

Universal Coded Character Set  
International Organization for Standardization  
Organisation Internationale de Normalisation  
Международная организация по стандартизации

**Doc Type:** Working Group Document  
**Title:** Proposal to add two characters used for foods in Xiapu County and Yilan County to UAX #45  
**Source:** Eiso Chan (陈永聪, Culture and Art Publishing House)  
**Status:** Individual Contribution  
**Action:** For consideration by UTC  
**Date:** 2024-12-30

This document includes two characters which are used for two kinds of foods in Xiapu County, Ningde City, Fujian Province (福建省宁德市霞浦县) and Yilan County, Taiwan Province (臺灣省宜蘭縣/台湾省宜兰县) to UAX #45.

### 1. Proposal

These two characters are needed for one kind of rice product and one kind of smoked food product for winter solstice (冬至), Mid-Autumn Festival (中秋节), Chinese New Year celebration (春节, spring festival) and commemoration days in Xiapu County (Chinese Min-dong dialect) and Yilan County (Chinese Mandarin and Min-nan dialect), so I propose them to include into UAX #45 for the future IRG WS submission.

SN	Glyph	IDS	RS	TS	FS	Traditional form	Reading
1	粿	𪛗米金	119.7	13	3	U+25F4B 粿	jiǎn (Putonghua) keiŋ <sup>42</sup> (Xiapu)
2	贛	𪛗月賞	130.15	19	2		shǎng (Putonghua) soeng2 (Cantonese)

The glyphs for these two characters in the above table match the local conventions.

### 2. Brief introduction

For the first submitted character, in Xiapu County and its neighboring Zherong County (柘荣县), the local people eat one kind of rice product with the half-moon shape (半月形) in winter solstice, which is called as 米粿. The skin is made of glutinous rice (糯米), and the main stuffing is shredded radish (萝卜丝). This kind of food needs to be steamed underneath leaf of a kind of Alpinia (艳山姜). Now a variety of flavors have been developed. Please see the picture below.



*Fig. 2.1 This kind of rice product shown on [WeChat Official Account](#)*

The simplified form of the second ideograph of the name has not been encoded, so the local people often use the temporary alternative name as 米饺, which is not better, even incorrect. The following picture shows the shop front of one of the famous shops to sell this kind of rice product in Xiapu. The shop shows “霞浦米饺” which should be “霞浦米粿”. However, “米饺” reads as [mi<sup>42-55</sup> keu<sup>42</sup>] in Xiapu dialect, and “米粿” reads as [mi<sup>42-55</sup> keiŋ<sup>42</sup>], which are different for the local people, that means it is a helpless approach for them. 艳山姜 is a tender plant to fend against the cold, which is common in Fujian, Guangdong, Taiwan, Yunnan and so on in China. It is used for the traditional Chinese medicine. Before or after Beginning of Winter (立冬), the local people will cut off the leaves to help them pass the winter.



Fig. 2.2 [方小姑（东吾路店）](#) in Xiapu County

On the other hand, “米饺” means a kind of Chinese dumpling (*jiaozi*) literally, such as the dumpling in Dongzhi County, Chizhou City, Anhui Province (安徽省池州市东至县), which has been registered as [DB3417/T 015—2022](#) (《池州特色小吃 东至米饺》). The skin is made of polished indica rice (籼米), not glutinous rice; the main stuffings are not only shredded radish, but also green bean (豆角) and so on; the shape is very similar to the common Chinese dumpling, not the half-moon shape; and there is no any kind of underneath leaf. It is not better to treat them the same to make them confused. One more interesting thing is that 东至 reads the same of 冬至 (winter solstice) in Putonghua and so many other Chinese dialects. The following picture shows the dumplings in Dongzhi County.



Fig. 2.3 米饺 sold on the shop [红霞米饺](#) in Dongzhi County

For the second submitted character, in Yilan County, the local people eat one kind of smoked duck product mainly in Mid-Autumn Festival and Chinese New Year celebration. In the end of 19th century, the local people tried to smoke and roast marinated duck with sugarcane skin in kitchen range, because Yilan is a rainy place, and it is hard to roast duck by sunlight. The most traditional form was to use Peking duck (北京鸭, not Beijing Roast Duck/北京烤鸭). This kind of food was more and more popular in Yilan, and other producers also used cherry duck (樱桃鸭) and other local duck (土番鸭) later. Duck was very precious at that time, so they use the ideograph “赏” (“award”) to name this kind of food as “鸭赏” (ah-siúnn). Based on [one news report](#) on The Hub News, the ideograph “贖” was firstly used by one important producer after 1899, which is the variant of “赏” and only used for this kind of food. Please see the following picture.



*Fig. 2.4 “鴨臄”*

Now it has been developed for more cooking methods. TVB (Hong Kong SAR) produced (or translated and re-produced) [a documentary](#) to record it and provided the Cantonese reading.

## 冬令俗

十月 《诗》十月纳禾稼，《礼》孟冬劳农休息。霞俗亦于是月问苗。问苗之俗，附城农民相率登龙首山之舍人宫田祖前，问来岁之丰歉年成分数，以筮卜之。问毕，醪饮联欢，时或有演剧谢神者。各乡则皆于所在地之土神处，尽于月间举行祈谷\*占年，朋酒斯飧，大有《豳风》、《月令》之遗，洵美俗也。 (22—10)

十一月 冬至前数日，人家将糯米研粉，切萝卜丝熟之，调以红糖，妇女辈团粉为糗，中以糖萝卜为馅，制如半月式，俗称米糗⑥（音检），亲戚家互相馈遗。是夜则集老幼于祖先前或灶神前，人各搓糯米粉为丸，俗称搓丸。明日晨，熟荐于神、祖，然后各尝一碗，寓佳节团圆之意。 (22—10)

是月，农事既毕，家有盖藏，霞俗谓是花会起季。按，花会本不易禁止，近年则赌例大开，上之人群视为利藪，棍徒为有所恃，乃敢于近郭设场，每日输赢至四五千金，为向来所未见。 (22—10)

十二月 祀灶之夕（或廿三日或廿四日各依先例），人家具牲醴并各种糖食果品祀灶神，焚香鸣

Fig. 3.1.1 徐友梧：《柘洋方志》，宁德：福建省柘荣县地方志编纂委员会，1985.8, p. 226

石”。

旧传，明嘉靖三<sup>⑦</sup>十二年八月，倭寇扰宁，戚南塘参将援兵出安、宁两邑，殒尽，郡城几空。倭寇拟于中秋夜乘虚攻城，参将不得已以曳石计疑之，满城灯光，人声、石声隆隆腾于郊野外，倭寇至塔旺街，闻声急退。明日戚营大兵回郡，而城以保全，故曰“太平石”。历二、三百年，而俗不变，后有良有司亦顺民情而不忍禁云。 李晓苍<sup>⑧</sup>孝廉有《曳石歌》一首载《艺文志》。

九月：重九。城乡各界人士，登近地最高处之僧寺、道院或各山上之名胜处，作茱萸会。旧俗俭朴，每酒席不过数金，近则糜费至一二十金不惜。文人联吟赌令，间有作竹战者，皆尽一日之兴。惟殷实绅商遇盛会而筵席丰腆，至赌兴之豪，往往达旦不休。

是日，民间屑米蒸糕，和以红糖，曰“甜糕”，调以盐、肉，曰“咸糕”。俗皆称为“重阳糕”。亲戚互相馈遗，新婚家尤重送头年。

### 冬令俗

十月：《诗》：十月纳禾稼。《礼》：孟冬劳农休息。霞俗，亦于是月问苗。问苗之俗，附城农民相率登龙首山之舍人官田祖前，问来岁之丰歉，年成分数，以琖\*卜之。问毕，醴饮联欢，时或有演剧谢神者。各乡则皆于所在地之土神处，尽于月间举行，祈谷占年，朋酒斯飨，大月幽风、月令之遗，洵美俗也。

十一月：冬至。前数日，人家将糯米研粉，切萝卜丝熟之，调以红糖，妇女辈团粉为糰，中以糖萝卜为馅，制如半月式，俗称“米<sup>□</sup>检”，音检 亲戚家互相馈遗。是夜，则集老幼于祖先

Fig. 3.1.2 徐友梧；霞浦县地方志编纂委员会：《霞浦县志（民国十八年版）》，宁德：霞浦县地方志编纂委员会，1986.10

乌饭、汤丸、米粿（米饺）等，改善生活或馈赠亲友。食粮中，米类消费往往不及百分之二。

新中国成立后，稻米在主食中的比重逐年增加。至80年代，大米掺和量大多已经达到或超过一半。在1989年18个典型畲村的调查中，人均稻谷消费量为129公斤，占人均粮食消费量的51.7%，已升居第一位。有11个畲村，超过这个平均数，以大米作主粮，占调查村数的61.11%。平原、沿海中等以上人家，常年吃纯净的大米饭，已不在少数。

稻谷，旧时多以人力加工，1958年以后，开始使用碾米机，80年代除西胜龙虎岗等个别偏远山村仍以人力加工外，已基本普及机械加工。

**杂粮** 以麦为主，大麦较多，兼有高粱（黍）、小米、玉米、鸭爪稗及南瓜、薯、芋等。旧时，常赖以度春荒，除玉米、南瓜、芋外，均用人工磨成粉，煮成糊状掺入蔬菜、野菜成粥充饥，或制成丸状作为零食。小麦则换成面条，以线面、赤面、黄面居多，多作点心，或作馈赠礼品。

此外，畲族群众较常食用“米粉”（亦称“炊粉”，呈粗线状米制品）。溪南特制的“米烂”，比一般米粉粗韧耐煮，更受喜爱。逢年过节不可缺少，或煮、或炒，亦可煨客，或加淀粉煮成糊汤佐餐。另外畲族群众在甘薯收成时，把甘薯丝经清水漂洗，取得淀粉，通过加工成“番薯粉扣”（亦称“番薯粉溜”，呈细条状食品），多作煨客点心，或佐餐菜。

## 副 食

霞浦畲族多数杂散居于沿海半山区，菜肴一向“靠山吃山，靠海吃海”，基本上自给自足。

**菜类** 竹笋，山区几乎常年不断，有“竹笋半年菜”之称。

116

Fig. 3.1.3 俞郁田；霞浦县民族事务委员会《霞浦县畲族志》编写组：《霞浦县畲族志》，福州：福建人民出版社，1993.5，ISBN 7-211-02164-0/K·160，p. 116



**重阳节** 农历九月初九，霞浦畬族多成群结队登高，举行歌会。尤其南乡“小洪山歌会”和近郊“目莲山歌会”最为著名。另外，多有蒸制米糕，俗称“重阳糕”。

**加冬节** 立冬日，畬乡俗有杀鸡宰羊（每加滋补草药）、合家饱食的“补冬”习惯。同时时值小阳春，畬族习俗有登山、巡田，或到神庙卜问来年丰歉。俗称“探宝”。

**谷神节** 霞浦畬族传说：稻谷有“谷神”、“谷娘”和“种子仙”、“稻秧仙”、“青稻仙”、“黄稻仙”等“谷仙子”，分司各期生长。于是，每在收割完成时，在堆放稻谷的“榷埋”（禾场）庆丰收，举行娱神、谢神活动。俗称“谷神节”。

仪式在田头安放谷神剪纸或红纸条，摆设米饭、米酒，点香供奉，敬谢谷神，人们在榷埋歌唱嬉闹。水门一带畬村则别具一格，东家在割完最后一场禾，便备自酿米酒、肉炒米粉，邀请帮过工的乡亲参加，在田头设供，敬过神后，尽情地吃喝、歌唱、嬉闹，还推选青年男女各一名扮作“谷神”、“谷娘”，未婚男女皆扮“谷仙子”，且歌且舞，忘情狂欢。

**冬节** 节在冬至日，民谚：“冬节大如年”。畬乡普遍以糯米粉和水，捏制半月式的“**米粿**”（以萝卜丝、或肉、菜为馅），作为馈赠亲友礼品。前夕，家家团聚，人人动手搓“汤圆”（无馅），俗称“搓圆”，节日晨煮熟，先供神祖，后各食一碗，寓意佳节团圆。还有将汤圆粘于农具、粮仓，以祝丰年的习俗。

**旧年** 霞浦畬族以农历岁终“除夕”为旧年。每至年关，外出谋生的都得回家。民谣有：“有钱没钱早转厝，莫做葛藤踉路边。”腊月下旬前后，各家办年货、置家具、扫庭室（俗称“除旧”或“扫椽”），备办年货、造米酿酒、舂糍、炊粿、焗炸蒸煮，准备“过年”。此期间，亲友还要互相馈赠礼品，俗称“送年”。一年间的债务都要加以理清，旧时无力偿债的往往得躲债，俗

154

Fig. 3.1.4 俞郁田；霞浦县民族事务委员会《霞浦县畬族志》编写组：《霞浦县畬族志》，福州：福建人民出版社，1993.5，ISBN 7-211-02164-0/K·160，p. 154

有清晨早起拜太阳之俗。<sup>①</sup>

#### (十) 冬至节民俗

冬至节被称为“亚岁”、“长至”等,是东南民间重要传统节日,其主要习俗是搓圆团聚和祭祀祖先。清代施鸿保《闽杂记》曾记载了福州冬至搓圆习俗:“今福州俗于冬至前一夜,堂设长几,燃香烛,男女围坐作粉团,谓之‘搓圆’。且以供神祀祖,并馈送亲友,彼此往来,髹篮漆盒,交错于道,盖犹京饨之遗。”<sup>②</sup>旧时福州地方在开始“搓圆”之前,例要在祖先神位前摆放三碗簪花的寿面,点香插烛,摆上菊花、金橘等供品。在掌灯时分,合家洁衣净手,围坐搓圆,以象征合家团圆。娶新妇的人家,例由新媳妇主持搓圆,米圆搓得越多,则认为日后多子多福。正如近人刘萃奎《福州竹枝词》云“新春白粲待搓丸,华烛当筵橘满盘。厨下新娘同洗手,也缠红袖祝团栾。”<sup>③</sup>米圆搓好后,一般于次晨煮熟供奉神灵及先人,并粘少许于各个门楣,以示宣达阳气。

闽南地方有“冬至大如年”之谚,因此对该节很是重视。除了搓圆之外,还常常于是节举行族祭活动。如在厦门“冬至俗不相贺,谓之‘亚岁’。各祭其祠,舂米为圆,谓之‘添岁’。粘米圆于门,谓之‘餽耗’”。<sup>④</sup>在南安,冬至日“各家以糯米和糖为丸,祀家神祖先,谓之‘添岁’。仍粘米圆于门扉间。大宗巨室则具牲牢,陈庶馐,大祭祠堂,谓之‘冬蒸’,祭毕则合族共馐,以尽其欢”。<sup>⑤</sup>闽东地方冬至日也有搓圆习俗,且常伴以其他节令食俗。如福安“冬至粉糯米为丸,为馄饨,熟而荐之祀先,互相馈送”。<sup>⑥</sup>霞浦县,“冬至前数日,人家将糯米研粉,切萝卜丝,熟之,调以红糖。妇女辈团粉为粿,中以糖萝卜为馅,制如半月式,俗称‘米粿’。亲戚家互相馈遗。是夜则集老幼于祖先前,或灶神前,人各搓糯米粉为丸,俗称‘搓丸’。明日晨,熟荐与神、祖,然后各尝一碗,寓佳节

① 张磊等:《岭南文化志》,上海人民出版社 1998 年版,第 308 页。

② 施鸿保:《闽杂记》卷一《搓圆》。

③ 郑丽生辑:《福州竹枝词》,福建师范大学图书馆古籍室藏抄本,第 51 页。

④ 道光《厦门志》卷十五《岁时》。

⑤ 民国《南安县志》卷八《风俗》。

⑥ 乾隆《福安县志》卷十一《风俗》。

饥，甚至采集苦车（败酱草）、竹米、山皇后、土茯苓、山蕨、海青苔、贯众（旧头蕨）等野生植物以草代粮。新中国成立后，随着土地所有制变革；农业生产发展，水稻种植面积增加，主食结构开始变化。

“番薯米（与大米）对半掺（渗和）”，已不稀罕，加上人民政府对少数民族地区的减免征购粮、供应回销粮、发放救济粮等多种优惠照顾，缺粮问题逐步缓解。80年代，随着农村经济体制改革和农业科学的推广普及，水稻产量成倍增长，主食结构发生显著变化。据1989年18个典型畲村的调查（详下页表），人均粮食消费量249.5公斤，其中甘薯米120.5公斤，占48.3%，已经退居第二位，只有7个偏远山区和海岛上的畲村，超过平均数，仍以甘薯米作主粮，占调查村数的38.89%。大多畲村生产的甘薯米只有部分留作食用，大部分作饲料或出卖，相当一部分人家，除偶尔尝新鲜外，已经多年不吃甘薯米了。

**稻米** 即大米（主要是籼米），为霞浦畲族主要食粮之一。其煮法或蒸、或煮、或焖，都与当地汉族基本相同。过去，大米饭（俗称“白饭”或“白米饭”）只在逢年过节食用，或作为招待宾客、照顾病人、产妇和少数老人、小孩的上等食品。有的在节日还以糯米或粳米，加工制成糍、粿、粽、糕（千层糕）、乌饭、汤丸、米粒（米饺）等，改善生活或馈赠亲友。食粮中，米类消费往往不及百分之一二。

新中国成立后，稻米在主食中的比重逐年增加。至80年代，大米掺和量大多已经达到或超过一半。在1989年18个典型村的调查中，人均稻谷消费量为129公斤，占人均粮食消费量的51.7%，已升居第一位。有11个畲村，超过这个平均数，以大米作主粮，占调查村数的61.11%。平原、沿海中等以上人家，常年吃纯净的大米饭，已不在少数。

稻谷，旧时多以人力加工，1958年以后，开始使用碾米机，80年代除西胜龙虎岗等个别偏远山村仍以人力加工外，已基本普及机械加工。

**杂粮** 以麦为主，大麦较多，兼有高粱（黍）、小米、玉米、鸭爪黍及南瓜（金匏）、薯、芋等。旧时，常赖以度春荒，除玉米、南瓜、马铃薯、芋外，均用人工磨成粉，煮成糊状掺入蔬菜、野菜成粥充饥，或制成丸状作为零食。小麦则换成面条，以黄面、赤面、线面居多，多作点心，或作馈赠礼品。

此外，畲族群众较常食用“米粉”（亦称“炊粉”，呈粗线状米制品）。溪南特制的“米烂”，比一般米粉粗韧耐煮，更受喜爱。逢年过节不可缺少，或煮、或炒，亦可饕客，或加淀粉煮成糊汤佐餐。另外畲族群众在甘薯收成时，把甘薯丝经清水漂

桶，不做秽事，以免冲渎神龙。爱唱山歌的畲族男女，利用歌节，每每举行赛歌盛会，以至“封龙节”逐渐失去本义，而成为畲家会歌的又一专门节日。

**六月六 天贶节。**民间传说，“土地公”在这一天曝银，人们在这一天曝晒衣服，俗称“曝霉”。

**七月半 中元节**，俗称“做半”，亦称“敬祖节”、“祖宗节”。汉族以为“鬼节”，畲族则为“神节”，祭祀十分隆重。各家筹办鸡、肉、鱼、米粉、面条、饭、笋、豆等，置于木盘，集中陈列于宗祠祭祖，俗称“祠祭”，或摆供自家厅堂祭祖，俗称“家祭”。

在节日前后，有结伴上山打猎之俗，称“秋社”或“秋猎”。

**中秋节** 霞浦畲族原无过中秋节惯例，后受当地汉族影响，也蒸米糕、买月饼、糖塔赠亲友。唯逛中秋时多有赛歌活动。或以中秋为祖宗秋祭日，举行祭祖。

**重阳节** 农历九月初九，霞浦畲族多成群结队登高，举行歌会。尤其南乡“小洪山歌会”和近郊“目莲山歌会”最为著名。另外，多有蒸制米糕，俗称“重阳糕”。

**加冬节** 立冬日，畲乡俗有杀鸡宰羊（每加滋补草药）、合家饱食的“补冬”习惯。同时时值小阳春，畲族习俗有登山、巡田，或到神庙卜问来年丰歉。俗称“探宝”。

**谷神节** 霞浦畲族传说：稻谷有“谷神”、“谷娘”和“种子仙”、“稻秧仙”、“青稻仙”、“黄稻仙”等“谷仙子”，分司各期生长。于是，每在收割完成时，在堆放稻谷的“榷埕”（禾场）庆丰收，举行娱神、谢神活动。俗称“谷神节”。

仪式在田头安放谷神剪纸或红纸条，摆设米饭、米酒，点香供奉，敬谢谷神，人们在榷埕歌唱嘻闹。水门一带畲村则别具一格，东家在割完最后一场禾，便备自酿米酒、肉炒米粉，邀请帮过工的乡亲参加，在田头设供，敬过神后，尽情地吃喝、歌唱、嘻闹，还推选青年男女各一名扮作“谷神”、“谷娘”，未婚男女皆扮“谷仙子”，且歌且舞，忘情狂欢。

**冬节** 节在冬至日，民谚：“冬节大如年”。畲乡普遍以糯米粉和水，捏制半月式的“米粒”（以萝卜丝、或肉、菜为馅），作为馈赠亲友礼品。前夕，家家团聚，人人动手搓“汤圆”（无馅），俗称“搓圆”，节日晨煮熟，先供神祖，后各食一碗，意寓佳节团圆。还有将汤圆粘于农具、粮仓，以祝丰年的习俗。

**旧年** 霞浦畲族以农历岁终“除夕”为旧年。每至年关，外出谋生的都得回家。民谣有：“有钱没钱早转厝，莫做葛藤跟路边。”腊月下旬前后，各家办年货、置家

## 明天冬至，霞浦人做米jiǎn了吗

原创 爱霞浦 | 爱霞浦 2024年12月20日 21:15 福建  听全文

12月21日，就是冬至节了，对于霞浦人来说，过冬至节总是省不了要包米jiǎn的，这不，这几天在霞浦家庭都在包米jiǎn。不仅传承了传统，也为平凡的日子增添了一份浓厚的节日氛围！



米jiǎn虽然好吃，但是很多霞浦人并不知道它对我们多大的意义，其实我们的米jiǎn它并不叫米饺，而是米jiǎn，正如上面这它。只是因为它是属于我们霞浦的，所以它并没有进入字库，现在已经无法打到电脑上了。

所以现在各种媒体在提到米jiǎn的时候，就把它直接写成了米饺。字虽然简单了，但是意思也完全变了！



Fig. 3.1.8 One article and encoding request on [WeChat Official Account](#)

3.2. 臘



Fig. 3.2.1 Product shown on [WalkerLand](#)



Fig. 3.2.2 Product shown on [WalkerLand](#)

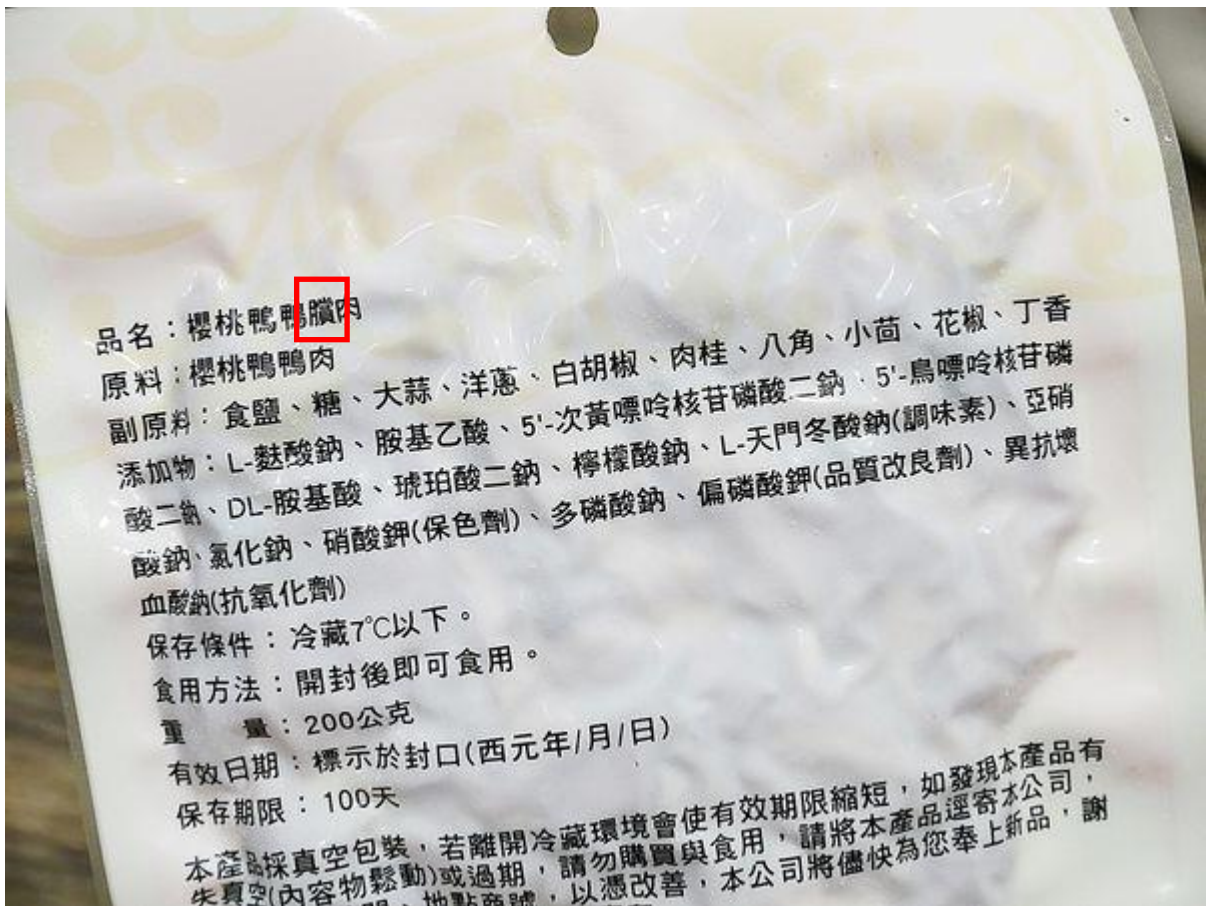


Fig. 3.2.3 Product shown on [WalkerLand](#)





Fig. 3.2.4 Product shown on [WalkerLand](#)

品名：去骨鴨**臘**  
 內容物：土番鴨、D-山梨醇液、食鹽、L-麩酸鈉、乳酸鈉液、蔗糖、葡萄糖、香料、胺基乙酸、琥珀酸二鈉、5'-次黃嘌呤核苷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷酸二鈉、DL-胺基丙酸、檸檬酸鈉、L-天門冬酸鈉、麥芽糊精、白菜抽出物、水解大豆蛋白、紅蘿蔔抽出物、多磷酸鈉、偏磷酸鉀、異抗壞血酸鈉(抗氧化劑)、亞酸鈉(保色劑)、己硝二烯酸鉀(防腐劑)、當歸、川芎、枸杞、肉桂、二氧化矽、鹿角菜膠、氯化鉀、蒟蒻、刺梧桐膠、丁香、五加皮、小茴、山奈、天然燻料(甘蔗)。  
 淨重：600公克±15公克  
 有效日期：標示於封口

Fig. 3.2.5 Ingredients list on [the official website of Shun De Salted and Dried Meat Food Factory](#)



Fig. 3.2.6 Product shown on [台湾の風](#)



Fig. 3.2.7 Product shown on [the official website of Shun De Salted and Dried Meat Food Factory](#)



Fig. 3.2.8 Product shown on [喜互惠 e 直購](#)

本產品經過嚴格品質管制，出廠時品質、包裝良好。應避免放置溼潤、高溫或曝曬之場所，購買時如發現任何缺點，請將本產品逕寄本公司營業部，並賜知購買時間、地點、商號，以憑改善。本公司將儘快給您奉上新品，謝謝您的惠顧，並竭誠歡迎來函指教。消費者服務專線：(03)9307057

品名：順德速食鴨頭

內容物：土番鴨、D-山梨糖醇、食鹽、L-麩酸鈉、乳酸鈉液、蔗糖、葡萄糖、香料、酸基乙酸、琥珀酸二鈉、5'-次黃嘌呤核苷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷酸二鈉、DL-酸基丙酸、檸檬酸鈉、L-天門冬酸鈉、麥芽糖精、白菜抽出物、水解大豆蛋白、紅蘿蔔抽出物、多磷酸鈉、焦磷酸鉀、異抗壞血酸鈉(抗氧化劑)、亞硝酸鈉(保色劑)、己二烯酸鉀(防腐劑)、當歸、川芎、枸杞、肉桂、二氧化矽、鹿角菜膠、羧化鉀、薄荷、刺楸樹膠、丁香、五加皮、小茴、山奈、天然爆料(甘蔗)

淨重：180公克±8公克  
有效日期：標示於封口(西元年/月/日)

營養標示

	每份 每100公克	
	每份量90公克	本包裝含2份
熱量	389.7大卡	433大卡
蛋白質	18.9公克	21.1公克
脂肪	33.6公克	37.4公克
飽和脂肪	3.6公克	4.0公克
反式脂肪	0公克	0公克
碳水化合物	2.7公克	3.0公克
糖	0.5公克	0.6公克
鈉	1164毫克	1293毫克

美味小叮嚀

產品介紹：

本公司完全採優良廠商肥碩之土番鴨製造，遵循古法並以現代化設備精製而成，本產品係由名師許桂堂先生精心調理，並以整隻甘蔗長時間反覆的燻烤，使甘蔗香甜的氣味滲入，研製成系列產品。

食用方法：

切為薄片食用或佐以生蒜苗食用，又放進檸檬汁更發揮美味，在洋酒、啤酒的餐食食用時味道最迷人。無論是配飯、配稀飯或當下酒菜都十分適宜！



切薄片涼拌



下鍋快炒



本圖僅供料理參考

順德腊味食品工廠

門市部：台灣 宜蘭縣宜蘭市光復路五十三號

電話：(03)932272

工廠：台灣 宜蘭縣宜蘭市環市東路3段135號

電話：(03)9302878 · 9307057

傳真：(03)9303207

原產地：台灣

www.s-d.com.tw

經濟部工廠登記證字號：99-620437-01

保存條件：本產品須冷藏，開封後請儘快食用。

※未開封時，如有空氣進入(產品鬆動)，請勿購買。



Fig. 3.2.9 Product shown on [喜互惠 e 直購](#)



Fig. 3.2.10 Heading of the home page on [東昌鴨臘](#)

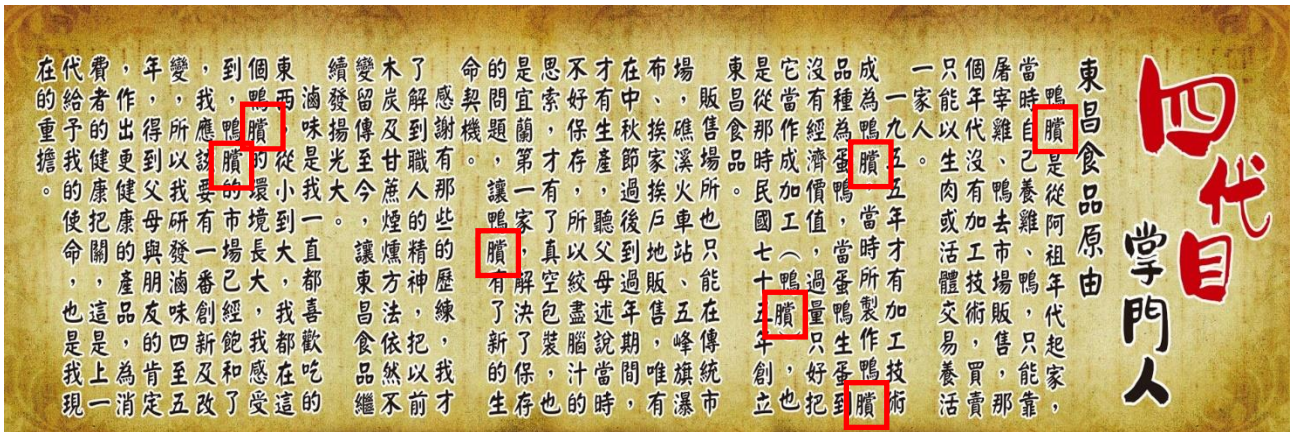


Fig. 3.2.11 Heading of the home page on [東昌鴨臠](#)



Fig. 3.2.12 Product shown on [東昌鴨臠](#)



Fig. 3.2.13 Product shown on [東昌鴨臄](#)



Fig. 3.2.14 Product shown on [東昌鴨臄](#)



Fig. 3.2.15 Product shown on [東昌鴨臄](#)



Fig. 3.2.16 News report on [好視新聞](#)





Fig. 3.2.17 Product shown on [三源臘味行](#)



Fig. 3.2.18 Product shown on [三源臘味行](#)



Fig. 3.2.19 New report on [the Hub News](#)



Fig. 3.2.20 Product shown on [WeChat Official Account](#)

Note: This one shows the only one case for the simplified form.

## 蘭陽風味餐

糕渣.....小 120 大 200  
(玉米粉.太白粉.蛋.蝦仁.高湯.玉米醬)

鴨贛.....小 120 大 200

雙拼.....小 200 大 300  
(鴨贛 膽肝)

膽肝.....小 120 大 180

芋泥..... 300 (預定10人吃)

西魯肉.....小 280 大 400  
(4-6人份) (10人-12人份)

溫泉甲魚..... 預訂

Fig. 3.2.21 Cuisine Menu on [大眾点评](#)

#### **4. Other references**

- [1] 广州部队后勤部卫生部: 《常用中草药手册》, 北京: 人民卫生出版社, 1969.12, 统一书号: 14048·3246
- [2] 国家中医药管理局《中华本草》编委会: 《中华本草 8》, 上海: 上海科学技术出版社, 1999.9, ISBN 7-5323-5106-8/R·1287
- [3] 周长楫; 王建设, 陈荣翰, 林美治, 郭锦标; 张振兴: 《闽南方言大词典》, 福州: 福建人民出版社, 2006.12, ISBN 7-211-03896-9
- [4] 王建新; 孙培冬: 《化妆品植物原料大全》, 北京: 中国纺织出版社, 2012.6, ISBN 978-7-5064-8484-8
- [5] 温静: 《闽东区霞浦方言语音研究》 (*A Study on the Phonology of Xiapu Dialect*), 福建师范大学全日制学术学位研究生硕士学位论文, 汉语言文字学专业, 汉语方言学方向, 2015.6
- [6] 吴棣飞, 尤志勉: 《常见园林植物识别图鉴 (第 2 版)》 (《好奇心书系》), 重庆: 重庆大学出版社, 2018.5, ISBN 978-7-5689-0561-9
- [7] 张静芬: 《闽南方言的历史比较及语音构拟》 (*A Historical Comparative Study of Southern Min Dialects*), 厦门: 厦门大学出版社, 2022.7, ISBN 978-7-5615-8656-3
- [8] 徐剑, 郭峻莉: 《防治消化系统疾病特色南药黎药的研究概述》, 广州: 中山大学出版社, 2023.5, ISBN 978-7-306-07806-3

#### **5. Acknowledgement**

Ms. Wang Bixiu (王碧秀) and Ms. Wang Caohui (王草茴) provided the information related to “米糍” in Xiapu County and Ningde City.

Mr. Jerry You (游程宇) reviewed the preliminary draft of this document and helped me confirm some information of Chinese Min-nan dialects.

**(End of Document)**