

〔日用竈の賑ひ〕越前國大根飯

越前の國にて焚所の大根飯は先大根を賽の目に切鍋の底に敷其上に洗ひたる米を入水を仕かけ其上に煮たる麥を入れて鹽をも入麥飯をたく通り焚あげかきませで食すべし尤も大根を下に敷たる事なればこげ付事あり焚あげたらば菜箸にて簀をつくべし

大根干葉飯

〔料理獻立早仕組飯〕干葉食

冬大根の葉すいぶん和らかきところを陰干にして置扱飯に焚んとおもふときよくもみて莖をさりてぎつと湯を通しひき上でとぎたる米にまじえて鹽をすこしくわへてたくなり

蕪飯

〔料理調法集飯〕蕪飯

一大根めしの如くせんにして煮飯の上に盛出すなり

〔徳用食鏡〕肥前の船頭飯

味噌汁を濃たて蕪を厚サ五六分に切り大ならば又ニツに切右汁に入やはらかにつぶるゝ位に焚扱飯は常のごとく焚て右蕪を椀によそひ其上に飯を少し盛てかきませ食すべし別に菜のものなくて食することなれば米すくなくいるのみならず大ひに徳用也是を船頭飯といへる事は肥前唐津邊の浦々の漁人或は船子など焚て食するによりて土人がくよべると見えたり

茄子飯

〔料理獻立早仕組飯〕茄子食

生よき茄子を炭にてとくとやき水に入れて皮を去細にさきて椀へもりうへに飯をもりて出すべし汁は薄醬にて薬味胡椒の粉其外見合て好物あるべし

唐茄子飯

〔日用竈の賑ひ〕唐茄子飯焚やうかみがたにてかほちや又なんきん

唐なすをいつも煮染にじめに用るより細かにきり米と一所にいれ常の水加減にて鹽をいれ又醬油な