

刻漬

〔四季漬物鹽嘉言〕きざみ漬

澤庵大根の莖を干葉にして、多くたくわへおきて、總菜に遣ひ、汁の實にすべし、右の莖の中よりやはらかき若かぶをゑりおきてよく洗ひ、小一寸位に刻みて、大根を短冊にうちて、莖と等分にませて、醬油樽一杯ならば、鹽一升計り入て能もみ、手比なる押石をかけて漬るなり、十餘日過てざつと洗ひ、醬油をかけて、當座喰にすべし、なま漬は無用なり、すこしつきすぎたる方がよろし、  
大坂切漬上方にては、くもじといふ、又くきともいへり、

大根と蕪と等分に、葉莖ともにきざみ込て、醬油樽ならば、鹽五合を入れて能くもみ合せ、強く押て漬るなり、十餘日を経て、ざつと洗ひ、かたくしぼりて、香の物鉢へ入置、菜箸にて自分の喰ほど手鹽皿へとりて、別にちいさき片口の器へ醬油を出し置、銘々にかけて喰なり、略 中上方にては專らすることなり、齒ざれよく、いたつて淡薄なる風味なり、

〔諸國名産大根料理秘傳抄下〕大根早漬。香物仕かた

一大こん長さ三四寸に切、堅に三ツ切にして桶に入、上より熱湯をかけ、あつき内に取出し、外の桶に入、鹽澤山にふり、酒を少し打、押石かるめにかけてをく也、半時ほどに上々の香物になる也、又糖鼓へ入るもよし、葉付大こんを漬るには、葉を上へして湯のか、らぬやうにする也、漬やう同じ事也、

〔四季漬物鹽嘉言〕印籠漬

醬瓜まろびの跡先を切、中實をくりぬき、其中に穂蓼、紫蘇の葉、若生姜、青蕃椒等をおしいれ、甘鹽加減にして、壓強く漬るなり、六七日立ば喰比なり、瓜へとうがらしのからみ移りて至極よし、輪切にしたる所、印籠に似たるゆへ名づくるものか、又云胡瓜もかくの如くするもよし、齒切ありてまるづけ瓜におとらず、

印籠漬  
達摩漬  
雷干瓜