

の御供料彼處より貢獻して、此香物といふは、瓜、茄子の鹽漬也、此事上代はしらす、後に引たる舊記どもを證とすれば、近昔の事にあらず、さればあながちに大根の味噌漬のみ香の物といふとは決がたくなん、

〔碩鼠漫筆 十一〕香物名義

古くは香物の名目物に見えず、疑ふらくは室町の中頃よりの物か、○註 此香物は、味噌漬に限れる名にて、もし禪僧などの製しもとは鹽漬のみなりしなるべし、其鹽漬のことに古きは、延喜中務省式に、女官漬菜料等鹽、各見本司式、また儀式卷二大嘗に、其南縦七間、造筥形并漬菜屋一字、東戸、一東と見えたり、又後ながら無住、雜談集卷二に、或上人雞卵ヲ取テユデ、クヒケルガ、小法師ニカクシテ茄子漬ト名ヅケテ食シケル、○中と有るも亦鹽漬の茄子なるべし、但し上臈名事、女房に、字鏡集水部に、あさづけ、あさくとあるは、今も云ふ大根漬にて、や、後世の俗名なるべし、漬シケル、見ゆ、○中略も此香物と云ふ名の味噌漬に限る由は、味噌の異名を室町頃より女房詞に香と云へば、香に漬たる物と云ふ義なり、○下略

〔本朝世事談綺 飲食〕香物

相傳ふ、香物は漬干はしより出たるもの也、薰物の中へ、片三四分の大きさにして漬浸し、その香氣をうつしてこれを焼、漬干といふ也、これにもとづき、瓜、茄子、大根等の野菜を糟粕に藏し、その好味をうつして茶菓子に用ひたる也、合せ香に漬たるより起るによつて香物といへり、専茶の湯に用ゆとあれば、慈照院殿○足利政の時代より起る事か、今口取に用る菓手に比するものか、

〔四方の硯雪〕野菜を鹽に漬し日を経たるを香物といふ、數寄者香を數品きく時は、後鼻の品をわかつことあたはず、この時蘿蔔、茄子などの鹽にひたしたるをかぎて香をきけば、鼻あらたまり