拗棒頻拗攤作厚紙樣、別撒麪粉、不令粘著于拗棒、卷而捍之至如厚紙之輕薄、疊之者三四重、從端細切而作筋條、長一二尺許、熱湯煮熟、以極軟不斷爲好、或熱湯中和好酒一盞梅干一箇而煮熟、則極軟不斷、取出洗淨、復浸熱湯、用未醬水垂汁堅魚汁胡椒粉或蘿蔔汁等、而乘温食之、温飩作餛飩者非也、源順和名餛飩者、餅剉內麪煮、然則別類乎、冷麥亦如造温飩法、而極細切之如緒、故俗稱切麥、煮熟取出洗淨、浸冷水令如氷而食之、食之亦用温飩之諸汁、特加芥子泥爲佳、大抵温飩宜天寒時、冷麥宜天熱時、然任人意不分寒温食之、亦有一種、有乾温飩者、拗而後細切曝乾、用時煮熟而食、又如經帶而乾、此稱經革、二麪俱華之經帶麪之類也乎、

〔和漢三才圖會百五造〕温飩湯餅餛飩　不托

唐曰不托、宋曰餺飩、凡以麪爲食、煮之者、皆謂湯餅、

按温飩乃湯餅之俗稱也、造法用鹽水溲麪爲一團、以小棒按擴之、再卷于棒頻揷之數反、則如革而疊、切之五寸許如紐、投熱湯煮之、酒少加之愈佳用醬油汁乘熱食之、故稱温飩、温飩之義乎、飩與飩字似故爾、甚細而煮之似素餅者名切麥、切麥繩之略乎夏月投冷水食、勝於素麪、

一種有經革温飩者、如前法剉成眼乾臨用時煮食之、容易而良、近頃出平素麪、與此似焉、

〔易林本節用集幾食服〕斬麪

〔大上臈御名之事〕女房ことば

一きりむぎ　きりぞろ

〔料理物語後段〕切麥　これも鹽かげんうちやう、但もうどん同前、汁はにぬき、又たれみそに、からじ、だて、柚、

〔合類日用料理抄二〕切麥の方

一右うどんの仕やう同前也、切樣とひやし申候分ちがひ申候、うどんより細に切申候、

切麥