

イニサセヨ、總別茄子以下ノ皮其外野菜ノ切ハツシ、魚ノ骨少モ不捨、夫々ニコシラヘ、サイノ無者ニ喰セヨト被申付候ニヨリ、不斷其仕合ナレバ、鹽汁計ノ者ドモ、菜モ有ケルト也、

〔延喜式三十内膳〕漬年料雜菜

茄子五石 三斗 鹽

右漬秋菜料

〔四季漬物鹽嘉言〕茄子鹽壓漬

茄子色よくつけんと思はゞ、鹽に川の砂をませて漬れば、艶よくつくものなり、又明礬をすこし入れてもよし、皆當座喰の料なり、久しくかこひ置には、鹽澤山入て壓を強くかくれば、永くもつ物なり、又澤庵漬の中へつけ込茄子は、一度鹽押ししてよく水をあげたる時、鹽水をこぼし捨て、一日ほして、ふた、び鹽をして、壓を強くかけて、あげたる二度めの水をこぼさぬやうにしてたくわへ置時は、いつまでも持なり、此鹽押茄子を百一漬につけるなり、

〔料理談合集〕なすび青漬

藍瓶のそのの砂にしほをませてつければ、いろかはる事なし、又豆の葉をしぼり、その汁にかふちとしほと加へつけるもよし、

〔四季漬物鹽嘉言〕菜漬

つけ菜をよく洗ひ、かぶを切すて、庖丁目をいれて漬るなり、桶の大小、菜の多少によりて、鹽加減見計ふべし、菜は餘り壓がつよすぎれば、葉の色赤くなる物なり、

京系菜漬

關東には少けれど、近來京の水菜の種を植て所々にあり、一株にて百莖餘りあり、かぶの根を切、庖丁目を多くいれて土を洗ひ、甘鹽にてつけるがよし、水あがりてもあくといふもの少もなし、