

炊法

〔雅言集覽加八〕かゆこはいひ 雅望考ルニ、カユコハイヒハ、カタガユライヘルナルベシ、カユコハイヒト二物ニテハアラジ、

〔料理調法集飯〕粥

一米一升到、水七升五合にて煮候へば加減よき也、能にへ候時なべの底ニおきを付置候てよし、
〔日用食竈の賑ひ〕白粥の焚法

關東にて白かゆは味なきものとて、食する人まれなり、つらく考るに、畿内邊の焚かたとは大ひに違へり、白かゆは焚加減によりて美味にして勝手よきもの也、先焚やうはいつも食する飯の米を洗ふより前目に洗ふべし、未だ水に白みある位にして釜にいれ、水加減略註してたくに、吹あがりたる時火を減すべし、吹あがりこぼるゝとて蓋をみなあけて焚ば、粥の味ひを失ふ故、蓋を取きらずに少しあけて火を減じ焚べし、此時米二三粒を杓子にてすくひとり、指にてつまみ見るに、少し眞のある位と思ふなるを、薪を引盡したばこ二三ぶくのむ間、其ま、置釜をおろし、大きなる釜ならば、そのまへついに置おきをよくとりてむすべし、又たばこ三ぶく程吞あひだ蒸置釜よりすぐにもりて食すべし、如此して焚たるかゆは甘味ありてよろし、

白粥

〔執政所抄上〕正月十五日

所々粥

藏人所

粥二桶白(白下一本有穀字)小豆杓二柄○中略

御臺盤所

粥二桶同前○中略

已上各白粥一桶、小豆粥一桶、杓一柄、菜三種、

件粥等早旦所課、家司調進之使、以例文分行之、

〔空穂物語 藏開上二〕

左の大殿の大きみ、春宮にさぶらひ給が、もとよりもの二斗ばかりいるばかり