

〔守貞漫稿後集一食類〕京坂ハ右ノ如ク午炊ヲ專トスルガ故ニ、冬日ハ朝夕ニ冷飯ヲ茶漬ニシテ食スルニ、冷ニシテ良ナラズ、此故ニ宿茶ニ鹽ヲ加ヘ、冷飯ヲ再炊シ、粥トナシテ專ラ食之、號テ茶ガエト云、或ハコレニサツマ芋ヲ加フモアリ、又宿飯ナキ朝ハ、粳ヲ炊クニ水ヲ甚ダ多クシ、白カエトシテ食スモアリ、白糜ニハシホヲ加ヘズ、

〔日用竈の賑ひ〕大和國揚。茶。粥。

大和國は農家にて、一日に四五度宛の茶粥を食する也、聖武天皇の御宇、南都大佛御建立の時、民家各かゆを食し米を喰のばして、御造營の御手傳ひをしたりしより、専らかゆを用る事と云傳ふ、奈良茶といへるは是より出たる事とぞ、

扱あげ茶粥を焚には、前に記す白かゆの米を洗ふごとくざつと洗ひ、先茶を煎じ出して、常たかくかゆより水を澤山いれてたき、米の眞なきやう煮たる時、桶いかりに籍をのせ、其籍の中に檜杓を以てのこらずくみあぐれば、茶の湯は桶に溜り、飯は籍に残るなり、此湯は又なべ鍋大和にては、多くにに入れてたぎらせ、右あげたる飯を碗にもりて、此たぎる茶をかけて食するに、至てかろくしてたべよきもの也、是は前に記す茶粥のごとくして焚ば、ねばりてあしき故斯したる事なるべし、土人は是を揚茶粥と唱ふ、

〔日用竈の賑ひ〕入。茶。が。ゆ。

いれ茶がゆとは、冷飯をちやがゆにするをいふ也、先釜に煎じたる茶をいれ、鹽も程よく入たぎる激中へ冷飯を入、杓子をもて塊をとき、蓋をいたし置、吹あがるを度として釜をおろし、頓たぎるに盛て食すべし、米よりたく粥のごとく、暫時も蒸置ては味ひあし、壹人前焚てたべんと思はゞ、土鍋京のきゆきひらなべか、くるにて右のごとく焚べし、鐵鍋鈔さ鑪鍋等にて焚べからず、土鍋より味ひ大ひにおとれり、