

強飯は悉飯の事ぞ万葉集貧窮問答の歌に、飯には、飯上下共に蒸飯なるを知らる、又資兼王日記曰、明應十年正月一日、諸社遙拜之後、三獻有之、次御コハ、次比目始、この比米始は、今の曆に告朔の意を遺せり、食は人命の天なれば、歳首に其始を慎は古の禮なるべし、世俗歳旦に芋子羹を茹を式と略し、又枕冊子に、衣ひめの濡たるいみじうわるときと云ひめは、滌衣には、飯の糊せる者なればかく云にや、或は是を今南都の俗者粥揚茶などいへる粥の事にて、昔の飯は皆粥なるにやと云は甚非也、漢入の食こそ饗、残に粥を去ば、飯能熟のみならず、常の飯を煮には、其沸騰とき磁碗に水を盛りて鼎の蓋の上に居、竈の薪を去ば、飯能熟のみならず、常の飯を煮には、其沸騰とき磁碗に水を盛りて時は、竹筒に精米を六七分、水を十分入、口に栓さし、筒を火の上にあて、旋々あぶれば、筒の中に飯にえらるものなり、

〔海人藻芥〕公家御膳飯者強飯也、執柄家等如此、姫ノ飯全分略ノ儀也、但人々ノ依好惡用之、強飯ノ時、湯飯湯也、而近代姫ノ飯ノ時、ヲモユ參ラセヨト召、不叶理者哉、

〔三中口傳〕一貴賤饗應事

公卿ノ饗ハ、高坏例飯ヲフクラカニ盛テ、神妙菜居廻シテ、一本ニハ箸ノ臺可有之、汁一本若菜六種居、折敷一枚、汁又一種ヲモ居テ、其上比目一坏ヲ可居加之、

〔厨事類記〕御膳

院御方中 日貢御中

居供御中 御飯、進物所内膳、同給料米中 御飯比目、給料米爲刀自沙汰供之云々、

〔倭訓栞〕前編三十一、めし、燒乾の法あり、湯取食の法あり、二度食の法あり、

〔本朝食鑑〕飯訓伊比、或稱米之

燒乾飯  
湯取飯  
二度飯

集解、此用精米、水中洗淨而煮釜者飯也、或用食字訓米之、近代煮飯有二法、一法先盛米于釜中、初入水稍多、既熟取出、投淘籬而漉去湯汁、蓋籬自蒸其氣、此謂湯取、其汁稱煮拔、或曰於禰波、一法初入水稍少、不取湯汁、炊乾飯熟此謂燒乾、其湯取食者味薄而軟、故衰老久痾脾胃柔弱之人可用之、燒乾食者味厚而強、故壯實之人可用之、近頃用湯取食、復再煮熟呼稱二度食、以用久痾胃弱之人、此米之性