

達摩漬

まるづけ瓜の季なりを二ツにわり、中實をとり、甘鹽にして押漬にする、瓜の形略。圖 手遊びの達摩に似たる故に呼ぶものか、皮こわくして中に禪味を甘んずるか、そもさん。

雷干瓜

まるづけ瓜の中實をぬき、永くむきて一夜鹽押して、翌日にほすなり、其座にむきて鹽をふりて干事もあれど、それは當座喰の料なり、一夜おしてほせばちぎれもせず、永くつながらりて瓜一ッが一筋になりて、能干あげて一筋づ、結びおくべし、久しく圍ひ置には、白瓜を上品とす、丸づけよりは皮もやわらかく、漬りやうもはやし、

糠漬

〔本朝食鑑二〕香物俗稱

集解略。中 糠漬者、用近米細粉最好者、入煮豆粘汁和白鹽、以鹽多爲佳、俱拌勻藏貯于桶、而漬蔬漬茄、有卒法久法、卒法者、用生紫茄去蒂洗淨、二割、漬糠汁一晝夜、而取出用、其色紺碧味亦最佳、浸酒食者尚佳、久法者、用生茄子連蒂不割、洗淨用鹽淹于桶、蓋上載石而壓之、一兩日取出、拭定漬于糠汁桶底、經年其色黃茶褐、其味鹹酸可愛、漬餘蔬者與糟味噌略同、漬蔬而糠汁不竭者、以其蔬之生汁相交也、據其糠汁不乾、而經年不敗、故以舊爲勝、若糠盡水乾則加糠加鹽、加豆粘汁、互加令不竭而可也、

〔四季漬物鹽嘉言〕糠味噌漬又餘漬ともいふ

萬家ぬかみそ漬のあらざる所もなければ、世俗には取遣せぬ物のやうにいひならはせしかど、とるにも足ぬ事共なり、又新には急に出來がたき物のやうに思ふやからもあれば、心得の爲に爰にしるす、糠一斗、鹽五升、右糠の小米をよくふるひ取て、鹽五升到水五升を鍋にて煮かへし、水なれば、一夜さまし置、糠にませて桶へつけるなり、見はからひあるべし、あらたに拵たる當座には、毎日たび〜手を入れて搔廻すべし、故き澤庵大根を四五本、糠のま、いれ、生大根、