

する事心得がたし、舊記になき事なり、

〔料理調法集〕飯食之湯

一飯をうつし取たる釜へ水を入能煮かへらして出すべし、焼しほ少々入たるもよし、

同

一飯を常よりこわく焚て、能水にて洗、日に能干、いりて湯のたぎりたる中へ入れば、湯出候時、器の内に浮て有也、

同

一常の飯のこげを取、又よく焙りて入、湯を能煮立て出すなり、

同

一清水米、南部あられを煎て、湯ニ入たるもよし、此類何も會席物好による也、式正にはあらざるなり、

〔醒睡笑人五はそだち〕一飯後の湯出たるに、風味ことにかうばしく大にすぐる、などほめけるを、

女房聞つけ、うれしげに、のうれんのひまよりかほさし出し、お湯のかうばしきもことほり也、たき物をくべた程にと、座にゐたるみなくも、耳にしみてぞかんじける、中に一人うらやみ歸り妻にかたれば、それしきの事をば、誰もいふべきものとあざわらひぬ、知音をよびならべ、飯の湯を以前のやうにと、のへいだし、人々かうばしやとほむるとき、ねうばうは、からず、御湯はかうばしからふ、柴を三束くべた程にと、

〔日本書紀三十持統〕元年八月丙申、嘗于殯宮、此日御青飯也、
ヒシキホノ

〔日本書紀通證三十五持統〕青飯シキホノ之見、物語草紙、眞語曰、霍山有道士、受青精石飯之法、故事成語考曰、青

精飯亦堪供佛、山家清供、青精飯者、以比重穀也、按本艸南燭木、今黑飯草、即青精也、采枝葉搗汁浸米、蒸飯、曝飯、乾堅而碧、久服益顏、延算、歲時記、寒食、取楊桐葉染飯、其色青而有光、食之資陽氣、道

雜載