

賜社飯曰、明年社飯時、思量老身也、社飯即盤遊飯也、東京夢華錄曰、八月秋社、以猪羊肉、腰子、爛房、肚、肺、鴨餅、瓜薑之屬、切作碁子片、樣、滋味調和、鋪於飯上、謂之社飯、日下舊聞引自得語曰、京師八月秋社、各以社飯、社酒相饋送、貴戚宮院多切肉和蔬果、鋪于飯上、謂之社飯、又鄭望膳夫錄有王母飯、曰、徧饌、卵脂蓋飯、面裝雜味、韋巨源食譜、名御黃王母飯、南宋市肆紀、有肉盒飯、亦以肉蓋飯面也、品字箋曰、盒蓋也、今合醬謂之盒醬、亦謂覆蓋蓋豆麪意、山家清供玉井飯法曰、削藕截作塊、采新蓮子去皮、候飯少沸、投之、如盒飯法、又性理大全、有骨董飯、集覽曰、惠州土人以魚肉諸物理飯中、謂之骨董飯、雜羹中、謂之骨董羹也、仇池筆記曰、羅浮穎老取飲食雜烹之、名骨董羹、品字箋曰、昔人以甘脆諸物蓋藏羹底、謂之骨董羹、骨指肉中之脆、董謂蓮下之藕芽也、人但知肥肉之雋永、而不知脆骨之為味別、但知蓮實之清雅、而不知藕芽之清趣、新骨隱肉中、藕藏蓮底、背珍惜而不輕露者也、熙按虞說甚泥、骨董蓋渾沌之意、市肆羅列雜貨、亦謂之骨董店、或作古董、方密之曰、餛飩本渾沌之轉、鶻突亦渾沌之轉、夢華錄有餛飩菜、指南引名物考有骨董羹、燒樹根為槽、柑升菴作醬濁、凡渾沌、餛飩、糊塗、鶻突、槽柑皆聲轉、又南史陳武帝紀曰、人々裹飯混、以鴨肉、帝命衆軍、蓐食攻之、齊軍大潰、通鑑梁敬帝紀曰、太平元年、人々以荷葉裹飯、媿以鴨肉數瓣、註以鴨肉蓋飯上曰媿、今江東人猶謂以物蒙頭曰媿、音混、此云、亦盤遊食耳、

〔本草綱目啓蒙^{十七}釀造〕飯

醉肺膾炙ヲ飯下ニ埋ムルヲ盤遊飯ト云、同書^{〇格致ニ出ヅ、鏡原}

〔料理調法集^飯〕ごもく飯

一ふくめ鯛、ふの焼玉子、椎たけ、せん糸、落薄竹の子の類、何も味を付て飯のうへに盛出す也、

同

一才形魚、蛇の短冊、青昆布せん、椎たけせん、にんじむの短冊、杯をなまにて米ニ合、焚たるもよし、
〔料理花船集〕ごもく飯