

じめより米にませてたく、

〔料理調法集〕飯 葱めし

一ねぎの白根を細くさき、湯煮をして、長さ能程に切、蒸して、椀に飯を盛たる上ニ置出す也、

紫蘇飯

〔料理調法集〕飯 紫蘇飯

一しその葉を細かに刻み、能汁をしぼり、焼、鹽を加へ置、菜飯の如く飯に交るなり、

蓮飯

〔本朝食鑑〕飯

集解〇中 荷葉飯者、用新荷葉裹飯、蒸熟而食、

〔倭訓栞〕前編九こはいひ 蓮の強飯は、七月十四日に用ゐさせらる、事、内々行事に見ゆ、

〔枕苑日涉〕荷包飯

荷包飯、即荷葉燒飯、廣東新語曰、東完以香粳雜魚肉諸味、包荷葉蒸、表裏香透、名曰荷包飯、今此方人

不用魚肉雜味、以荷葉包飯蒸之、名曰荷飯、中元以此供祖先、即東京夢華錄所謂荷包白飯也、

〔料理獻立早仕組〕飯 蓮食

蓮のはをよくく、あらひて、米の上へ覆て蒸べし、食出來て後、また外のはすのはにうつして、し

ばらくつ、み置べし、

〔大和本草〕荷葉飯

東垣曰、張潔古枳朮丸用荷葉裹燒飯爲丸、其後人ノ書ニモ別ニ法アリ、正傳枳朮丸方後ニ

モ法アリ、荷葉乾者亦可ト云ヘリ、近法陳倉米ノ末ニ荷葉ヲ引サキテ加ヘ、ナベニ水ヲヨキホド

ニ入、米粉ト荷葉ヲ煮テ糊トシ、荷葉ノニエハナニ早ク火ヲ去リ、荷葉ヲ去テ、粉ノ稠稀ヨキホド

ニシテ藥ヲ和シ丸ス、此法荷葉ノ氣味全クシテ不散シテ最ヨシ、荷葉ヲ久シク煮過シタルハ、氣

味全カラズアシ、茶ノニエバナヲ好トスルガ如クスベシ、