

として、端なき故混沌といふ詞を以て、名付たるなり、食物なる故、偏の三水を改て食偏に文字を書なり、あつく煮て食する故、温の字を付て温餽とも云なり、是もそふめんなどの如くに、ふち高の折敷に入湯を入てその折敷をくみ重ねて出す也、汁并に粉醋さい杯をそへて出す事、さうめんまんぢうなどの如し、今の世に温どんと云物は切麪也、古のうんどんにはあらず、切むぎ尺素往来にみえたり。

〔嬉遊笑覽十上〕温餽、庭訓首書に、貞丈云、○中略卷懷食鏡に、啓益按救荒野譜云、以水和麪作皮包菜肉糖蜜等餡、湯炊煮熟象混沌不止之義、今俗多用之祀先云々、接するに、混沌後に食偏に書かへたるなり、煮て熱湯に漬して進る故、此方にては一名を温餽ともいひしなり、今世温餽は名の取達へなり、それは温麪にてあつむぎといふものなりといへり、鷄卵うどんといふは、麪に砂糖を餡に包みたるものなり、これらをおもふに、其もと餛飩なりしこと玄らる、名の取ちがへにもあらず、物の變じたるなり、むかしは温餽にかららず梅干を添て食たり、懷子集、うどんものぶる繪筵のうへ一齒、梅干のすいさんながらまじはりて、宗因千句、梅干くふた眞似は其儘膳くだり扱もうどんやこほすらん、料理物語、うどん胡椒梅とあり、

〔料理物語後段〕うどん 粉いかほどうち申候共、鹽かげん夏は亥ほ一升ニ水三升入、冬は五升入て、その鹽水にてかげんよきほどにこね、うすにてよくつかせて、玉よきころにいかにもうつくしく、ひきめなきやうによく丸め候てひとつに入、布を玄めしふたにして、風のひかぬやうにしてをき、一づ、取出し、うちてよしゆでかげんはくひ候て見申候、汁ばにぬき、又たれみそよし、胡椒梅、

〔本朝食鑑一〕温餽、正俗訓二字附冷麥。

集解温餽、冷麥、俱用麪造之、其法頭白麪最好者用鹽水攪勻和溲、以手揉合、作平團餅子、令粘堅、而以