi）”。“鑿”字几乎没有人会写，很多人写成“备”。那意思是说，给用刀做好准备，想法是好的，可惜字不对。也有人写成“背”，这类人熟悉磨刀业务，他们知道“鑿刀”不同于“磨刀”，磨刀是使刃部整体变薄，磨的方式方法不限，只要磨的时候知道在磨刀石上洒水就行了；而“鑿刀”是在水龙布或皮革带上蹭，而且必须刀背在前，刀刃在后。这样能使刀刃细腻锋利却不会倒刃。“鑿刀”这种工艺，理发师傅用的几率比厨师还多。

如果光鑿一鑿还不能解决问题，比如切牛肉，只见牛肉随刀滚动，不见肉片切下来，这时就需要“钢（gàng）刀”了。这个“钢（gàng）刀”不要跟“钢（gāng）刀”相混了，是动词。“钢刀”与“磨刀”的不同之处，一是磨刀要使水，钢刀是干蹭；二是磨刀应该在砂石或油石上长时间慢慢磨，钢刀是在粗砂石或缸沿上顺着刀刃蹭两下。钢刀的好处是见效快。把刀钢两下，牛肉就乖乖地变成了片，再不随刀滚了。钢刀的坏处是容易毁刀，一是不使水干磨刀刃的钢容易退火，

二是钢刀实际上是把刀刃变成了细微锯齿状，连切带锯见效能不快吗！不会写的人把钢刀写成“杠刀”，图的是字音完全相同；有些知道正确写法的人也不写“钢刀”，他怕多音字读不准反而产生误会。

鸡毛怎样弄下来？

——“掙 (xián) 毛”和“褪 (tuì) 毛”

吃鸡不能连毛吃，那鸡毛怎么弄下来呢？有人说“拔”。这种说法不能说不不对，可是失之于笼统。根据不同的对象和目的，有不同的做法。如果是只长着漂亮羽毛的大公鸡，您又需要取下鸡毛做掸子或毽子，就要把鸡毛“掙 (xián)”下来。“掙”不同于一般的拔、拽、扯、揪。它是经过精心挑选以后的“拽 (dèn)”——快速用力拔。很多人不会写“掙”，即使见了也不认得；该写“掙”时，有的人写同音字“嫌”，有的人用义近字“拔、扯、揪”，甚至有的人用“嫌”的形近字“揿”。写“嫌”是白字，写“拔、扯、揪”意思不准确，写“揿”与原意就相差十万八千里了，因为“揿”读“jiān”，是用筷子夹的意思。

母鸡的毛也不是“拔”下的，而是“褪”下来的。“褪鸡”要先用开水烫，烫过后再顺着毛根的方向用手掙。这样不仅省时省力，而且褪过以后，鸡身上的大毛、茸毛都干净了，还不会损伤鸡皮。知道写“褪”的人不多。有人写“退”，犯了同音替代的错误；有人写“褪”，“褪”有两个音，读 tùn 的意思是向后倒退以脱掉穿着或套着的东西，读 tuì 的意思是到了换毛的季节动物自己掉毛，都与被人脱毛大相径庭。

用油的技巧

——“煨（qū）锅”和“炆（qiàng）锅”

引人流口水的味道莫过于炒菜的油香。然而，这香味是怎么出来的呢？

用半锅滚油炸出来的油条、油饼、丸子、鸡腿，连着半锅油一起端上餐桌的水煮肉、水煮鱼，吃起来味道可口却没有那四溢的飘香。真正香味扑鼻的饭菜倒不需要那么多的油，只需要用油的技巧，那就是“煨（qū）锅”和“炆（qiàng）锅”。

“煨锅”不少人不会写，别人写出来自己也不认得，因此很多烹饪的书上都干脆写成“起锅”或“取锅”。用“起”或“取”代替“煨”有一定的道理。因为煨锅工艺一般用在炒菜做饭的开头，开头用“起”合情合理；用“取”则与刚刚把锅放到火上有关系。煨锅用于炒菜是这样操作的：热锅，放少许油，油热后放入葱花或蒜片，炸出香味后再将主菜倒入锅内继续炒。煨锅用于做饭是这样操作的，以煨锅面为例：热锅，放少许油，油热后放入葱花或蒜片，炸出香味后倒入酱油或黄酱，酱香出来后倒入水，水沸后下面条。

“炆锅”的“炆”有人错写成“呛”，有人错写成“戥”。写成“呛”的人认为，炆锅有油烟，所以该用“呛”；写成“戥”的人认为，戥面是面和好后再加入生

面，炆锅也是菜盛盘后再泼入沸油。想法有一定道理，但仍然属于错别字。

炆锅的做法是：在放入主菜前，先将葱、姜等放在热油中略炒，使有香味。

由于地区不同，也有把煨锅称作炆锅，把炆锅称作煨锅的，还有把煨锅、炆锅混用的。