

# 前言

有关金瓶梅的书籍有三个版本，即《金瓶梅词话》(简称词话本或万历本)、《新刻绣像批评金瓶梅》(简称崇祯本或绣像本)和《张作坡高鹤堂批评第一奇书金瓶梅》(简称张评本)，但目前学界一致认为词话本是祖本，绣像本和张评本均是在词话本的基础上修改、润色而成的。因此要研究有关酒类、饮食、品茶等内容，应该依据《金瓶梅词话》本，特别是未作修改、删节的版本。

《金瓶梅词话》一书中有大量关于饮酒、品茶、宴会的描写，其中涉及 20 余种酒名和酒器、各种茶品及其茶具，还有大量的菜品、点心、面食、小吃、汤品、水果等等。特别是对宴席的描写与现今国内较多地方的形式极其相似，大量关于酒、茶、菜等的描述也与现今的生活相象。因此整理《金瓶梅词话》中有关饮食方面的资料，有助于了解明代中后期的饮食文化，以及中国饮食文化的变迁。

本书根据台湾里仁书局《金瓶梅词话》(2021 年台北故宫博物院授权并监制)、日本大安株式会社《金瓶梅词话》(1963 年版)分门别类整理有关《金瓶梅词话》饮食方面的资料，按酒类、品茶、菜品、点心、面食、汤品和水果等进行分类，以飨读者。附录部分列出了书中部分直接以地名命名的酒名、茶名，以及其他各类物品；另外列出了与考证《金瓶梅词话》成书年代及故事发生地点和作者有关联的皇木、皇庄、太仆寺马价银、番子、本司三院、宝卷、笑乐院本等专有名词。以供读者参考。

由于编者水平有限，加上时间紧迫，书中一定存在大量的缺点、不足，甚至是错误与谬论。敬请读者批评指正。

潘湘涛

2022-03-29 于娄江花苑