

〔料理綱目調味抄飯〕二芳飯ほうはん包たき

鳥飯、雉子飯、鰯飯、めばる飯、初茸、松茸めし、皆雞飯、悻もじりにして芳飯也、雞飯仕樣、かしはの雄若鳥よし、毛ト腸を去り洗て、丸ながら茹て、其茹湯にて飯を燒飯は釜より直にもる、雞肉を細く刺さて五架ごがの干葉、葱を刻、各酒漿にて味付、飯ノ上に覆也、又粒胡椒、からみ大根を用、悻の仕樣、皆如此、又葱、牛旁、しめじ、椎茸、芹、燒麩、何も線に切、味付飯に覆たる皆包飯也、汁は清シ、大根、昆布の類、かろくすべし。

夏日の芳飯冷汁に海苔、栗、生姜、擦大根、いもだしを可用、いもだしは、山のいもうすくへぎ、一夜水につけ置、ねばる水を用

〔料理物語〕芳飯の汁

にぬきよし かまぼこ くり 生姜 おろし 玉子 ふの やき なあへて あけこぶ
めうが 花がつほ のり きざみ候ものは、何もこまかに仕よく候、精進の時はいろくつ
くり次第二入

〔躰方明記〕一方飯の事、飯の上をたいらに盛て、其上ニ何ニても時分の物をすへて、粉五様の物を五所に盛なり、春はせりにても、なづなにても、夏は竹の子、秋しいたけ、松たけ、是は生くり、青のり杯の様なるもの、何れもくゝいかにも細ひき、其物の色とあぢのうせぬ様にあへニて、飯の上の中に一所、扱四方にもりて、その時分の物をくう人の方へなして置也、扱ひや汁ニてもあつ汁にても、たれをまいらせべし、ひや汁は時分のもの、をうき身にすべし、又物によりてもり様の事は、物のなりに盛なり、いか様にも盛てもくるしからず、菜をおかぬも有、又置もあり、汁の方を入かる、もき別にもいだすなり、汁はあつくも、ひやなしもうくる也。

〔京極大雙紙〕食物の式法之事