

〔雍州府志<sup>六</sup>土產〕餛飩 所々在之其内中御門通丸屋并長濱屋一條虎屋二口屋之所造爲宜蕎麥麵亦然油小路下立賣南日野屋湯煮餛飩雖歷數十町不冷云餛飩切麥蕎麥麵是謂打以棒打成爲片細截之謂也凡京師水至清故其色潔白凡造釀之物非他鄉之所及也

〔浪花の風〕餛飩は蕎麥に引替大によろし其色も雪白にして味ひ甘美なり夫故市中にも温餛飩店は多くいづれの店物にても皆よろし予<sup>〇久須義祐</sup>は蕎麥はそもく嗜好なれ共温餛飩は素より好まずされども當地のうどんは江戸に比すれば格別よろしき故蕎麥に替て不斷食することな

り

〔毛吹草<sup>三</sup>〕近江 日野餛飩

〔江戸總鹿子<sup>六</sup>〕餛飩 そば粉

神明前 淨雲 淺草 ひやうたんや

〔寛政武鑑〕松平久五郎武厚 〇上野 時獻上 暑中 温餛飩粉

水野日向守勝剛 〇下總 結城 時獻上 暑中 温餛飩粉

〔本朝食鑑<sup>一</sup>〕温餛飩

餛飩雜載

發明温餛飩生于温麪而煉鹽水勞拗棒切之煮之温毒滅消氣亦平和然其温尙殘故多食則氣閉痰塞生熱動積此以麥芽山查蘿蔔汁之類而可能消也冷麥亦雖生于温麪而煉鹽水勞拗棒切之煮之温毒滅消復投冷水彌除温毒然暫似涼復入人之肚腹遇熱發温故多食則閉塞熱鬱此亦以前藥而可能消也彼南蠻乾果者麪未歷數回之調和而用之故其熱不可減則不可多食之矣凡麥粉者涼無毒或曰麪有熱毒則甚哉縱雖有磨中石末在內而有變涼至熱之理乎剩至飛羅數次則性平易然則曰性温爲當亦是以意可斟酌之

〔大内家壁書〕碗飯同御節并所々御出之事