

カマといふなり、

〔古事記傳 十二〕今俗に釜をも加麻カマと云ゆゑに、竈カマを加麻カマと云は、釜より出たる名と思ふ人あれど、さに非ず、古釜カマを加麻カマと云ることなし、釜は賀奈閉カマ、また末路賀奈倍カマと和名抄に見えたり、思ひまがふべからず、或人釜カマを加麻カマと云は朝鮮言なりと云り、さもあるか、又竈カマより轉りたる名にてもあらむ、

〔和漢三才圖會 三十一 釜 音輔 補本字 和字加奈閉、一云末路加奈倍、俗曰加末、〇中 略〕

按釜炊飯煎茶日用之寶器、有大小、其腰如刀鏞、或如鳥翅、故俗謂之羽、羽以上謂之甌、底外有小凸者謂之臍、凡釜鍋皆用鑛鐵冶成之、極暑時鑄者不佳、春秋鑄者最良、鑪亦不多出也、上古無鐵釜、多用瓦釜、中古自河州丹治郡始作之、江州辻村次之、近頃攝州大坂多作之、茶湯之釜名、鑪子出、于後、凡新鍋釜煮物、火燃止則鑪氣出、用柿澀汁清水等分、醋少許盛之、一晝夜而去、復用糠未醬汁、和醋鹽各少許能煮之、豫可防、

新釜外面欲琢者、用醋搾渣頻琢之、久如銀、常鍋釜內宜拭淨、如一滴水滯經日、則腐爛生孔、缺甌音演

三才圖會云、甌上若甌而足、以炊物、下若高而足以飪物、蓋兼二品而有之、或三足而圓、或四足而方、按字彙云、甌無底甌也、後人加釜底者乎、今不用之、

〔中山傳信錄 六〕釜

炊爨鍋器、皆有鐵者、製亦頗與中國異、或有柄有提處、夏使舊錄云、多用螺殼炊爨、今不爾、間以大螺殼烹茶者有之、

〔立身大福帳 七〕鍋かま

なべはいつも同斷、かまには、地がま、田舎むき二いろあり、地釜は羽より上のこしき厚く、まりう