

〔料理山海郷五〕梅漬

梅一升にしほ五合入、おし掛、度々上下へふりかへしおき、梅酢上まであがるとき、梅を陰ぼしに一日半干てつぼに入、上に鹽ふり置、右の梅酢を用ひ、梅の皮を去入申候、しほ二合餘ふり、其上へしそを多く洗ひ、水氣なき迄陰干にして、右の梅の上へふたにおき、其上へ鹽二合ふりて、はしにてそろく、とおし付おく、手を入ることあし、箸も水氣なき様に、何にても水氣を取、紫蘇の中へつける、漬るときしほ少しづ、入る、麩はその儘つけて押をかけ、水氣を去、瓜、生姜、名荷、筍、蓮根、此類は湯煮して水氣を取入、ほうづきは上のかわとり鹽入漬る、何によらず、よくく水氣を去べし、

〔殿中申次記〕從永正十三丙子、至同十七庚辰歲記録事、

六月二日

一梅漬 二桶例年進上之

久我殿

〔後奈良院宸記〕天文四年四月十三日癸卯、大慈院梅ツケ給、

〔毛吹草三〕山城 丸山醬梅漬

紫蘇漬

〔本朝食鑑三柔滑〕紫蘇如字

集解、處々多有、或人家田圃栽之、○中或醃藏、味噌漬俱佳、與梅子同淹藏、則其汁香紅、同漬者悉香紅

可愛、最經年亦好、○下

〔料理山海郷一〕千枚漬

しその葉何まいも多にかさね、しほ漬にする、押おもくかけて、厚さ二分ばかりになるほどして、四方を去、肴又香の物に用、

〔四季漬物鹽嘉言〕千枚漬