

白鹽二升半、而拌勻充桶、漬百茄子者如造鮭、一重三物、一重茄子、要茄子不相捐、蓋桶口緊封、蓋上載石而壓、外以澀紙固封、而避風、經百餘日、取出爲香物、或越年至春、取出浸水、去鹽氣、洗淨、細剉入汁、作和物、以擬生茄、則色青而佳、其味不佳、惟誇新奇爾、此甘漬者、以茄子爲宜、餘蔬不宜。

〔合類日用料理抄^三漬物〕茄子あまづけ。

一中の茄子 百ニ 一黒米六升 一かうじ六升

右の米、つねの醴のごとくめしにして糍と合、桶におしつけ、一夜置申候、水は少も入不申、明晝時分に鹽六升入、あかゝねのせんくづ^五ど入、しほとませ合、茄子のすれ不申候様に漬置申候。

〔合類日用料理抄^三漬物〕茄子甘酒漬。

一黒米^{壹斗}但^{新米} 一糍八升

右桶に成共、つぼへ成共、水少も不入、甘酒に作こめ、能なれ申候時分、鹽四升入、茄子百漬申候、茄子は八月末、ちいさきを取、其まゝ、漬ふたを能いたし、風の引不申候やうに仕置候、遣申時は、前日入申候程取出し、銅鍋にて鹽をざつと煮出し、扱水につけ遣候へば、色青ク候。

醃漬
〔料理綱目調味抄^三雜〕醃漬

どふろくに糍^{じんた}汰を交漬るもよし、かすに白豉合ても、瓜、なすび、大こん、はじかみ、何れも水けを去て漬る。

酢漬
〔易林本節用集^寸食^服〕酢^{スツク}

〔書言字考節用集^六服^食〕酢漬

〔庭訓往來〕菜者^略○中 酢漬茗荷^略○中 茹物、茄子酢菜、胡瓜甘漬、

〔料理物語^{さかな}〕酢漬には、めうが、生姜、梅山も、竹の子、ばうふう、うど、はす、人じん、ほたて、山柝しる、また、び、