

集解蕎麥四方有之東北最多而佳西南少而不佳夏土用後下種八九月收之早收者號新蕎麥信州及野之上州有三四月下種六七月收之者以爲珍野之下州佐野日光足利等處武總常之地雖多出之而佳尙不及信州之產也性最恐霜雪故信州以北諸州之產亦不爲佳其苗高二三尺赤莖綠葉類蕎葉而小開小白花繁密如雪結實纍々有三稜初綠老作黑色杵之去殼磨之爲麪飛羅極細而用熱湯或水煉作平團餅子令粘堅以拗捧頻拗別撒麪粉不令粘著于拗捧卷而捍之至極薄而放攤疊之者三四重從端細切作細筋條投沸湯而煮久煮則硬少煮則軟隨意取出或洗冷水或洗溫湯此號蕎麥切滌淨澆水而食之用汁其汁用味噌水垂汁一升好酒五合拌勻煮乾鯉細片四五十錢者半時許不宜慢火宜緩火煎熟以鹽溜漿油而調和之以再溫爲要別用蘿蔔汁花鱉山葵橘皮番椒紫苔燒味噌梅干等物和蕎切及汁而食蘿蔔汁以辛辣爲勝古來未聞賞蕎麪者近代製之今舉世上下美賞之東北之人專造之競誇西南之人造之不佳惟京師近年造之稍美然麪不好蘿蔔亦不辣故不似江東之盛美也或用麪入沸湯緩火煉熟如飴和汁而食此號蕎搔ソウカネ而劣似蕎麪李時珍所謂作湯餅謂之河漏亦此類乎或呼蕎麥切之煮湯稱蕎麥湯而言喫蕎切後不飲此湯必被中傷若雖多食飽脹飲此湯則無害然未試之復用蕎麪撒熱湯拌勻徐々飲之而言能禦寒然蕎性微寒無禦寒之理惟熱湯煨身之故矣

〔和漢三才圖會百五蕎麥造切蕎麥詳于穀類下、
河漏蕎麥粥餅、

按用蕎麥麪煉作餅以棒拗之或卷或擴令如革卷疊之細切投沸湯略煮之洗淨用醬油汁食之和山葵菜蕪等韋辛物可也、

一種用蕎麥麪煉熟爲餅以醬油汁食之呼曰蕎麥粥此本綱所謂河漏是乎、

〔善庵隨筆〕蕎麥ハ冷物ユヘ脾胃虛弱ノ人ニ宜シカラ子バ大小ニ麥ト一樣ニ常食ニ充ツベキ物ニ非ズシカシ土ノ肥瘠ヲ論ゼズ一候七十五日ニシテ實熟シ凶荒ノ備ニハ甚便宜ナル故ニ、