音分、是フタヽビヰヒナリ、朱子詩傳曰、蒸米一熟、以水沃、乃再蒸也、

〔料理綱目調味抄 二飯〕焚干飯（たきほし）

世普知事は不註、飯ヲ仕入ル水ニ、昆布だし三分一加れば、極上の飯になる、又一升ノ飯に酒にても醬油にても、盃に一盃加るもよし、飯焚損じたる時、一升の飯ならば酒一盞を灌、火をほそく燒、熟（うまし）置べし、

〔秇苑日涉 八〕燒飯

煮飯謂之燒飯、戒菴漫筆曰、煮飯何如煮粥强、好同兒女熟商量、一升可作二升用、兩日堪爲六日糧、有客只須添水火、無錢不必問羹湯、莫言淡薄少滋味、淡薄之中滋味長、右煮粥詩、傳家寶曰、煮飯法、將早晨粥內、搭起乾的、俟午餐、用甑蒸透食、最養人、又曰、煮飯全要火候、不可急煮、先將米用水淘淨酥透、燒水開下米、再燒滾用鏟龢勻播轉、停多時、將飯用鏟覆下、又略燒一把、則上下熟透、凡覆飯時、用鍋鏟先用水濕、則不粘飯、即今家常飯是也、暖妹由筆曰、家常飯、今人常言之、侯鯖錄云、范堯夫丞相、嘗教子弟云、文正公有言、常調官好做、家常飯好喫、東京夢華錄、有生熟燒飯、歷代小史引遼志曰、以盆焚食、謂之燒飯、李杲脾胃論曰、用荷葉裹燒飯爲丸、韓忞醫通、枳朮丸燒飯法曰、易水張氏製此方、東垣晚年始悟用荷葉中虛之義、詎意東南人不識北方炊飯無甑、類（ムチ）呼爲燒、遂訛以荷葉包飯、入灰火燒煨、雖丹溪亦未之辨、古詩云、甑中有醋堪燒菜是也、又謂之轑飯、陸游詩、鬴中有轑飯、一飽吾何求、註曰、吳人謂飯不炊者爲轑飯、轑音勞、

〔倭爾雅 六飲食〕餴（ユトリメシ）（フタヽビメシ）詩大雅可以餴僖、字彙云、餴音分、烝米一熟而以水沃之、乃再熟也、又作饙、

〔和漢三才圖會 百五造釀〕飯

餴（音分、ユトリメシ）饙同、字彙云、餴烝米一熟而以水沃之、乃再烝者、今云湯取飯是矣、性柔而不粘、虛弱人用之佳、

〔松屋筆記 六十四〕弱飯幷二飯

諸食禁好集に、○中略二飯あり、二飯は二度炊たる飯にや、和名抄に、饕饙、半熟飯也、漢語抄云、加太加之木乃以比とあるは、片炊の飯なれば、これに對て再炊の飯を二飯といへりと見ゆ、モロカシキノイヒともいふべき物也、