

舟洗淨舟中盛鹽水日曝三五日待鹽水乾而漬糟此法與白瓜條可併考茄者用新好紫茄鹽淹于桶中蓋上載石以壓之二三日取出而漬之牛房角豆刀豆竹笋蓮根薑蕪如漬茄法

〔伊呂波字類抄加飲食〕糟漬冬瓜カスヅケノカモウリ見大膳式

〔延喜式三十三大膳〕正月最勝王經齋會供養料中醬瓜糟漬瓜荏裏各一顆味醬漬糟漬冬瓜各以一顆充三口

味醬漬糟漬醬漬茄子各三顆

〔延喜式三十九內膳〕漬年料雜菜

糟漬瓜九斗合料鹽一斗九升八合汁糟一斗九升八糟漬冬瓜一石料鹽二斗二升汁糟菁根五斗鹽料

九升汁糟一斗糟茄子六斗料鹽一斗二升汁糟漬小水葱一石料鹽一斗二升汁

右漬秋菜料

〔延喜式三十九內膳〕正月三節

蘿蔔味醬漬瓜糟漬略中

右從元日至子三日供之

〔四季漬物鹽嘉言〕花丸瓜糟漬

花まる瓜は生にて直に粕に漬るなりすべて生のまゝ粕ニ漬る物には二重底に桶を拵へ下に糠をいれ水をおとすやうにせぬときは粕のかわるものなり糸瓜なども右の通にして粕につけるなり

〔合類日用料理抄三漬物〕あさ瓜漬の方

一あさ瓜實を取甘み無之様に能洗瓜百に鹽四五升程瓜の内外にぬりひなたに干て瓜を水出候時家の内へ取入なるべく能さまし能粕にくいしほ程に鹽をませ瓜のすれあひ不申候様ニ桶へ積能ふたを仕其上を土にてぬり風ひき不申候様に仕候廿四五日めには味つき申候