

飯をば中に菜をばめぐりにおきたれば玄かとなへしにや。

〔燕石雜志四〕關東方言

稚兒の物いひならふ時には、長きをば約てをしえ、短きをば重ねていはし、亦物を比喩して教る
もあるべし。○中略あはせ物をおかすといふは、數々ならべ居ればならん、又お菜^{サイ}ともいへり、これは菜蔬の義なるべきに、魚類もすべて菜といふは、ころ、得がたし。

〔嬉遊笑覽十上〕後三年合戰繪などをみるに、古への膳部は高き臺にて、食物はみなかはらけに盛たり居やう中に飯を高盛にして置、そのまはりに菜を排べたり、海人藻芥に、毎日三度の供御は御めぐり七種御汁二種なり、御飯はわりたる強飯を聞召なりとあるも、その體にならべたるもの故、菜を御めぐりといふなり、菜は數々ある故に、後世これをおかすと云、ト養千句に、いり昆布に又よろこぶのおかすにて旅の客僧玄ばしと、めん。

〔狐媚記〕康和三年、洛陽大有狐媚之好、其異非一、初於朱雀門前儲羞饌禮、以馬通爲飯、以牛骨爲菜。次設於式部省後及王公卿士門前、世謂之狐大饌。

〔庭訓往來〕御齋之汁者○中略菜者、纖蘿薔、煮染牛房、昆布、烏頭布、荒布、黑煮蕗、蒟蒻酢漬、茗荷、薦子、蒸物、茹物、茄子、酢菜、胡瓜甘漬、納豆、煎豆、茶芭、園豆、芹、薺、差酢和布、青苔、神馬藻、曳干、甘苔、鹽苔、酒煎松茸、平茸、鷹煎等隨體可引之。

〔西宮記〕臨時三院宮事

上皇脫屣之後○中略供膳同在位儀○中略供候別納供御飯○中略地旨田御菜物封

〔北山抄一〕年中要抄○中略四月朔日旬事

次供御飯、次給太子、次給親王以下、次供御菜并御汁物、次給臣下、

〔江家次第一月〕元日宴會