

大角豆飯

〔料理調法集〕飯緣豆飯

一八重成三合、水澤山にして煮へたる時、米一升をかして入、加減して焚也、

〔本朝食鑑穀一〕大角豆

集解大角豆處々田園種之中、嫩時作茹中、或交飯煮食、此稱角豆飯、

〔料理獻立早仕組〕飯青大角豆食

青さ、げ、木口切にこまかにして、鹽をくはへ焚なり、

〔料理獻立早仕組〕飯實さ、げ食

さ、げをつぶれぬやうに湯煮をして、ちやめしにませてたくがよし、煮汁にて焚、灰汁つよくしてよからず、

刀豆飯

〔料理獻立早仕組〕飯刀豆食

豆を水にひやし、皮をさりてたくべし、

菜飯

〔本朝食鑑穀一〕飯

集解中、凡飯有數種、菜飯者、用生蕪菁葉細剉、合米煮作燒乾飯、其味甘美而香、能下氣寬胸、不使食

氣停滯、又有用菁根細剉和米作飯者、此亦味甘而香、能下氣寬膈也、

〔料理綱目調味抄〕飯二菜飯

如常飯を焚、器物にうつす時、菜の細なるを鹽もみニしてふりませ、暫熟しむ、

菜飯もどきは、わかめをあぶり、粉にして飯に振り交、暫熟しむ、外に鹽を不用、

〔鈴鹿家記〕應永元年十二月十日壬子、御本所御内容夜ニ入、菜飯呼ニ參、兩人參、

〔嬉遊笑覽十上〕飲田樂、かならず菜飯に添てくふは、寛永ころよりなるべし、懷子やく田樂に身もこ

がれつ、來ぬ人を待にござれば、菜飯して、菜飯は似せもの語に、はらにあける、菜飯はいつもく