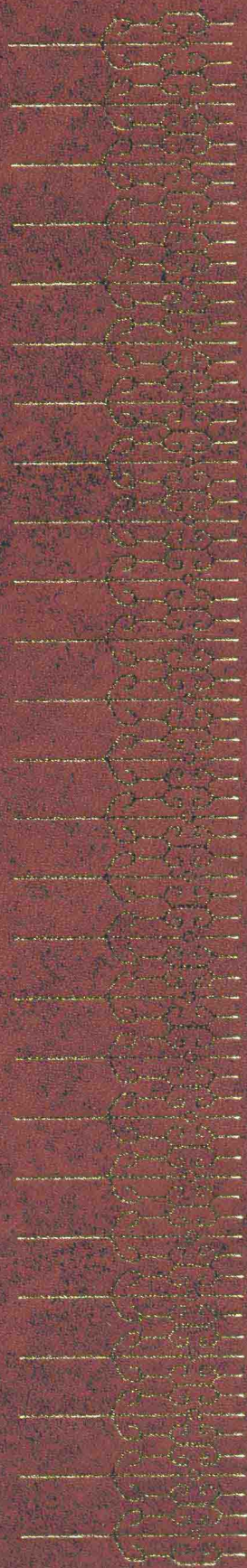


中華大典



食品烹飪總部

圖書在版編目(CIP)數據

中華大典·工業典·食品工業分典 / 《中華大典》
工作委員會,《中華大典》編纂委員會編. —上海: 上
海古籍出版社, 2015. 12

ISBN 978-7-5325-7376-9

I. ①中… II. ①中… ②中… III. ①百科全書—中
國②食品工業—工業史—中國 IV. ①Z227②F426. 82

中國版本圖書館 CIP 數據核字(2014)第 183551 號

ISBN 978-7-5325-7376-9



中華大典·工業典·食品工業分典(全二冊)

編纂: 《中華大典》工作委員會

《中華大典》編纂委員會

出版: 上海世紀出版股份有限公司

上海古籍出版社

(上海瑞金二路二七二號 郵政編碼 200001)

(1) 網址: www.guji.com.cn

(2) E-mail: guji1@guji.com.cn

(3) 易文網網址: www.ewen.co

印刷: 中華商務聯合印刷有限公司

發行: 上海世紀出版股份有限公司發行中心

上海古籍出版社

開本: 七八七×一〇九二毫米 十六開

印張: 一一八·七五 字數: 三六四〇千字

二〇一五年十二月第一版 二〇一五年十二月第一次印刷

ISBN 978-7-5325-7376-9 / Z · 437

定價: 八八〇圓

目錄

穀食部

肉食部

水産部

蔬食部

花草果木部

綜合食品部

藝文	一三二六
雜錄	一三二九

題解	八八九
綜述	八八九
傳記	八九七
紀事	九八九
著錄	九九一
藝文	一〇五七
雜錄	一〇七四

題解	一〇八一
綜述	一〇八五
傳記	一一五二
紀事	一一五四
著錄	一二一六
藝文	一二一六
雜錄	一二二二

題解	一二二七
綜述	一二二七
傳記	一二八三
紀事	一二八三
著錄	一三一五

題解	一三三一
綜述	一三三一
傳記	一四一二
紀事	一四一三
著錄	一四六一
藝文	一四六一
雜錄	一四七九

題解	一四八三
綜述	一四八三
傳記	一五六七
紀事	一五六七
著錄	一六二七
藝文	一六二八
雜錄	一六三七

題解	一六四一
綜述	一六四二
傳記	一七四二
紀事	一七五二
著錄	一七七六
藝文	一七八四
雜錄	一七九六

《食品烹飪總部》提要

《食品工業分典·食品烹飪總部》收錄有關穀類、畜禽肉蛋、水產、蔬菜、花草果木等烹飪加工的相關文獻資料。

「民人以食爲天」，穀食是人類生存的基本生活資料。穀產地廣，種類眾多，穀類原糧經加工後，成爲熟食食品加工的基本原料。谷類經烹飪加工後，製作出各種食品，僅飯、粥、餅、糕、粽等，因原料、製作不同，品種花樣繁多。杜甫《槐葉冷淘》詩中所描繪的「槐葉冷淘」飯，就是將槐葉汁與麪相融合，也即詩中所謂「汁滓宛相俱」。林洪《山家清供》卷上所載的「蟠桃飯」，是採山桃用水泔煮熟，瀉置水中去核，候飯湧同煮，頃之如合飯法。東坡所吃的「二紅飯」，是舂大麥或雜小豆爲飯，調以漿水，甘酸浮滑。聲稱能駐顏變白發的「青精飯」，則是夏至日，用南燭草即烏草嫩葉染糯作烏飯。今俗以四月八日造以供佛，因相饋送。「王母飯」則是偏鏤卵脂蓋飯面，裝雜味。廣人食品中有團油飯、盤游飯、骨董羹等。

粥種類繁多，依據製作原料的不同，名稱各異。據文獻記載，通常有白米粥、綠豆粥、紅豆粥、南瓜粥、楊花粥、梅粥、茶蘼粥、肉粥、河祇粥、真君粥、紅糟粥、朱砂粥、地黃粥以及各種菜粥。石崇所作豆粥，實則爲白粥中投以熟豆，並擣韭根雜以麥苗投入。十一月冬至日，作赤豆粥。每年臘月八日煮八寶粥，流傳至今，則成爲傳統的重要習俗。文獻中有關餅的記載，更是不勝枚舉。洩麪而蒸則爲餅，洩米而蒸則爲餌。餅種類眾多，因製作方式、形狀不同，名稱各異。水瀾而食者皆爲湯餅，有蝴蝶麪、水滑麪、托掌麪、切麪、掛麪、傅餠、餛飩、合餠、撥魚、冷陶、禿禿麻失等，而水滑麪、切麪、掛麪亦名索餅。據《膳夫經手錄》記載，不飭形狀多樣，有薄展而細粟者，有帶而長者，有方而葉者，有厚而切者，有側粥者，有切麪筋、夾粥、蘊粥、劈粥之徒，其名甚多，皆不飭之類。籠蒸而食者皆爲籠餅，亦曰炊餅，有饅頭、包子、兜子、薄持、起洩、牢九、畢羅、蒸卷等。爐熟而食者皆爲胡餅，有燒餅、麻餅、薄脆、酥餅、髓餅、火燒之類。

唐時以小食爲點心。糕點花樣繁多。北宋時，東京有用油麪糖蜜造笑臙兒，謂之果食花樣。每逢四月，用榆錢、麪和糖製作榆錢糕。採百花和米擣碎，蒸百花糕。《南宋市肆記》所載的糕有糖糕、蜜糕、栗糕、麥糕、豆糕、花糕、糍糕、雪糕、小甌糕等，另外還有廣寒糕、大耐糕、蓬糕等。而尤以八月十五製月餅、食月餅流傳至今，成爲中華民族傳統的重要習俗。

粿亦爲角黍，五月五日午時，楚人以竹筒貯米祭屈原，名筒粿。後四方相傳，皆爲節物。名稱甚多，形制不一，有角粿、錐粿、艾粿、筒粿、秤錘粿、九子粿等。端午製粽、食粽，亦成爲傳統節慶與重要習俗。

因地域有別，風俗各異。南方喜食米，北方喜食麪，穀食品製作具有鮮明的地域特色。廣州南尚米餅，合生熟粉製作，白薄而軟。同州元和貢石鑿餅。并州世俗，每至清明，用麥或秫製作陵糕。契丹人正旦，用糯飯和白羊髓爲餅。今陝西以黃米爲粉，蒸棗糕，稱黃兒，用蕎麥麪製作，稱黑兒。西北邊地也用米作糕，《六研齋三筆》卷二載「高昌國有半暹凍米糕」，是在臘月用四春白糯米注水冰凍，至春暖冰融取出，磨粉炊糕。東北地區則有「飛石黑阿峰」，即黏穀米糕，色黃如玉，味膩如脂。台灣北路諸羅番飲食，將米漬水中經宿，雞鳴蒸熟。或將糯米蒸熟，舂爲餅餌，名都都。吐蕃部民的一種飲食曰糌粑，將麥黍炒爲麪，食時，炒麪和入濃茶、酥酪，指搦而食之。琉球國風俗，三月三日，作艾糕相餉遺。十二月初八日作糯米糕，櫻葉包裹三四層，和葉蒸食，相餉，名曰鬼餅。雲南大理人作稻餅若蝶翅，呼爲耳塊。

畜禽肉蛋與水產品也均爲食品的重要原料，經烹飪加工後，成爲各種美味佳肴。

畜禽肉蛋品類繁多，地域不同，風尚各異，其加工方法各有特色。肉食品製作源遠流長，成書於北魏後期的《齊民要術》匯集了眾多畜禽肉蛋製作方法，可視爲飲食開山之著。諸多文獻，如《初學記·服食部》、《雲仙雜記》、《武林舊事》、《多能鄙事》、《竹嶼山房雜部》、《醒園錄》、《隨園食單》等，皆記載了製作方法。著名的東坡肉就是選用黃州好豬肉，「慢著火，少著水，火候足時他自美」。火腿的製作，其實是煙熏而非用火，據《浪跡三談》卷五載：「所醃之鹽必台鹽，所薰之煙必松煙。」又有一種名風蹄，不用鹽漬，名曰淡腿。周邊民族地區肉食製作，具有鮮明的民族特色。高句麗飲食羊豕，則包以蒿而燔之。《西陽雜俎·境異》記載：「阿薩部多獵蟲鹿，剖其肉重疊之，以石壓瀝汁。」嶺南地區食蜈蚣，取其肉曝爲脯。百越人以蝦蟇爲上味，先於釜中置小羊，候湯沸，蝦蟇皆抱羊而熟，謂之抱羊羹。雲南地區麼些民，畜馬牛羊及琵琶豬，冬日屠豕去骨足醃，令如琵琶形。由於烹製方法不一，口感不同，顯示了烹飪技藝的獨特。製作卵食方法甚多，不一列舉，其中淹漬蛋品方法，流傳至今。《齊民要術》有鹹杭子法，用杭木皮搗碎淹漬。《輟耕錄》卷七載有用米湯和入鹽、草灰以團鴨卵，謂曰鹹杭子。《稗史彙編·飲食門》載有吳地用虎杖根打碎，水漬，和灰鹽，製作鹹卵的方法。《醒園錄》卷下則載有醃鹽蛋、變蛋、醬雞蛋、白煮蛋、蛋捲乳蛋、做大蛋等法。

水產品也是食品的重要原料，種類繁多。《齊民要術》、《嶺表錄異》、《晴川蟹錄》、《江南魚鮮品》、《海錯百一錄》、《隨園食

單》等諸多文獻，均載有眾多水產品的烹製方法。因物種習性有別，其烹飪加工也各具特色。古時燕人「膾魚方寸切」，南人魚膾，以細縷金橙拌之，號爲金鑿玉膾。廣州邊海人捕得大烏賊魚，燂熟，以薑醋食之，或入鹽渾醃爲乾，槌如脯，皆是美味。南人善烹蝦，用濃醬醋先潑活蝦，蓋似生菜，以熱釜覆其上。《清異錄》所載縷子膾，則用鯽魚肉、鯉魚子，以碧筒或菊苗爲胎骨。蚌蛤之類，廣人多燒以薦酒，俗呼爲天饕餮。吳越有一種玲瓏牡丹蚌，以魚葉醃成牡丹狀，既熟出盎中，微紅如初開牡丹。吳興地區深秋時，湖上人作裹鮓，小魚加香料、米粉，荷葉包裹，熱過可食，名「荷葉鮓」。閩人常食的土筍凍實爲沙嘸，可雜五辣煮而食之。鮑魚出膠州，生海水中亂石上，鮮鮑魚就火上炙噉，鮮美異常。桐城麥魚，形似麥粒，可糟食。岳州人喜食鯉魚子，將其瀰以皂角水，少許鹽漬之，即味甘美。台灣北路諸羅番，小魚熟食，大魚則醃食，就魚口納鹽，藏甕中，俟年餘生食。南路鳳山傀儡番喜食大龜，用火炙熟，刀劈啖之。古代政治家將烹魚的技藝賦於深刻的哲理。《老子》曰：「治大國若烹小鮮。」即烹小魚不去腸，不去鱗，不敢撓，恐其糜。這是將魚的烹製方法與治國理念有機地結合，以其喻意不擾民，與民休養生息。

各地所出水產品不僅可烹製成各種美味佳肴，還可醃製成醬。武陽小魚大如針，號一斤千頭，蜀人製爲醬。沿海地區貧民網捕海魚，曬乾爲食。溜山洋國人網捕溜洋大魚，作塊曬乾以代糧食。還可酒糟糖製，酒蟹須十二月間作於酒甕間。淮南人藏鹽酒蟹，以皂莢半挺置其中，則可經歲不沙。而糖蟹則九月中，取母活蟹浸冷薄飴中一宿，取出後，再放入煮極鹹蓼湯中，裝甕，泥封二十日。水生植物如石花菜，以沸湯泡去砂屑，沃以薑醋，食之甚脆。聞名遐邇的燕窩，爲海錯上珍，有烏、白、紅三色。海粉是海魚口吐之物，以其形似粉，故曰海粉。此二物亦爲水產中珍品。

蔬菜與花草果木等植物，也均爲重要的食材，民眾賴以生存的必需品。《急就篇》卷二謂「園菜果蔬助米糧」，言蔬菜瓜果，貧者食之，以免饑饉。據《吳興山墟名》所載，昔吳王於山中種蔬，爲軍人冬食之備。野蔬中的薺菜、椿芽更是美味佳品。甚至車前子、夏枯草、馬蘭頭、天門冬、稀薺、麥門冬、馬齒莧等諸多野蔬，在災荒年月，也起了救命渡荒的作用。因自然地理環境不同，以及春夏秋冬四季變化，各地蔬菜瓜果草木品種甚多，其加工烹飪方法各異。韶州菜有蕪菁，郡人採之爲菹，脆而且甘。廣州人以巨菜爲鹹菹，埋地中有三十年者，遺尚親賓，以相餉遺。山東人，鄉里食味，好以醬漬瓜貮，謂之瓜齏。東坡在黃州作菜羹，號爲「東坡羹」。立春日作五辛盤，清明作五辛盤，「五辛得青韭」。豆腐的製作始於淮南王劉安，各種豆皆可爲之。《御定駢字類編·草木門·豆》記載了具體造法：「水浸礱碎，濾渣煎成，以鹽鹵汁或山礬葉，或酸漿醋澱就釜收

之，也有入缸內，以石膏末收者。」南宋末，佚名的民間女廚師吳氏《中饋錄》記載了諸多菜品，如配鹽瓜菽、糖蒸茄、釀瓜、蒜瓜、三煮瓜、蒜苗乾、藏芥、芥辣等，並詳細地介紹了烹飪製作方法。

瓜果種類眾多，是製作茶食與糖蜜煎釀的主要食材。諸多文獻中均記載了製作各種糖蜜煎釀食品的方法。陶穀《清異錄》上卷載：「一時之果，品類幾何，惟假蜂、蔗、川糖、白鹽、藥物煎釀曝糝，各隨所宜。」雲英妙、蓬糕、爽團、梅煎、櫻桃煎、麥門冬煎、橙玉生、酥黃獨、梅花脯、地黃煎、金櫻子煎、金髓煎、茯苓煎、補骨脂煎、五味子煎、薄荷煎、蜜煎冬瓜、蜜煎果子、蜜煎薑、蜜煎筍等，不勝枚舉，皆以杏、梨、橙、山栗、橄欖、梅、枸杞、藕、木瓜等各類果實為食材進行加工。重九日，又以蘇子微漬梅酒，雜和蔗霜梨橙玉榴小顆，名曰「春蘭秋菊」。紅鹽草果則是取生草荳蔻入梅汁鹽漬，令色紅，暴乾以薦酒。用鹽梅汁浸佛桑花入荔枝，則為「紅鹽荔枝」。熟炊山藥，片切，漬以生蜜、瓊珠、荔枝、圓眼肉，煮以清泉，則為「玉延」。「西瓜糕」，則是庖丁於暑月，用西瓜和米粉糖蜜為餌，切塊堆盤若撒耶犀。《東京夢華錄》所載「花瓜」，則以瓜雕刻成花樣，謂之花瓜。還有「雕梅」，心靈手巧的婦女者，用小刀在青梅上刻畫各種花樣綫條，去核，完整無損，提起則玲瓏交結，合之則依然一梅，亦珍品之最巧者。

我國自古以來就有食花的傳統，諸多花卉既可賞心悅目，陶冶性情，又可入食入藥，是食用佳品。菊花取莖紫氣香而味甘者，採葉煤食，或作羹皆可。金銀花，又名忍冬、金釵股、老翁鬚，可採花煤熟，油鹽調食。簪蔔煎，即採大瓣梔子花，以湯淖過，少乾，用甘草水稀麪，拖油而煎。桂花餅，據《竹嶼山房雜部·養生部六》所載就有三種製法，皆用桂花去蒂或鮮花製作。建寧人家以蜜漬蘭花，冬月點茶，芳香如初摘。《西石梁農圃便覽》所載「狀元紅」、「玫瑰糖」，皆是用玫瑰花製作。而山丹花大開者，摘瓣蒸晒，即紅花菜。玉簪花瓣拖麪，香油煤過，入少白糖，香清味美。地處東北邊陲的女真族也食花，並將花食作為待賓的佳肴。《滿洲源流考·國俗》就記載了女真人多採白芍藥花芽為菜，施麪拖油煎，是待賓的珍肴。文獻記載中還有蜜漬梅花、湯綻梅、酥煎牡丹、牡丹生菜等等，亦均是以花為原料製作的名食佳肴。

總之，通過文獻記載，承襲相傳，諸多菜品與烹飪方法，得以世代流傳，既豐富了人們的飲食生活，又使飲食文化發揚光大，成為中華民族傳統文化的重要組成部分。

本總部下設穀食、肉食、水產、蔬食、花草果木、綜合食品六部，收錄有關各種食品品名、具體的烹製方法。對於雜糅混合，難以取舍的各種食品資料，則收錄入《綜合食品部》。

目錄

穀食部

肉食部

水産部

蔬食部

花草果木部

綜合食品部

藝文	一三二六
雜錄	一三三九

題解	八八九
----	-----

綜述	八八九
----	-----

傳記	八九七
----	-----

紀事	九八九
----	-----

著錄	九九一
----	-----

藝文	一〇五七
----	------

雜錄	一〇五七
----	------

題解	一〇八一
----	------

綜述	一〇八一
----	------

傳記	一〇八五
----	------

紀事	一一五二
----	------

著錄	一一五四
----	------

藝文	一二一六
----	------

雜錄	一二一六
----	------

題解	一二二七
----	------

綜述	一二二七
----	------

傳記	一二八三
----	------

紀事	一二八三
----	------

著錄	一二八三
----	------

題解	一三三一
----	------

綜述	一三三一
----	------

傳記	一四一二
----	------

紀事	一四一三
----	------

著錄	一四六一
----	------

藝文	一四六一
----	------

雜錄	一四七九
----	------

題解	一四八三
----	------

綜述	一四八三
----	------

傳記	一五六七
----	------

紀事	一五六七
----	------

著錄	一六二七
----	------

藝文	一六二八
----	------

雜錄	一六三七
----	------

題解	一六四一
----	------

綜述	一六四一
----	------

傳記	一七四二
----	------

紀事	一七五二
----	------

著錄	一七七六
----	------

藝文	一七八四
----	------

雜錄	一七九六
----	------

穀食部

題解

延切。

許慎《說文解字》卷五下

餅

麪糰也。从食，并聲。必郢切。

許慎《說文解字》卷五下

飭

稻餅也。从食，次聲。疾資切。

許慎《說文解字》卷五下

飭

糜也。从食，賣聲。周謂之饘，宋謂之饘。諸

許慎《說文解字》卷五下

餹

餅糰也。从麥，穴聲。戶八切。

許慎《說文解字》卷七下

粳

熬米麥也。从米，臭聲。去九切。

許慎《說文解字》卷七上

糜

糲也。从米，麻聲。靡烏切。

許慎《說文解字》卷七上

糜

炊米者謂之糜。从米，辟聲。博尼切。

許慎《說文解字》卷七上

糲

以米和羹也。一曰粒也。从米，甚聲。桑感切。

許慎《說文解字》卷七上

糲

漬米也。从米，罍聲。施隻切。

許慎《說文解字》卷七上

糲

牙米也。从米，辟聲。魚剗切。

許慎《說文解字》卷七上

糲

蘆葉裹米也。从米，爰聲。作弄切。

劉熙《釋名》卷四《釋飲食》

糜

寒粥，末稻米投寒水中，育有然也。

劉熙《釋名》卷四《釋飲食》

糜

糲也，飯而磨之，使齏碎也。

劉熙《釋名》卷四《釋飲食》

糜

煮米使糜爛也。

劉熙《釋名》卷四《釋飲食》

糜

濯於糜粥粥然也。

劉熙《釋名》卷四《釋飲食》

餅

餅，并也，漉麪使合并也。胡餅作之，大漫漉

也，亦言以胡麻著上也。蒸餅、湯餅、蠋餅、金餅、索餅之屬，皆隨形而名

之也。

劉熙《釋名》卷四《釋飲食》

慘，敎也，相黏敎也。

劉熙《釋名》卷四《釋飲食》

餌

餌，而也，相黏而也。兗豫曰漚決，就形名

之也。

劉熙《釋名》卷四《釋飲食》 糲，漬也，蒸燥屑，使相潤漬餅之也。

崔豹《古今注》卷下《草木第六》 稻之黏者為黍，亦謂稌為黍。禾之黏者為

黍，亦謂之稌，亦曰黃黍。九穀，黍稷稻粱三豆二麥。

郭璞《爾雅注疏》卷二《釋言第二》 糲，糜也。注：漚糜舒緩也。注謂遲

緩。音義驚，之六反。《字林》亦作粥，云漚糜也。又與六反。漚，奴孝反，又文卓反。《字

林》云：濡，甚也。疏郭云：謂遲緩。詩云：舒而脫脫兮。

顧野王《原本玉篇殘卷·食部第一一三》 餹。先但反。《說文》：熬稻餹餹也。

野王案：以膏煎餹也。

顧野王《原本玉篇殘卷·食部第一一三》 餅。卑井反。《墨子》：見人作餅而

還，然竊之。《漢書》宣帝微時，每買餅家輒大譴也。《說文》：麵糰也。《廣雅》：餅，餅也。

《釋名》：胡餅，蒸餅、湯餅、蠋餅、金餅，各隨形而名之也。鄭衆注：《孝工記》：關東謂

餅也。音補管反。

顧野王《原本玉篇殘卷·食部第一一三》 糲。徐黎反。《周禮》：着邊之實，糲

餌粉糲。鄭衆曰：謂乾餅，餅之也。鄭玄曰：合蒸曰餅，餅之曰糲。《方言》：餅或謂之糲。

《說文》稻餅也。或為稌字，在米部。

顧野王《原本玉篇殘卷·食部第一一三》 飯。扶晚反。《禮記》：飯，黍黃粱稻

稌。鄭玄曰：目諸飯也。又曰：文王一飯亦一飯。野王案：《說文》：飯，食也，謂食飯也。

又曰：飯無著是也，今亦以為餅字。

顧野王《原本玉篇殘卷·食部第一一三》 餅。如志反。《周禮》：著邊之實，糲

餌粉糲。鄭玄曰：合蒸曰餅。《說文》：餅，餅也。《蒼頡篇》：餅，食也。野王案：凡所食之

物也。《楚辭》：如食餅而近死。《莊子》：任公子為巨鉤五十犗以為餌。《大戴禮》：鷹隼魚

鰾，所以得之者餅也。並是也。《字書》：餅，餅也。《說文》或為糲字，在糲部。餅，餘障反。

《方言》：餅謂之餅。鄭玄注：《禮記》肝膏耳糲，暗中膏以煎稻米。今膏餅矣。

顧野王《原本玉篇殘卷·食部第一一三》 餹。力丁反。《方言》：餅或謂之餹

也。餹。於却反。《方言》：餅，餅或謂之餹。《廣雅》：餹，深也。餹。徒昆反。《方言》：餅

或謂之餹也。《廣雅》：餹，餅也。餹。猶墮反。《方言》：餅，餅或謂之餹餅也。餹。胡昆反。

《方言》：餹，餹也。餹，胡光反。《楚辭》：柜枚蜜餹有餹餹。王逸曰：餹，餹也。《方言》：

餹，餹謂之餹。郭璞曰：即乾餹也。餹。思累，翼累二反。《方言》：餹或謂之餹。郭璞

曰：以豆腐雜糖也。《字書》：餹，登也。餹。徒當反。《方言》：餅或謂之餹。郭璞曰：江

東皆言餹也。《釋名》：兗豫謂餅曰餹餅也。

顧野王《重修玉篇》卷九《食部第一一二》 餹。力救切。飯氣蒸也。

顧野王《重修玉篇》卷九《食部第一一二》 餛。先但切。餛飯。《說文》曰：熬稻根糧也。

顧野王《重修玉篇》卷九《食部第一一二》 餅。卑井切。麪資也。

顧野王《重修玉篇》卷九《食部第一一二》 餬。戶吾切。寄食也。或作糊粘。

顧野王《重修玉篇》卷九《食部第一一二》 餌。如至切。食也，餅也，餹也。

顧野王《重修玉篇》卷九《食部第一一二》 餵。豬良切。餌曰餵餵。餵。戶光切。乾餈也。

顧野王《重修玉篇》卷九《食部第一一二》 餹。丁回切。蜀人呼蒸餅爲餹。

顧野王《重修玉篇》卷九《食部第一一二》 資。疾資切。資餹也。

顧野王《重修玉篇》卷一五《麥部第一九二》 麪。亡見切。麥麪，蜀以桃柳木屑爲麪。

顧野王《重修玉篇》卷一五《麥部第一九二》 麪。莫達切。麪也。今呼米屑爲麪。

顧野王《重修玉篇》卷一五《麥部第一九二》 餅。博領切。索餅也。

顧野王《原本玉篇》卷一五《米部第二〇〇》 粳。息感切。以米和羹。

顧野王《原本玉篇》卷一五《米部第二〇〇》 糲。莫并切。漬米也。

顧野王《原本玉篇》卷一五《米部第二〇〇》 糲。子貢切。蘆葉裹米。

顧野王《原本玉篇》卷一五《米部第二〇〇》 粢。在茲切。稻餅。又音咨。稷米也。

佚名《原本廣韻》卷四《去聲·一三祭》 稌。黍稌。《呂氏春秋》曰：飯之美者，有山陽之稌。《說文》曰：糜也。糜音糜。

佚名《原本廣韻》卷四《去聲·一送》 粳。熬麥。

佚名《原本廣韻》卷三《上聲·四四有》 漣。息有切。漣麪。《說文》：久汨四。漣，疎有切。漣麪亦作漣。

佚名《原本廣韻》卷三《上聲·四四有》 漣。息有切。漣麪。《說文》：久汨四。漣，疎有切。漣麪亦作漣。

佚名《原本廣韻》卷三《上聲·八語》 麪。麥粥汁。

佚名《原本廣韻》卷一《上平聲·一五灰》 餹。餅也。

佚名《原本廣韻》卷一《上平聲·一一模》 餬。寄食，又糜也，使餬其口於四方是也。或作餬。

佚名《原本廣韻》卷一《上平聲·六脂》 資。飯餅。

佚名《原本廣韻》卷一《上平聲·五支》 麪。麪餅。

徐鍇《說文繫傳》卷一〇 麪。熬稻根糧也。從食，散聲。臣鍇曰：《楚辭》：秬秠，餌有根糧也。思但反。

徐鍇《說文繫傳》卷一〇 餅。麪資也。從食，從并聲。臣鍇曰：麥曰餅。比郭反。

徐鍇《說文繫傳》卷一〇 餹。稻餅也。從食，次聲。疾咨反。

徐鍇《說文繫傳》卷一〇 資。從食，賣聲。周謂之餼，宋謂之餼。臣鍇曰：《春秋》、《左傳》：餼於是也。遮延反。

徐鍇《說文繫傳》卷一〇 麪。麥甘鬱。從麥，去聲。臣鍇按：《劉熹》：釋名曰：煮麥曰麪。麪之言口也，煮熟壞。造舉反。

徐鍇《說文繫傳》卷一〇 麪。煮麥也。從麥，豐聲。讀若馮。臣鍇按：《周禮》：籩豆之實有麪。注曰：熬麥曰麪，麻曰黃，稻曰白，黍曰黑。臣鍇以爲麪，糲類也。糲之，麪不磨也。鄭玄云：河間以此者麥實之，名曰麪。孚空反。

徐鍇《說文繫傳》卷一〇 麪。麥米也。從麥，可聲，彌釧反。

徐鍇《說文繫傳》卷一〇 糲。以米和羹也。從米，甚聲。一曰粒也。臣鍇曰：孔子厄于陳蔡，藜羹不糲也。息感反。

徐鍇《說文繫傳》卷一三 粳。糲也。從米，麻聲。臣鍇曰：糜即粥也。美爲反。

徐鍇《說文繫傳》卷一三 粳。炊米者謂之粳。從米，辟聲。臣鍇按：《爾雅》：飯中有胜米曰粳。胜，先定反。米胜定不變也。今謂豆不爛爲粳豆也。糲麥反。

徐鍇《說文繫傳》卷六 麪。熬也。從灇，芻聲。臣鍇曰：謂熬米麥也。今俗作麪爲炒。齒沼反。

徐鍇《說文繫傳》卷六 麪。粉餅也。從驚，耳聲。臣鍇按：《周禮》：羞籩之實，有糲餌粉資。注云：粉稻米，餅之曰資。又劉熙《釋名》云：蒸燥屑餅之曰資。臣鍇以爲皆非也。夫粉米蒸屑皆餌也，非資也。許慎曰：資，稻餅也。臣謂炊稻米爛，乃擣之如黏，然後蒸之，不爲粉也。粉資，以豆爲粉，以糲資上也。餌則先屑米爲粉，然後後漣之。故許慎云：餌餅也。資之言滋也。熙也欲其柔，釋其大也。餌之言耳也，欲其堅潔而淨若玉耳然也。諸家之說，莫精於《說文》也。然待反。

僧行均《龍龕手鑑》卷四《入聲·麥部第一九》 麪。音末。麵也。

僧行均《龍龕手鑑》卷四《入聲·食部第一八》 餛。正戶昆反。餛餛也。餛。

徒昆反。餛飩。

僧行均《龍龜手鑑》卷四《入聲·食部第一八》。飩。奴兼反。相謁而饗也。又女廉反。南楚呼食麥粥也。

僧行均《龍龜手鑑》卷四《入聲·食部第一八》。飩。音元。飩餅也。又五桓反。

僧行均《龍龜手鑑》卷四《入聲·食部第一八》。餅。博管反。屑米餅也。

僧行均《龍龜手鑑》卷四《入聲·食部第一八》。饗。女厄反。饗炙，餅餅名。

僧行均《龍龜手鑑》卷四《入聲·食部第一八》。餽。蒲沒反。茗餽也。

僧行均《龍龜手鑑》卷四《入聲·食部第一八》。餽餅。上音薄，下音託，餽飩也。

僧行均《龍龜手鑑》卷二《上聲·米部第一五》。杓。正所臻反。粉滓也。

僧行均《龍龜手鑑》卷二《上聲·米部第一五》。杓。音巨。杓枚，白團也。枚，

正音女。杓枚也。又人署反。

僧行均《龍龜手鑑》卷二《上聲·米部第一五》。稷。作弄反。蘆葉裹米作也。

陳彭年等《重修廣韻》卷一《上平聲·五支》。稊。麵餅。

陳彭年等《重修廣韻》卷一《上平聲·一一模》。餬。寄食，又糜也，使餬其口於四方是也。或作糜。

陳彭年等《重修廣韻》卷一《上平聲·一二齊》。餅。餛飩餅。

陳彭年等《重修廣韻》卷一《上平聲·二六桓》。稷。稷頭，餅也。

陳彭年等《重修廣韻》卷二《下平聲·六豪》。餅。餅糜。

陳彭年等《重修廣韻》卷二《下平聲·二四鹽》。飩。南楚呼食麥粥。

陳彭年等《重修廣韻》卷二《下平聲·一〇陽》。湯。湯湯流兒。本他郎切。

陳彭年等《重修廣韻》卷三《上聲·四紙》。餅。餛飩。《方言》云餅。

陳彭年等《重修廣韻》卷三《上聲·二八獮》。饘。饘粥，又音飽。

陳彭年等《重修廣韻》卷四《去聲·一送》。稷。蘆葉裹米。作美切七。

陳彭年等《重修廣韻》卷四《去聲·七志》。餌。食也。《說文》：粉餅也。仍史切十六。

陳彭年等《重修廣韻》卷四《去聲·二五願》。飯。《周書》云：黃帝始炊穀爲飯。符万切六。

陳彭年等《重修廣韻》卷五《入聲·一九鐸》。飩。餛飩。

司馬光《類篇》卷一四。飩。昌袁切。《方言》：餌謂之飩。又吾官切，餌也。文一。

重音一。

司馬光《類篇》卷一四。餽。謾官切。饅頭，餅也。文一。

司馬光《類篇》卷一四。餽。徒渾切。餽餅，餅也。又屯閏切，味厚。文一重音一。

司馬光《類篇》卷一四。餽。仲良切。餽餽，餽也。一曰餅也。文一。

司馬光《類篇》卷一四。餽。于方切。餽餽，餽也。又胡光切，文一重音一。

司馬光《類篇》卷一四。餽。徒回切。餽餽，餽名。屑米和蜜蒸之。又求位切，餽

也。又歸謂切。文一重音二。

司馬光《類篇》卷一四。資饈。津私切。《說文》：稻餅也。或从齊。資，又才資切。文一重音一。

司馬光《類篇》卷一五。餅。忍止切。米餅。又仍吏切。《說文》：粉餅。文一重

音一。餽，古火切。餅也。文一。

司馬光《類篇》卷一四。餽。部滿切。《說文》：熬稻稬也。文一。

司馬光《類篇》卷一五。餅。必郢切。《說文》：麴資也。文一。

司馬光《類篇》卷一五。餽。則吁切。《說文》：以羹澆飯。一曰以膏煎稻爲餽也。

文一。

司馬光《類篇》卷一五。餽。壁吉切。餽餽，餅屬。文一。

司馬光《類篇》卷一五。餽。洪孤切。餽也。一曰煮米及麴爲餽。文一。

司馬光《類篇》卷一五。餽。伯各切。餽餽，餅也。餽亦作麴。文一。

司馬光《類篇》卷一五。餽。閏各切。餽餽，餅屬。文一。

司馬光《類篇》卷一五。餽。洪孤切。《說文》：餽也。一曰煮黍米及麴爲餽。或作

餽。文二。

司馬光《類篇》卷二〇。餽。徒束切。餽也。文一。

司馬光《類篇》卷二〇。餽。忙皮切。《說文》：餽也。一說黃帝初教作糜。文一。

司馬光《類篇》卷二〇。餽。津私切。餽也。又才資切，稻餅也。又才詣切，酒也。

《禮》：案醢在堂。文一重音二。

司馬光《類篇》卷二〇。餽。傳追切。粉餅。文一。

司馬光《類篇》卷二〇。餽。彌并切。漬米也。文一。

司馬光《類篇》卷二〇。餽。蘇含切。餽餽，糜和也。又桑感切。文一重音一。

司馬光《類篇》卷二〇。餽。板料。補滿切。屑米餅也。或从半。文一。檄。額旱切。熬稻稬也。文一。

司馬光《類篇》卷二〇。餽。稬。作弄切。角黍也。或作稬。文一。

司馬光《類篇》卷二〇 粿。恨竭切，米粉。又下挖切，堅麥也。一曰俗謂麤屑粿，或从米。又系結切，屑米細者曰粿。文一重音二。

司馬光《類篇》卷二〇 棚。桑葛切。糝也。《齊民要術》時時棚之。文一。

司馬光《類篇》卷二〇 櫟。普入切。餅半熟也。《爾雅》米者謂之櫟。施乾讀。

又博厄切。炊米者謂之櫟。又匹麥切。米飯半生半熟。文一重音二。

司馬光《類篇》卷二〇 棚。色責切。糝也。又測革切，棕也。南齊虞仲作扁米棚。文一重音一。

司馬光《類篇》卷二〇 釋。施隻切。《說文》：漬米也。又夷益切。文一重音一。

司馬光《類篇》卷二〇 杯。鋪枚切。漚粉麪爲劑。文一。

司馬光《類篇》卷二〇 粹。薄沒切。屑米也。文一。

曾慥《類說》卷三五《本草》 八穀。黃梁米一名竹根黃。黍、稷、稻、粱、禾、麻、菽、麥曰八穀。

佚名《錦繡萬花谷》前集卷三六《饌食》 饌醅。饌，厚粥也。醅，薄粥也。

佚名《錦繡萬花谷》前集卷三六《饌食》 潘。潘，芳煩切。浙，米汁也。

程大昌《演繁露》續集卷六《豆粉資》 《周禮》籩人羞籩之實，糗餌粉資。

注：粉稻米黍米，合蒸之爲餌。今之米粉果也。餅之則爲資。音案，即今人書爲糗。

恐餌資粘，故粉大苳以傳之。糗，熬大豆也。即今人以豆粉傳資也。

祝穆《古今事文類聚》續集卷一七《食物部·餅湯餅附》 《羣書要語》：餅，

并也，搜麥麵使合并也。胡餅，言以胡麻着之。蒸餅，湯餅，不飭，皆隨形而名也。

《釋名》餅謂之飭，或謂之饌，或謂之饊。《方言》餅，麵食也。《說文》春祠用曼

頭，餠餅，餠餅，牢九，秋冬亦如之。夏祠則用乳餅，冬祠用環餅也。盧諶《祭法》石

季龍諱胡改胡餅曰麻餅。崔鴻《前趙錄》晉書中有飲食名寒具者，後於《齊民要術》

并《食經》中檢得，是今所謂環餅也。《尚書故實》畫地作餅不可喫。魏《盧敏傳》細

如華山玉屑，白似梁甫銀泥。《吳齊前記》

謝維新《古今合璧事類備要》外集卷四六《餅餌門·餅》 湯餅。今麪。

陳景沂《全芳備祖後集》卷二二《農桑部·米》 碎錄

米之精者曰粳。說文蒸民乃粒。注米食曰粒。益稷樂歲粒米狼戾多，取之而不

爲虐。孟子粟嘉穀實也，粟之爲言續也。說文雖有粟，吾得而食諸。《論語》

朱謀埠《駢雅》卷三《釋服食》 黍醅，桴健，穀糲，飮餉，粥也。麪鵪，粟粥

也。麪鵪，糗也。麪，麥屑也。麪，麪，麥皮也。糲，損米也。

陳耀文《天中記》卷四六《餅》 麵資。餅，麵資也。《說文》餅謂之飭，或謂之

饊，或謂之饌。《方言》餅，并也，搜麪使合并也。胡餅作之，大漫沍也，亦言以胡

麻著上也。蒸餅，湯餅，餠餅，餠餅，金餅，索餅之屬，皆隨形而名之也。《釋名》

劉侗《名物通》卷四《飲食部》 裹蒸。今角黍。

陳繼儒《文奇豹斑》卷九《器用》 白粳，瓊粳，俱白米。脫粟，粗米。

孫丕顯《文苑彙傳》卷二二《飲食部·飯》 飯。《古史考》云：黃帝始蒸穀爲飯，

烹穀爲粥。飯，喫曰噉沙，入飯曰滲。《廣雅》云：粥，糜饌也，煮米糜爛也。粥厚曰饌，粥薄曰

醅，米爛曰潘。潘，芳煩切。

孫丕顯《文苑彙傳》卷二二《飲食部·羹》 羹。《釋名》云：羹，汪也，汁汪洋也。

《說文》曰：羹，五味之和。《廣雅》云：羹謂之渚。

孫丕顯《文苑彙傳》卷二二《飲食部·餅》 餅。《釋名》云：餅，并也，搜麪使合

并也。楊雄《方言》曰：餅謂之飭，或謂之饊，或謂之饌，凡以麪爲食，煮之皆曰湯餅也。胡餅

以胡麻著之也。石季龍諱胡，改曰麻餅。

彭大翼《山堂肆考》卷一九四《飲食·餅》 《餅餌問談》：餅，麪資也，搜麥

麪使合併爲之也。然其狀不一，入爐熬者，名熬餅，亦曰燒餅。入籠蒸者，名蒸

餅，亦曰饅頭。入湯烹之，名湯餅，亦曰濕麪，曰不托，亦曰饅飭。入胡麻著之，

名胡餅，又曰麻餅。其他餠餅、餠餅、環餅，名不可數計，大抵皆麪食也。餠餅以

豆屑雜糖爲之，環餅所謂寒具是也。

彭大翼《山堂肆考》卷一九四《飲食·糕》 《周禮》：糗餌資粉。注云：《方

言》餌曰糕。

彭大翼《山堂肆考》卷一九四《飲食·粥》 《廣雅》：粥，糜饌也。《釋名》

曰：糜，煮米使糜爛也。粥濯於糜，粥粥然也。《周書》：黃帝烹穀爲粥。《韻

府》：粥稠者曰饌，稀者曰醅。

佚名《御定淵鑑類函》卷三八九《食物部二·粍》 原：煮麥曰粍。《釋名》云：

煮麥曰粍。粍，饌也，煮熟則饌壞也。甘粍殊美。《急就章》云：甘粍殊美奏諸君。按：《蒼頡

解詁》曰：粍，煮麥也。又《說文》曰：粍，來牟麥也。

佚名《御定淵鑑類函》卷三八九《食物部二·餌一》 增：《方言》曰：餌謂

之糕，或謂之案，或謂之鈴，或謂之饊，或謂之飭。《釋名》曰：餌，而也，相黏而

也。充豫曰漉決，就形之名也。《玉篇》曰：饊，餠餌也。徐鍇曰：《釋名》：蒸

也。

燥屑餅之曰資，非也。粉米悉屑皆餌也，非資也。許慎曰：資，稻餌也，謂炊米爛乃搗之，不爲粉也。粉資以豆爲粉，糝資上也。餌則先屑米爲粉，然後澋之資之，言滋也。餌之言堅潔若玉餌也。

佚名御定淵鑑類函卷三八九食物部二·麵 原：麥末。《說文》云：麵，麥末也，彌煎切。麥屑。《韻學集成》云：麵，莫見切，麥細屑也，亦作麪。麪食作麵。麪肉。王郎上劉纂等持捕曰：左中郎樂林得麪肉，共談湯餅。搜麪。詳見餅一。麪資。詳見餅一。桃榔麪。《蜀都賦》云：麪有桃榔。細麪。《蒼頡解詁》：麪，細麪也。增：重羅。東哲《餅賦》重羅之麪，塵飛雪白。巨源筭。韋巨源《食筭》有婆羅門高麪。蓮子麪。《唐食貨志》曰：蓮子爲麪。

張玉書等《康熙字典·未集上·米部六畫》 米。《廣韻》、《正韻》莫禮切，《集韻》、《韻會》母禮切，从灃上聲。《說文》粟實也，象禾實之形。註：穞，顆粒也，其穞稟開而米見也。八八米之形。鄭康成《詩箋》米之率穞十粒九，穞八待御七。《周禮·地官·舍人掌粟米之出入》。註：九穀六米。疏：九穀六米者，九穀之中，黍稷稻粱苽大豆六者，皆有米，麻與小豆小麥三者無米。故云九穀六米。又姓，唐有米嘉榮。又學名。《禮·明堂位》米廩有虞氏之庠也。又《本草》蛇牀一名蛇米。《廣東新語》慈以一名慈米，亦曰慈珠子。又《日本土風記》倭國十二支之已曰米。

張玉書等《康熙字典·未集上·米部六畫》 枚。《集韻》、《韻會》、《正韻》从忍與切，音汝。《篇海》柜枚蜜餌，江南謂之膏糧。亦作□。《楚辭·招魂》柜枚蜜餌，有餽餽些。註：以蜜和米麪煎熬，作柜枚也。又《廣韻》尼呂切，音女，義同。

張玉書等《康熙字典·未集上·米部四畫》 粉。《廣韻》方吻切。《集韻》、《韻會》、《正韻》府吻切，从分上聲。《篇海》米粉。《釋名》分也，研米使分散也。《周禮·天官·修邊之實，糗餌粉羞》。註：豆腐也。又《說文》傅面者也。《韻會》古傅面亦用米粉，又染之爲紅粉，後乃燒鉛爲粉。《博物志》燒鉛成胡粉。《釋名》胡粉，胡餅也，脂和以塗面也。又《正韻》設采潤色，謂之粉澤。又煨石爲白灰塗牆壁曰粉。白居易詩：文昌新入有光輝，紫界金牆白粉闌。註：尚書省皆以粉圖壁畫古賢烈士，曰畫省，亦曰粉省。又《事文類聚》海粉母如墨魚形，大三四寸，冬畜家中，春種海濱田內，色綠如荷包，海粉即所澋也。或曰插竹枝田中，母緣枝吐出成粉。又《正字通》凡物澋之如屑者，皆爲粉。粉通稱，非獨米也。【略】

張玉書等《康熙字典·未集上·米部五畫》 柜。《廣韻》其呂切，《集韻》曰許切，从音巨。《說文》柜枚膏糧也。《齊民要術》柜枚，名環餅，象環釧形。《廣雅》謂之桴梳。今通名餽子。《楚辭·招魂》柜枚蜜餌，有餽餽些。註：吳謂之膏環，亦曰寒具。杜甫詩：柜枚作人情。劉禹錫《寒具詩》纖手搓成玉數尋，碧油熬出嫩黃深。夜來春睡無輕重，壓扁佳人顰蹙金。

張玉書等《康熙字典·未集上·米部五畫》 料。《廣韻》博管切，《集韻》補滿切，从音巨。《說文》柜枚膏糧也。《齊民要術》柜枚，名環餅，象環釧形。《廣雅》謂之桴梳。今通名餽子。《楚辭·招魂》柜枚蜜餌，有餽餽些。註：吳謂之膏環，亦曰寒具。杜甫詩：柜枚作人情。劉禹錫《寒具詩》纖手搓成玉數尋，碧油熬出嫩黃深。夜來春睡無輕重，壓扁佳人顰蹙金。

切，从音巨。屑米餅也。同板。《荆楚歲時記》三月三日，取鼠麴汁，蜜和粉，謂之龍舌料，以厭時氣。鼠麴即鼠耳草，俗呼茸母。宋徽宗詩：茸母初生認禁煙。

張玉書等《康熙字典·未集上·米部五畫》 杯。《集韻》鋪枚切，音坯。糝粉麪爲劑也。

張玉書等《康熙字典·未集上·米部五畫》 料。《海篇》音粉，屑米餅也。

張玉書等《康熙字典·未集上·米部五畫》 桴。《集韻》洪孤切，音胡。黏也。

張玉書等《康熙字典·未集上·米部六畫》 案。《廣韻》即夷切，《韻會》將支切，《正韻》津私切，从音咨。《類篇》稷也。《爾雅·釋草疏》案者，稷也。《禮·曲禮》稷曰明案。《左傳》桓六年，潔粢豐盛。註：黍稷曰案。又通作齊。《儀禮·士虞禮》明齊澋酒。註：今文曰明案。又通作齋。《周禮·春官·小宗伯辨六齋之名物》。註：齋澋爲案。六案謂六穀，黍稷稻粱麥苽。又《集韻》才資切，音次。《說文》稻餅與資同。《列子·力命篇》食則案。註：案，稻餅也。味類乾米不碎。《揚子方言》謂謂之餅，或謂之案。又《集韻》才詣切，音劑。酒也。《禮·禮運》案醴在堂。通作齊。《說文》本作齋，或作案，今文从米作案。

張玉書等《康熙字典·未集上·米部六畫》 粥。《廣韻》、《集韻》、《韻會》、《正韻》从之六切，音祝。糜也。《釋名》粥濯于糜，粥粥然也。《禮·月令》仲秋行糜粥飲食。《風土記》天正日南，黃鐘鐘長，是日始牙動，爲齋粥以養幼。《南越志》盧陵城中有井，半青半黃，黃者甜滑宜作粥，色如金，似灰汁，甚芬馨。又豆粥。《後漢·馮異傳》：光武至饒陽無麥亭，異上豆粥。《晉書·石崇傳》崇爲客作豆粥，咄嗟便辦。又茗粥。《茶錄》吳人采茶煮之，名茗粥。又榆粥。《唐書·陽城傳》隱中條山，歲饑，屑榆爲粥。又天有粥廚。《天文集要》玉井主粥廚。又涼州以粥爲羅閣。《異物志》高昌餅土，有異于華，寒服冷水，暑啜羅閣。又《說文》本作齋，今俗作粥。《前漢·文帝紀》吏廩當受齋者，或以陳粟。註：齋與粥同。師古曰：黃帝始烹穀爲粥，周謂之饘，宋衛謂之飩。【略】

張玉書等《康熙字典·未集上·米部八畫》 梗。《集韻》居行切，音庚。《玉篇》稻不黏者。《爾雅釋草疏》稊稭甚相類，黏不黏爲異。《周禮·天官·食醬》。註：稊，梗也。梁庚肩吾集有《謝責梗米啓》。《韻會補》梗俗杭字。

張玉書等《康熙字典·未集上·米部八畫》 稗。《廣韻》、《集韻》、《韻會》旁卦切，《正韻》薄邁切，从音裨。精米也。《詩·大雅》彼疏斯稗。《正義》米之率，穞十、稗九、粟八、侍御七。《九章·粟米法》：粟率五斗，稿米三十，稗二十七，粟二十四，御二十一，言粟五升，爲穞米三升，以下則米漸細，故數益少。四種之米，皆以三約之，得此數也。又《集韻》步化切，音鮑。穀也。《集韻》或作漿。

張玉書等《康熙字典·未集上·米部八畫》 根。《廣韻》陟良切，《集韻》、《韻會》中良切，从音張。《說文》食米也。《詩·大雅》以峙其根。《禮·王制》五卜異根。《爾雅

釋言》糲，糲也。註：今江東通言糲。又《博雅》錫也。又《集韻》仲良切，音長。又除庚切，音根。又知亮切，音帳，義並同。

張玉書等《康熙字典·未集上·米部八畫》糲。《廣韻》、《集韻》、《正韻》並作弄切，宗去聲。角黍也，同糲。又草名。《廣東新語》五月朔至五日，以粽心草繫黍，卷以粽葉，以象陰陽包裹，浴女蘭湯，飲菖蒲雄黃醴，以辟不祥。

張玉書等《康熙字典·未集上·米部九畫》糲，古文糲。《廣韻》、《集韻》並桑感切，音穰。《說文》以米和羹也。一曰粒也。《荀子·宥坐篇》藜羹不糲。又《篇海》糲，雜也。又糲，糲滓也。

張玉書等《康熙字典·未集上·米部九畫》糲。《廣韻》、《集韻》、《韻會》、《正韻》並作弄切，宗去聲。蘆葉裹米角黍也。《風土記》以蘆裹黏米。《續齊諧記》屈原五日投汨羅，楚人此日以竹筒貯米，投水祭之。漢建武中，區曲白口見人，自稱三閭大夫。謂曰：聞君當見祭，可以楝葉塞筒上，以綵絲縛之。二物蛟龍所憚也。今人作粽，并戴楝葉，五色絲，皆汨羅遺俗。《集韻》或作糲。

張玉書等《康熙字典·未集上·米部一〇畫》糲。《集韻》都回切，音追。粉餌也。

張玉書等《康熙字典·未集上·米部一〇畫》糲。《集韻》色窄切，音據。《類篇》煮米為糲。《食經》作糲法：取蒸米一升，置沸湯，勿令過熱，出著新籬內。又《廣韻》煮米多水也。

張玉書等《康熙字典·未集上·米部一〇畫》糲。《廣韻》、《集韻》、《韻會》、《正韻》並息有切，修上聲。汁也，一曰漫也，或作滌。《禮·內則》為稻粉糲，漫之以為醢。又《集韻》思留切，音修。《說文》久洄也。又蘇老切，音嫂。息救切，音秀，義並同。

張玉書等《康熙字典·未集上·米部一〇畫》糲。《集韻》居勞切，音羔，與餅同，糜也。《野客叢書》劉夢得嘗作九日詩，欲用糲字。思六經中無此字，遂止。故宋景文九日詩曰：劉郎不肯題糕字，虛負人生一世豪。《周禮·天官》邊人疏。羞邊之實，糲餅粉資。鄭箋：今之資糕。六經中未嘗無糕也。《松漠紀聞》金國重陽有資階糕。

張玉書等《康熙字典·未集上·米部一〇畫》糲。《廣韻》、《集韻》、《韻會》、《正韻》並去九切，音餒。《說文》熬米麥也。又乾飯屑也。又糲也。《博雅》糲，糲也。《書·費誓》時乃糲糲。疏：糲，搗熬穀也。謂熬米麥使熟，又搗之以為粉。《禮·內則》糲餅。註：搗熬穀以為餅餌。《周禮·天官》羞邊之實，糲餅粉資。註：糲，熬大豆與米也。《左傳》哀十一年，陳轅頗出奔鄭，其族轅咺進稻醴、梁糲、暇肺焉。註：糲，乾飯。《釋名》糲，餓也，飯而磨之，使餓碎也。又姓。《風俗通》漢有糲宗為廩長。又《玉篇》尺沼切，義同。又《集韻》、《韻會》、《正韻》並丘救切，音餒，義同。《六書音義》與糲同。

張玉書等《康熙字典·未集上·米部一〇畫》糲。《類篇》子六切，音寔。吳俗謂熬米為餅為糲。

張玉書等《康熙字典·未集上·米部一一畫》糜。《廣韻》、《集韻》、《韻會》、《正韻》並忙皮切，並音靡。《說文》黃帝初教作糜。《釋名》糜，煮米使糜爛也。《博雅》糜，糲也，饘也。《禮·月令》行糜粥飯食。《史記·封禪書》施糜之屬。註：施糜粥之神。《風土記》俗尚以赤豆為糜，所以象色也。又爛也。《孟子》糜爛其民。《前漢·賈山傳》無不糜滅。又與靡通。《禮·少儀》國家靡敵，疏靡為糜。謂財物糜散凋敝。古字通用。又與眉同。《前漢·王莽傳》赤糜聞之，不敢入界。註：糜，眉也。古字通用。《集韻》或作糜靡。

張玉書等《康熙字典·未集上·米部一一畫》糲。《廣韻》、《集韻》、《韻會》、《正韻》並桑感切，音穰。《說文》古文糲作糲，以米和羹也。一曰粒也。《周禮·天官》羞豆之實，醢食糲食。註：取牛羊豕之肉，三如一，小切之，與稻米二肉一，合以為餅煎之。《莊子·山木篇》孔子窮于陳蔡之間，七日不火食，藜羹不糲。《釋名》糲，敎也，相黏敎也。又《篇海》糲也。《周禮·天官》疏：列國之諸侯大射大侯九十弓，糲侯七十弓，豺侯五十弓。糲侯者，糲維也，豹鵠而糜飾，下天子大夫。又《類篇》糲含切，音三。《正韻》桑錦切，音沁。義並同。

張玉書等《康熙字典·未集上·米部一三畫》糲。《廣韻》、《集韻》、《韻會》、《正韻》並施隻切，音釋。《說文》漬米也。又《集韻》夷益切，音釋。義同。

張玉書等《康熙字典·未集上·米部一三畫》糜。《廣韻》、《集韻》、《韻會》、《正韻》並炊米者謂之糜。又《廣韻》普麥切，《集韻》匹麥切，並音辟。《爾雅·釋器》米者謂之糜。註：飯中有腥。疏：飯中有腥來者，謂之糜。李巡曰：米飯半腥半熟名糜，即《論語》云：失鈺不食。又《集韻》、《韻會》並普八切，音汎。餅半熟也。

張玉書等《康熙字典·未集上·米部一四畫》糲。《集韻》徒官切，音團。粉餌。《武林舊事》：元夕前食，所尚宜利，少澄沙糲子。

張玉書等《康熙字典·未集上·米部一四畫》糲。《集韻》奴卧切，音儒。稻名。《說文》沛國謂稻曰糲，或作糲。《增韻》糯稻之黏者，可以為酒。又《集韻》、《韻會》並奴亂切，音渙。義同。《六書音義》亦作糲。

張玉書等《康熙字典·未集上·米部一五畫》糜。《廣韻》魚列切，音孽。糲。又牙米。

張玉書等《康熙字典·未集上·米部一五畫》糜。《唐韻》疾資切，《集韻》、《韻會》才資切，並音茨。《說文》稻餅也。《玉篇》資，餅也。《釋名》資，漬也。悉燥屑，使相潤，漬餅之也。《周禮·天官》邊人羞邊之實，糲餅粉資。註：皆粉稻黍米為之，餅言糲，資言粉，互足其義也。合悉曰餅，餅之曰資。疏：今資糕之名出于此。《說文》或作糲，《集韻》或作餅。張玉書等《康熙字典·未集上·米部一五畫》糲。《集韻》居效切，音教。飴也。

《正字通》今俗餛飩，屑米麪和餡爲之，乾濕小大不一。水餃餛飩段成式食品湯中牢丸，或謂之粉角。北人讀角如嬌，因呼餛飩爲餛飩兒，餛飩非餛飩，教非餛飩音。

張玉書等《康熙字典·戌集下·食部六畫》 餛。《集韻》、《正韻》、《說文》、《釋名》、《玉篇》食也，餅也，餛也。《說文》粉餅也。徐鍇曰：《釋名》「黍稷屑餅之曰餛」。非也，粉

米黍屑皆餅也，非餛也。許慎曰：「餛，稻餅。謂炊米爛乃搗之，不爲粉也。粉資以豆爲粉，糝資上也。餅則先屑米爲粉，然後漚之資之，言滋也。餅之言堅潔，若玉餅也。」《楚辭·招魂》「糝米密餛」。又《禮·內則》「糝取牛羊豕之肉三如一，小切之，與稻米。稻米二肉一，合以爲餅煎之」。註：此《周禮》「糝食也」。【略】

張玉書等《康熙字典·戌集下·食部七畫》 餛。《字彙》古文飽字。《正字通》、《說文》古从采，作餛，亦作𩇛，今《字彙》誤作餛，非一說。賈公彥以餛飩爲泡起，即韋巨源《食單》之「婆羅門輕高麪」，《齊書》之「起膠餅」，今俗籠蒸饅頭祭醮浮起者是也。與餛別。

張玉書等《康熙字典·戌集下·食部七畫》 餛。《廣韻》蒲沒切，《集韻》薄沒切，从音勃，《玉篇》麪餅。《博雅》餛飩，長也。

張玉書等《康熙字典·戌集下·食部七畫》 餛。《正字通》思音切，音迅。鳥飯也，一曰青精飯。蘇頌曰：「陶隱居登真隱設青精飯法，謂以藥草密漚之也。陳藏器曰：鳥飯法，取南天燭葉，搗汁浸糯米，九蒸九曝，米粒緊小如珠，糝之可適遠方。李時珍曰：此道家服食法。今釋氏四月八日造以供佛。入棟葉楊桐葉助色。詳《本草綱目》。《通雅》曰：沈存中云，《本草》南燭草，乃木也，名南天燭，今人植庭側，葉似棟，秋實赤如丹智。按：此俗所謂天竹也，即鳥飯樹，今更有鳥飯草。又作青精者，或以楓葉、烏柏染之，嶺南或以榕枝、南燭一名維那木，一名猴菰。」

張玉書等《康熙字典·戌集下·食部八畫》 餛。《廣韻》戶昆切，《集韻》胡昆切，从音魂，《玉篇》餛飩。《揚子方言》餅謂之餛，或謂之餛飩。又《集韻》公渾切，音昆。義同。《集韻》亦作餛，餛，棍。

張玉書等《康熙字典·戌集下·食部八畫》 餅。《唐韻》、《集韻》、《韻會》必郢切，《正韻》補水切，从音丙。《說文》麪資也。《釋名》餅，并也，溲麪使合并也。《揚子方言》餅謂之餛，或謂之餛，或謂之餛。《文選》束皙有《餅賦》。又水引餅。《齊書·何遜傳》「太祖好水引餅，戢令婦女躬執事以進」。《正字通》即今之水麪也。又《正韻》亦作餅。《世說新語》「何平叔美姿儀，魏明帝疑其傅粉，正夏日，與熱湯餅，汗出色轉皎然」。

張玉書等《康熙字典·戌集下·食部八畫》 餛。《字彙》胡鑑切，音陷。凡米麪食物，坎其中，實以雜味曰餛，或作餛。歐陽修《歸田錄》「京師賣酸餛者，俚俗誤書爲酸餛」。《滑稽子》謂爲俊切，蓋不知餛之从音，而誤从呂也。

張玉書等《康熙字典·戌集下·食部八畫》 餛。《集韻》薄口切，哀上聲。餛，餅也。《正字通》餛，餛起麪也，發酵使麪輕高浮起，炊之爲餅。賈公彥以醃食爲起膠餅。

膠即醇也。涪翁說起膠餅，今之炊餅也。《齊民要術》有餛飩。《篇海》同餛。

張玉書等《康熙字典·戌集下·食部九畫》 餛。《玉篇》甫云切，音分。半蒸飯也。與餛同。《詩·大雅》「挹彼注，茲可以餛飩」。註：餛，蒸米一熟，而水沃之，乃再蒸也。【略】

張玉書等《康熙字典·戌集下·食部一〇畫》 餛。《廣韻》古勞切，《集韻》、《韻會》居勞切，《正韻》姑勞切，从音高。《玉篇》餛飩。《博雅》「餛飩餅也」。《揚子方言》餅謂之餛。《集韻》作糕，別作餛。

張玉書等《康熙字典·戌集下·食部一〇畫》 餛。《唐韻》、《集韻》、《韻會》、《正韻》並力救切，音溜。《玉篇》飯氣蒸也。《廣韻》餛飩飯。《爾雅·釋言》「餛飩，稔也」。註：餛，熟曰餛。疏：孫炎曰：「蒸之曰餛，均之曰餛」。郭云：「今呼贊飯爲餛，餛然爲餛」。《說文》云：「餛，一蒸米也。餛飯，氣流也，然則蒸米謂之餛，餛必餛而熟之，故言餛。本作餛。又《廣韻》、《集韻》並力求切，音劉。義同。」

張玉書等《康熙字典·戌集下·食部一〇畫》 餛。《廣韻》、《集韻》、《韻會》、《正韻》並力求切，音劉。義同。

張玉書等《康熙字典·戌集下·食部一〇畫》 餛。《廣韻》、《集韻》、《韻會》、《正韻》並力求切，音劉。義同。

張玉書等《康熙字典·戌集下·食部一〇畫》 餛。《廣韻》、《集韻》、《韻會》、《正韻》並力求切，音劉。義同。

張玉書等《康熙字典·亥集下·麥部四畫》 麪。《唐韻》彌箭切，《集韻》、《韻會》眠見切，《正韻》莫見切，从音眇。《說文》麥末也。束皙《餛飩賦》「重羅之麪，靡飛雪白」。《玉篇》「蜀以檟榔木屑爲麪」。《廣雅·釋詁》「麪，別作麵非是」。

張玉書等《康熙字典·亥集下·麥部六畫》 麪。《廣韻》、《集韻》、《韻會》、《正韻》並力求切，音劉。義同。

張玉書等《康熙字典·亥集下·麥部九畫》 麪。《正字通》俗麪字。《齊書·禮志》「永明九年正月，詔太廟四時祭，薦宣皇帝麵起餅」。

張玉書等《康熙字典·亥集下·麥部一二畫》 麪。《集韻》選委切，音髓。豆