

共に能洗て、一兩日日にほし、麴に鹽をまじへて漬て菹とす、又未醬に漬るもよし、歲時記にも、仲冬之月、采、櫛、蕪、菁、葵等、乾之爲、醃菹とあり、爲

〔本朝食鑑〕穀二香物稱

集解○中 甘漬者、此亦九十月用好肥蘿蔔根百箇、洗淨略乾、用不舂粳飯八升、麴八升、白鹽一升六合、

拌勻、一重蘿蔔、一重飯麴鹽漬填于桶、壓蓋除水、過三十日餘而熟、但至春則敗而已、

酒漬 祇園漬

〔料理調法集〕漬物祇園漬
一白瓜を丸のま、六ッ程に小口より切、中をさらい、蛇の目のごとくして、一夜鹽おしにして、翌日繩に通し、一日日に干、翌日酒にてあらひ、壺に詰、上酒をひたくに入、砂とふ見計入、口張して置、六十日過てよし、但十日程過候て口を明酒減じ候は、酒をたし申べし、丸漬瓜、しやうが、みやうが、ちよろぎ、杯も鹽だしにして漬込よし、

味淋漬 捨小舟

〔四季漬物鹽嘉言〕捨小舟
越瓜こちりを二ツに割、中實を能く取て、鹽を盛て日にほしあげ、水をこぼさずしてほしつける、六七日もほしてからびたる時に重ねて壺やうな器にたくわふべし、冬の中より春へかけて味淋に浸しおき、珍客にもてなすに妙なり、當座喰には一日干て程とす、誰やらが、

夕立や干瓜の身を捨小舟といふ句によりて名づけしとぞ、

〔四季漬物鹽嘉言〕鼈甲鹽

糠味噌漬の故き茄子を、丸にて鹽出してよくしぼりて庖丁し、味淋酒を澤山にかけて浸しおくこと三十日ばかり、茄子すきとをるほどひやけて、奈良漬の茄子にまさることとをし、

醃漬 〔本朝食鑑〕穀二香物稱

集解○中 醃漬者、用新好茄子連帶不大不小者百箇、別用不舂米五升浸水一宿、至旦蒸餛、好麴五升、