

鹽漬

京坂ニテ莖屋クキヤト訓ズ昔ハ大根等ノ莖漬ヲウリシ也今世ハ莖ノミニ非ズ蘿根蕪菜等ノ鹽一種ヲ以テ漬タルヲクキト云又大根ノ根葉トモニ細カニ刻ミテ鹽漬ヲ刻ミ莖ト云蘿根全體ノマ、漬タルヲ長漬ト云瓜茄子等鹽糠二種ヲ以テ不日ニ淺漬ト云大根ノ葉ヲ去リ乾テ枯テ後ニ鹽糠ヲ以テ漬タルヲ香々ト云香ノ物トモ云原ハ漬物ハ香物ノ總名也鹽漬糠ヅケ粕漬トモニ賣之粕漬三都トモニ奈良漬ト云○中漬物ノ總名ヲ香ノ物又カウクトモ云鹽漬ヲ鹽押ト云瓜茄子大根菜等ヲ押ス蓋全體大根ノ長漬不製之刻莖ヲ江戸ニテ大坂漬ト云原彼地ノ製ヲ傳ヘタル歟蕪亦大ナル物ナシ故ニ不製之近年冬大坂ヨリ天王寺蕪ヲ漬ケ京都ヨリ水菜ヲ漬テ江戸ノ知音ニ贈ル者多シ買物ニハ稀ナリ水菜或ハ壬生菜又ハ糸菜トモ云江戸ニテ二品トモニ賞之京坂ニテ云淺漬ハ江戸モ同名又同製之又三都トモニ鹽糠ヲ以テ長日漬タルヲ糠味噌ヅケト云又全大根ノ葉ヲ去枯テ鹽糠ヲ以テ漬タル上方ノカウクト云同製ノ物ヲ江戸ニテ澤庵漬ト云品川東海寺ノ澤庵禪師始テ製之故名トス

〔本朝食鑑〕穀二香物俗稱

集解○中鹽漬者淹之壓之○中若壓而水溢于蓋上則宜除去水以水盡而止

〔延喜式〕三十九內膳漬年料雜菜

瓜八石斗八升料鹽四升

右漬秋菜料

〔黒田故郷物語〕瓜ノ時分ハ家中町人共ヨリ大分指上候伽坊主小性相詰候者何モ呼出シ喰セ候テ皮ヲ削者ニモ皮ヲアツクムケト申付候伽坊主申ケルハイトハ小キ瓜ヲ厚クムキ候ハ喰所少ク成可申ト申ケレバイヤク一ツニテタラズバイタクツモ喰其皮ヲ長持ノフタニ入ヨトテ臺所賄人ヲ呼出シアレ成瓜ノ皮ヲ鹽漬ニシテ臺所ニテ食ヲ喰候サレノ無者多シ是等ノサ