

雉子飯

ちらし玉子にして食にかけ出すゆで、黄實ばかりもみてかけたる又よし、尤しるはすましにて、やくみ有べし、

〔料理花船集〕玉子飯

山吹の仕やうにして、めしをわんへもりて、その上へさじにて、すくひかける、ませるに及ず、

〔料理花船集〕雉子飯

きじの身、とほ火にてよくやきて、こまかにむしりてませる也、但しむしでするもありといへども、火どりたる方あぢわひよし、又身もほねもよくた、きて、ませる事もあるなり、

〔料理調法集〕鴨飯

一鴨おろし、油皮をせんじ、其湯ニ而飯を焚、鴨の身はこそげて能た、きほろく、に酒と醬油ニ而煮飯の上、にかけ出す也、

芳飯

〔運歩色葉集〕苞飯

〔增補下學集〕下二芳飯或作苞飯

〔倭訓栞〕中編十九はうはん 芳飯の義也といへり、一説には法飯の義にて、僧家より事起るとも

いへり、

〔本朝食鑑〕一穀飯

集解略○中 有法飯者、此亦僧家之食也、尋常白飯上、置雜蔬雜乾肴之煮炙細剉者、浸于未醬清汁之煎熟而食、是未識所始、惟叢林家之珍乎、

〔三議一統大雙紙〕一法飯、傍飯とて二様あり、法飯ははうの食也、點心之義也、體然、間精進の仕立也、のりの類青み等を粉にをく也、喰様はその儘汁をかけて喰べし、再進二返の後、前方の手先のこを殘す事なかれ、殘す時は再進參すべき也、