

可見漢人皆爲炊飯也、其一蒸者謂之饋飯、卽硬飯也。陽雜俎見西說文曰、饋一蒸米也。劉熙釋名曰、饋分也、衆粒各自分也、俗謂之強飯。按字彙曰、饋巨兩硬食也、強飯之強亦宜从食旁、大抵蒸飯以糯燒飯以粳、日下舊聞引燕北雜記曰、遼俗每年正月一日、糯米炊餅廣韻曰、餅俗作餅同卽今強飯、說文饋又作餌、玉篇曰、半蒸飯也、毛詩曰、可以餌飯。註曰、餌蒸米一熟而以水沃之、乃再蒸也、又謂之饋音修飯、爾雅曰、饋餧稔也、郭璞註曰、今呼饋飯爲饋、饋熟爲餧、疏曰、稔熟也、孫炎曰、蒸之曰饋、然則蒸米謂之饋、饋必餧而熟之、故言饋餧稔也、廣韻曰、饋謂之饋、與饋同、又通作漒、說文曰、餌漒飯也、事物異名謂之漒食、本草綱目謂之寒食飯。

在昔此方人亦作蒸飯、故釜額上有三橫畫者、俗謂之飯釜、以存飯形也、按事言要玄引古史考曰、黃帝始造釜甑、火食之道成矣、釜容六斗四升、有耳有足曰鑄、有耳無足曰釜、有柄曰铫、有口無耳無足曰鍋、有耳三足曰鑄、亦釜屬也、揚子方言曰、甑自關而東謂之甗、或謂之鬻、或謂之酢餧、韓詩外傳曰、舜甑盆無臚、正字通曰、臚即今甑算、事文類聚曰、算甑底蔽也、以竹爲之用以障米不下水、而氣得上通也、方言謂之甑算、玉海曰、宋太宗時、長安民得甗甗制見周禮考、其狀下爲鼎三足、上爲方甑、中設銅算、可以開闔、此今所謂飯釜所由取樣也、蓋甑本陶器、或以銅製、後世有竹甑桐甑之類、今通用木甑、無有用銅及瓦者、故詳之。

〔類聚名物考飲食二〕かゆ　こは飯　ひめ

宗固問、物語に御かゆこは飯と有は、僧家の粥飯に同じことかと被存候、右かゆ飯の外、ひめといふもの見え申候、今もひめのりと申事下々申候、こは飯は今云つねの飯、ひめはかゆと飯との間に候哉承度存候、胤相答、來喻之趣も御尤には奉存候へども、強飯とつねの飯とは別なるべきか、見分之旨左ニ記、御厨所預前若狭守宗直説云、飯と云は強飯にて粳を以て炊きたるをいふ、今に到て御節會の御膳、又は大床子御膳等、總而御飯とて、式正に獻る御飯は皆強飯也、内膳司の所掌