

百合蕷麪

能つゝき落申候柄杓の底に穴を五分あまりほどに丸ク三ツあけ、其中へ右のこね申候葛を入れ鍋に湯を能たせ、その中へ落申し鍋の下をゆだんなくたき申候、湯ぬるく成候へば、そうめんされ申候、鍋の内にそうめんたまり候はゝせんぐりに取上其儘に水に入レ申候。

## 〔杭苑日涉十〕山芋餽飴 百合麪

秋田稻庭麪舗製薯蕷麪及百合麪極精良他州所不及也、薯蕷麪卽山芋餽飴、一名玉延索餅月令廣義載山芋餽飴法曰、煮熟去皮擂爛以細布紐去滓、酥麪豆粉爲拌切粗細任意初煮二十沸如鐵至百沸軟滑汁食之、山家清供有玉延索餅法曰、山藥名薯蕷預秦楚間名玉延陳簡齋有玉延取香色味以爲三絕、陸放翁亦有云、久緣多病鍊雲液近爲長齋進玉延比于杭都多見而名佛手藥者其味尤佳也、清供又有百合麪法曰春秋仲月采根暴乾搗篩酥麪作湯餅最益氣血又見遼生八牋。

〔料理物語後段〕玄よよめんは山のいもをこまかにおろし、もち米の粉六分、うる米四分をこまかにはたき、山のいもにてよきころにこね玉をちいさくして、きりむぎうち申ごとくにうち候ゆでかげんは、えうきあがる時吉、是も汁は切麥同前。

## 〔合類日用料理抄二〕薯蕷麪の方

一梗上白はたき粉にし、絹ぶるひにてふるひ申候、扱山の芋の皮を去、能々すりて右の粉をうどんのかげんより和にこね申候、そば切のごとく成共切麥のごとく成とも切申候、扱鍋ニ湯をたて、其内へ鹽を茶二三ふくほど入かき廻し、右の薯蕷麪を入れ、上ル程煮て、其儘取上、水へ入三返ほど水をかへ洗申候、あたゝめとく其後湯をさし候、尤鍋のふたを取候てゆで申候、先上ゲ候て、水に入不申候へば切レ申候、世間に餅米卵、うどんのこなどませ申候、それは惡敷候也、

索餅

〔撮壇集下〕<sup>サクタウ</sup>索餅〔易林本節用集半〕<sup>ハーハイ</sup>索餅