

〔嬉遊笑覽^{十上}〕飲食黄飯は瀬戸の染飯是なり。略○中 光廣卿の歌につくくと見てもくはれぬ物なれや口なし色のせとの染いひ。

〔徳用食鏡〕豊後^{わちだ}黄飯

黄飯は榮曜なる様なれども、焚方に依て利方に成べければ、爰に豊後白杵邊にて、もつはら食する通りを記す也、扱茄子のある時分なら、茄子を多く用ふる也、尤小ならば厚サ二三分輪切にし、大ならば二ツにわり、右の厚さに切用ふ、扱芋^な蕪の生を長サ壹寸六七分に切、三ツ位にわり水にひたし置、牛房をさ、がきにして是も水にひたし、各よく悪汁^{あく}を出し、又葱を壹寸貳三分に切、皆一同に鍋に入、よく焚て醤油をさし、いつも汁などにするよりよく煮て、其所へ魚^{こち}くちの類、の小骨なく、油のすくなきを見合、鱗をとり、頭を去り、鍋の中なるかやくのうへに入、しばらくたきてよく煮たる時、箸をもて骨をすごきとり、右かやくとかきませ、盒^{かさ}子にもり、飯のうへにのせ、かきませ、て食する也、此飯は常の飯の通りに仕かけ、其中に梔^{くわし}を水に出し置、すこし入て焚べし、黄色の飯と成也、利方にたくには、梔^{くわし}を入るにおよばず。略○下

飯湯

〔本朝食鑑^{穀一}〕飯^略○中

附録 食湯

即釜中飯後之湯也、燒乾飯熟後取出、入水于釜、復煮湯、或遺飯焦粘于釜内、則搔落、用水煮熱而用之、其湯焦香味美、此稱食湯、飯後必飲、是本邦之舊俗例也、復用湯取飯之湯者、先用米炒過令香、入取湯中而煮、飲之、但飯後好有飲、左湯者、有飲、取湯者、此據人之好惡、而然矣、(中略)煮拔湯或稱於瀾波、又稱取湯、是煮米之濃汁也、氣味主治與米同。○下略

〔貞丈雜記^六〕飲食一飯の湯も客人より初むべき事也、貞衡云、飯の湯も客人より初め申候、亭主より

初申事は略儀にて候、當世は亭主より初むるなき事也云々、ある人の云、亭主は臺所にて食物のあんばい等を指圖しはせ廻り、毒のこゝろみをして、膳を出す故、亭主は客と同座して食せず、やうやう湯の出る時分、亭主隙ある故、座敷へ出て挨拶して、湯をば客の前にて毒見して參らする也と云説あり、心得がたし、湯も臺所にて心見して參らすべし、湯にかぎり客の前にてこゝろみ