

古代は強飯とて、甑にていく度も水をかけて蒸かへし、柔かにして、ねばらぬ飯なりしかば、筥に盛り、旅にては椎の葉にも盛り、供膳には土器にも盛たる也。後には比目飯とて、今世のタキホシの飯をくふ事となりてより、ねばりて筥にも土器にも盛事能はざれば、木椀に盛り、これを椀飯といふ。吾妻鏡に、椀飯の事おほく見えたるは、其比武家には、椀飯の比目を以て、饗膳にせしゆる也。公家にはなほ大床子のをもとて、強飯を用られしかど、それは儀式のみにて、天子の供御の御料は、内々にて比目飯を用し也。されど木椀にはもることなく、薬のかゝりたる茶碗を用て、古の素焼の土器は、大床子の御膳にのみ用たりし也。

〔守貞漫稿後集食類一〕飯

今世甑ニカケ蒸ス者ヲ強飯ト云、必ラズ糯米也、吉事ニハ小豆ヲ交へ、赤飯ト云、凶事ニハ不交之、別ニ黒大豆ヲ蒸テ飯上ニ置之、三都トモニ吉事ニ赤飯ヲ炊キ蒸テ、親類及知音ニ配ル、皆重箱ヲ以テス、凶事ニ白強飯ヲ配ルコト必ラズトセズ、往々有之ノミ、

〔今川大雙紙下〕食物之式法の事

一こは飯などくふ様、縦箸すわりたり共、箸にてくふべからず、箸にてすくひて、左の手の上に移して、手にてくふべし、さりながら、汁候は、箸にてくふべし、

〔三中口傳二〕中一節供事

節分方違翌朝、羞強飯、菓子、俗家不可然之、

節分翌日、元日供強飯事、俗家法元日許也、飯ニハシダ必可敷

〔厨事類記〕御膳

臨時供御内院  
宮儀

正月 御強飯 御菜八種 御菓子八種