

菊漬

〔料理山家集〕菊漬

大きな新梅ぼしよく洗ひ、菊の花と一ツつばに入、よき酒をひたくくに入、白ざとう絹帋に包、其中へ入て漬、めばりして置なり、

但し右きくづけは、梅と酒とさとう等の、ぶんりやう口傳なり、○下

〔料理調法集 漬物〕菊味漬

一苦みなき黄菊を、水をかけよく清め、花びらをむしりて、扱酒壹升に大梅二拾程入、壺に漬込、口張をして置べし、但糍を帋に入、間々に敷漬候得ば一段よろし、

〔料理山海郷一〕菊閉

きくの花黄白赤紫とも、ほそき桶に、すいぶん澤山に花むしりいれ、花のかさ壹尺程にては三四分におしつかる也、右三四分におしつかりたるをよきほどにきりて、一切宛上々美濃紙に包み、又上下より赤みそにて漬おき、おもしろくおきて、入用次第一包づ、出し用、但し花むしり、ふり、鹽にて、すいぶんおもしろく押也、しほ水出るを幾たびも水はすてるなり、

梅漬

〔運歩色葉集 無〕梅漬

〔易林本節用集 食服〕梅漬

〔倭爾雅 果蔬〕梅醬 梅諸 見子内則

〔雍州府志 土産〕梅諸 五月梅子黄熟、後鹽藏之、其内梅子少許碎之、混其内、經日後所碎之梅子糜爛、

而與全形之梅子滾合、兩種共其味甘而帶微酸、圓山安養寺、靈山正法寺之製造特爲美、醬亦斯寺之珍味也、

〔料理無言抄 七〕梅漬 本名 梅醬 亦 梅諸 トモ云 紫蘇、大根、薑、麩、茗荷其好ニ隨ヒ製スベシ、竹ノ子、マタ

タビノミ、水コンニヤク、青山升、