

十二月廿八日收納錢參拾貫略○中 菹玖料○中

六年正月廿六日收納未醬參略○中 菹壹斛納一口

無盡漬

〔料理物語さかな〕無盡漬 から皮、木くらげ、梅干、竹の子、同あさかは、さがらめ、昆布、ほんだはら、銀杏、とさか、生姜、めうが、午房、山も、小梅、あん、にん、たう、にん、ところてゆてはす、人じん、ちんひ、おご青苔びびて右之内當座有あひ候を入てよし、此外も作次第ニ可入也、

百味加藥漬

〔四季漬物鹽嘉言〕百味加藥漬

生姜、茗荷、茸、蓼、紫蘇、青柚、山椒、大小の蕃椒、右の類何品にかぎらず、鹽押にしてたくわふべし、生の品ありあわぬ時、ちよつと鹽出して間にあはせる事ま、多し略○中 俗にゑの實とうがらしといふ、まるきをも積込べし、

ヤタラ漬

〔四季漬物鹽嘉言〕家多良漬

ひしほの鹽をからめにつくりおき、瓜、茄子、とうがらしなどを刻み込漬るなり、澤庵大根の味少しかわりたるにても苦しからず、段々切てつけ込也、紫蘇の實、生姜もよし、瓜、茄子、甘鹽に押て水をきりて漬るはことさらよし、

ヨコレ漬

〔料理山海郷〕よこれ漬

大根を糠味噌に二三日漬、取出し、ひしほ、甘酒のかす、すこし入て能すり合漬おき、二三日して用ゆべし、

カクヤノ香物

〔柳亭記上〕かくやの香の物

或老人の話に、高野山に隔夜堂カクヤといふあり、二人の僧、一夜おきに守るが故の名なり、此所を守るは老僧の役に、多くは齒のウスきが故、隔夜料とて香の物を坊よりきざみておくる、きざみたる香の物をかくやといふは、こ、におこれりと、按に、和州長谷寺に隔谷堂あり、大和名所圖會に