《大陸居民臺灣正體字講義》一簡多繁辨析之「滷、鹵」→「卤」

辨音：「滷、鹵」音lǔ。

辨意：根據《教育部異體字字典》，「滷」是指苦鹹地、鹹水、一種烹飪方法（以醬油、蔥、薑、酒等佐料，加水烹煮食物，使之入味），如「潟滷」（海水所浸漬的土地）、「滷湖」（湖水中含有炭酸、蘇打、氯化鈉等成分的鹹水湖）、「鹽滷」（製鹽工業的廢液）、「茶滷」（濃釅的茶汁）、「滷味」、「滷汁」（滷味的湯汁）、「滷菜」、「滷煮」、「滷肉」、「滷蛋」、「滷蝦」、「滷豆腐」、「滷梅水」（指酸梅湯）、「滷麵」等。而「鹵」則是指含鹽量高而不宜耕種之土地、含鹹味之礦物質、粗率、直率、姓氏或用於固定詞彙「鹵素」（化學元素週期表中屬Ⅶ族之元素，亦稱為「鹵族」）中，如「鹵地」（產鹽的地方）、「鹵水」（晒鹽用的鹹水）、「鹵水點豆腐」、「鹵化銀」、「鹵化物」等。現代語境中區分「滷」和「鹵」，只要記住「鹵」一般只表示「鹵地」、「鹵水」、「鹵素」或「鹵族」，若非此義則一律用「滷」。需要注意的是，只有「鹵」可作姓氏。

偏旁辨析：只有「鹵」可作偏旁，如「滷」、「蓾」、「磠」、「鏀」、「鹹」、「鹼」、「鹽」等。