

中華粥

布宮慈子やすこ

ぼんぼんと上がる湯気なり中華粥その勢ひやよし寒き朝に
たぎる湯に米を入れればしまらくを沈んでそのち踊り始める
朝なさな中華粥を炊いてゐる爆発に似る粘りなき粥

もらひたる土鍋のかたち巧みにて強火で炊くも吹きこぼれせぬ

じつくりと水から煮出す手羽元のアクを取るとふ手間をたのしむ

鶏の旨み出でたるスープに米を入れさらにニンニク胡麻油入る

強火にて米の花咲くまでの間を火加減見つつザーサイ刻む

仕上げとてホロホロ落とす枸杞くこの実は中華粥に映ゆる朱なり

蓮根の丸はおもしろ包丁を立てて如何なるかたちと怪しむ

小豆粥、芋粥、蓮根粥、白粥さへもわんわんと炊く