

て、品をわかつこと始の如しと、故に香物の名ありといふ、

〔守貞漫稿後集〕香物

カウノモノハ、味噌漬ヲ本トシ、古ハ味噌ヲ香ニ云ヨシ或書ニ云リ、今製ハ總テノ菜蔬ヲ、鹽或ハ味噌、或ハ酒粕等ニ漬タルヲ云也、酒ノ粕ニハ、白瓜、茄子、大根等ヲ專トス、何國ニ漬タルヲモ、粕漬トモ、奈良漬トモ云也、古ハ奈良ヲ製酒ノ第一トスル故也、

〔秋齋間語四〕香の物は、生大根に限る物なり、口中惡氣を去物なり、美食の上は別して可食也、

〔瓦礫雜考二〕香物

秋齋間語に、香物は生大根に限るもの也、中といへるは、妄なるひがことなり、生なる大根は香物といふべき、香はあらぬもの也、新猿樂記に、精進物者腐水葱クダシナギ、香疾大根カバヤといへるも、生の大根ならぬことは明かなり、略註、鹽美會、酒のかす、何にまれ、物に漬たる菜蔬のかぐはしきを香物といふこと論なし、

〔橘庵漫筆二編〕秋齋の筆記せしものに、香の物は、生大根に限る也、中と云り、略香の物は、とかく生大根といふ説を上げる證に、屠蘇獻酌の人に、生大根を被下ることなどをかき、或は東山殿物數寄にて、瓜、茄子を漬初しよしを書けり、例のて的が英雄人を欺く杜撰なるべし、

種類

〔延喜式三十内膳〕漬年料雜菜

蕨二石料一斗鹽、薺蒿一石五斗料六升鹽、薊二石四斗料二合鹽、芹十石料八斗鹽、落二石五斗料六升鹽、蘇羅自六斗料四合、虎杖三斗料二合、良比賣花搗三斗料三升、龍葵味菹六斗料四升、瓜味漬一石三斗料四合、蒜英五斗料四合、韭搗四斗料四升、蔓菁黃菜五斗料三升、粟三升、

右漬春菜料

瓜八石料八升鹽、糟漬瓜九斗料八合、滓醬二斗九升料七升、醬二斗七升料九升、醬漬瓜九斗料一斗九升鹽、滓醬各糟漬冬瓜