

本網搜麪爲之、有熱餅素餅湯胡餅酥餅之屬、皆隨形命名也、語林云、有魏文帝與何晏熱湯餅卽是素餅也、始於漢魏之間也、十節記云、七月七日食素餅何、昔高辛氏少子七月七日去、其靈無一足成鬼神、於人致瘡病、其靈常食麥餅、故當死日祭之、又食之則令人無瘡病矣、○中略

按素餅俗云素麪也、造法用麪和鹽水溲之、和油乘滑作細條、換引之、如絲、掛竹乾之、其竹所持木柙名機用時煮之去沫、其沫乃油氣也、沫盡爲佳、蘸汁食之、如温飽、再入未醬或醬油煮食、稱之入麪、共入研菜、煎乃辛味佳、而菜服能去麪毒也、本朝七月七日餽之、每家食之、出於備州三原、奧州三春者、細白美也、豫州阿州亦不劣、和州三輪自古雖名物不佳、攝州大坂最多造之、送于四方、

平素麪ヒラソフイ、不用油用鹽難爲細絲、帶匾似紐革、温飽而美、自和州多出、用時少時漬水、出鹽氣、煮之則甚柔佳、

〔料理物語 後段〕葛素麪 まづくすをすこし水にてとき、わかしめしのとりのゆほどのかんにして、おけにうつし、さまし、それにて粉をこね申候、かげんはひきあげおとしみるに、いとになり、きれぬほどがよし、はやくおつるもきる、もあしく候、とをし申、上戸はゆびのはいるほどにあげ候、おやわんよし、ふときほそきは上戸の高下により候、なべの湯をよくにやして、吉、そうめんへ、色かはり候は、バすいのうにて、すくひとり、水に入ひやし、よくもみあらひ候、水をさいく、かへ候、へば、いよいよ玄ろく見事になる也、汁はきりむぎどうせん、芳野葛ならではなり申さず候、色々口傳在之、

〔合類日用料理抄二〕葛素麪の方

一水三合程の中へ葛を盃に半分ほど入能とき、鍋へ入、弱き火の上ニかけ、箸にてそろくふりたて一沫煮申候へば、葛の色かはりねばり出来申候、其時あげ人はだにさまし、それをこね汁ニいたし、葛をこね申候、かげんは、手の内ニこねて、葛を一盃入下へながし見申候に、素麪のごとく