

今の歌に、醬醋に蒜搗雜ての鯛ねがふなどよみしを見れば、壘は魚味をたすくべき料と見えたり、即今サシミなどいふ生魚の肉を聳て切れるに、薑芥等を酢に和したるをもて食ふ事の如く、今俗物にアヘモノといふ物に同じからず、

〔延喜式^{三十九}〕供奉雜菜

日別一斗、壘料三升、中中宮准此、其東宮雜菜五升、壘料二升、

〔延喜式^{三十九}〕年料

酢醬瓶卅口、鉢八口、負瓶四口、大瓶八口、小瓶八口、宮瓶八口、陶白四口、已上八種納壘物料

〔倭名類聚抄^{十六}〕搗蒜。食療經云、搗蒜壘比流豆木、蒜具、

〔延喜式^{三十三}〕鎮魂 雜給料

參議已上 人別略 中 漬菜二合、漬蒜房、蒜英、韭搗各二合、

五位已上卅人 人別略 中 漬菜二合、漬蒜房、蒜英、韭搗各二合、

〔延喜式^{三十三}〕造雜物法

蒜房蒜英各一斛、韭搗一斛、

右神事料造法見內膳式、

〔延喜式^{三十九}〕漬年料雜菜

韭搗四斗料鹽四升、略

右漬春菜料

〔延喜式^{三十九}〕漬年料雜菜

菁根搗五斗料鹽三升、略

右漬秋菜料

〔延喜式^{三十九}〕漬年料雜菜

搗蒜

菁根搗

多々良比賣花搗