

七、大坂切漬きりづけ

◎『四季漬物塩嘉言』(一八三六年)

大根と蕨と等分に 葉茎ともにきざみ込て 醤油樽なら塩五合を入れて能もみ合せ 強く押して漬るなり 十余日を経てざつと洗ひ かくしぼりて香の物鉢に入置 菜箸にて自分の喰ほど手塩皿へとりて 別にらいさき片口の器へ醤油を出し置 銘々にかけて喰なり 是醤油をかけずごしても捨らぬやうに利働なる工夫なり 上方煮ては専らすることなり 歯切れよくいたつて淡薄い なる風味なり

◆つくり方

○材料 葉つき大根一本 塩二〇グラム

壺・大根はよく洗ひ、葉を切り落とします

式・大根を千六本に切ります。

参・葉は角炉熱湯をくぐらせて、水を切り、細かき刻んで壺に混ぜます

四・参を器に移し、塩を全体にふって混ぜ、落としぶたをした上に、かるい重しをかけて一晚おきます

五・供するときは、さつと洗つて、器に移します

六・めいめい小皿に切漬を取り、適宜醤油をかけていただきます