

〔庭訓往來諸抄大成扶翼〕墓子麪 貞貞○伊勢云、墓子はごいし也。小麦粉を水にて固くねりて板の上にて薄く伸し平めて、細き竹筒の切口の内の肉を削り去り、皮の方をうすくなるやうに刃の如くして其筒にて右の伸したる麪を押し切れば、墓石の如くに切るゝ也。それを煮て煎豆の粉を衣に掛くるなり。今も薩州などには其製あり、是歟。

〔齊民要術九法〕切麺粥一名蒸麯 煙盧貨
反麴蘇貨粥法

剛溲麺、揉令熟大作劑、接餅麯細如小指大、重繩於乾麺中、更接如麯著大截斷、切作方墓、簸去勃飰裏蒸之、氣館勃盡、下著陰地淨席上、薄攤令冷、接散勿令相黏、袋舉置、須卽湯煮別作、曠澆堅而不泥、冬天一作得十日。

〔居家必用飲食三〕米心墓子 頭麪以冷水入鹽和成劑、棒拗過捍至薄、切作細墓子以密篩隔過再用刀切千百次、再隔過、麪者有麯末却簸去、如下湯煮熟、連湯起入涼水盆內、攪轉撈起控乾、麻汁加碎肉糟薑米醬瓜米黃瓜米香菜等。

〔料理山海鄉二〕きし麺

うどんのこ鹽なしにこね常のごとくふみて薄く打はゞ、五分ほどの短冊にきり、汁にてかげんするなり、打粉多くつかへば汁ねばる、打粉少くして汁多く仕懸るがよし、汁酒しやうゆをくわへ、少しあまく仕懸る、尤かつを大がきにして入べし、温飴を打込煮上で置、ねぎ二寸計に切、たくさんに入れて後右のうどんを入れてもちゆ、鰹もみこみ打たるも、おもしろきなり。

水華麺

〔下學集下〕水華麺スイクワ

〔易林本節用集寸食服〕水花麺スイハグ

〔撮壊集下飲食〕胡蝶麺コナガ

〔散索麺〕散索麺サザソウ

冷陶麺

艾冷散胡蝶麺

〔易林本節用集阿服〕艾葉麺エイヨウ