

一はうばんと云は、三ばうせんをまねたり、是は飯を半分にもる也、扱又さいはいくつも、又こも
いくつもして、重而かさをしてかき合而くふ也。○又見今川大雙紙

〔芳飯三峯膳式膳〕一芳飯之事 盛様かくのごとし、飯の上に置なり、魚物ニてもこれをとゝのふ
御前にて汁をかけべし。

一當季を喰ぬ事也、皿五ツに盛事も有、又飯の上に盛由候、五ツに盛わけたる時は、をくの季より
一つづ、取寄て喰なり、汁は五度引なり、然共一季を残すゆへ四度うけて喰なり、中取て箸をあ
げさすべし。

一春 左角 夏 左手本 秋 右角 冬 右手本 土用は中也

〔配酌之法用〕食物作法

芳飯食様之事 芳飯と云は、狩場野懸等にて取あへず出す物也、是は菜なし、食の上に五色のこ
を盛付出す、次に汁を引、芳飯に直ニかけて上のこを一つにませ合て食也、わけをせぬもの也、食
仕廻たる時、又右のごとく盛て引替る也、何ケ度も同前、上のこの盛様、五色、中を黄ニ、前を青く、左
を赤く、右を黒く、向を白く、盛也。

〔大草殿より相傳之聞書〕一包飯集養の事、先左の手にて、膳の右方に有すさいさらを取て、我左の
方の膳にすみにをく、其後かさを右の手にて取、膳のさきの方へ置、其後包飯のかはをとり、かさ
の中にかはをかさねて置、次に包飯に盛たる中の花を取て、かさの中のかはの上にをく、其後は
しをなをして膳にをき、兩の手にて汁をうけて、膳にすへて、左右を見合候て、何れも汁をうけら
れたる時にはしを取、わんの中に盛たる物をさきへ押のけて前よりくふ也、さいは膳のさきの
中もりくふ也、又くいてさいは、我左のかたの前のすみのさいをくふ、包飯をくひ、左のさきのさ
いをくふ、そののちさいしん参り、うけ候へば、小汁参候とき、かさの上に有花を取て、膳の前あた