

ヲ配シテ食フ、西土ノ河漏ハイカド製スルヤ、此方ノ蒸麥トハ、同ジカラザルヤフニ思ハル、此方ニテハ温鈍ニ蕎麥切モ、モト菓子ニ屬シテ、菓子屋ニテハ船切重詰ニシテ賣リシユヘニ、菓子屋ノ杜氏ハ必ラズ蕎麥ヲ打ツ筈クモノナリ、今ニコレヲ以テ杜氏ノ巧拙ヲ試ルハ昔ク餘風ノ存セルナルヨシ聞及ベリ、

〔料理物語後段〕蕎麥きり めしのとりゆにてこね候て吉又はぬる湯にても、又とうふをすり、水にてこね申事もあり、玉をちいさうしてよしゆで、湯すくなきはあしく候、にへ候てからいがきにてすくひぬるゆの中へいれ、さらりとあらひ、さていかきに入、にへゆをかけ、ふたをしてさめぬやうに、又水けのなきやうにして出してよし、汁はうどん同前、其上大こんの汁くはへ吉、はながつほおろしあさうきの類、又からしもさびもくはへよし、

〔合類日用料理抄〕蕎麥切の方

一蕎麥の粉能々吟じ、扱こね申候、いかにも能にえ候湯を、少右の粉におとし、はら／＼仕候程にこね合、其後水にて能かんにこね候、打様はつねのごとくにしてゆで申候、能ゆだり申候時、桶ニ水を入れつと洗笊(いかる)へあげ申候、扱桶に右のゆで湯にても、又白湯にても入、右のそば切入レ、笊を直ニ上に置、又上から能にえ湯をかけ申候初入候湯とのちに上からかけ申候湯とのゆげにてむし申候、ぬめりのき乾出申候時よく御ざ候、

同蕎麥切秘傳の方

一そばの粉常のごとくねり、玉に丸め、厚さ五分程にひらめ、打粉に小糠をふるひ遣候へば、手につき不申、のびよく候、扱常のごとくゆで申候、湯の内にて小糠の分はすきと落、小糠の匂少もなく候、總而打粉にて湯ねばり申候故、そば切出來候へども、何返も洗不申候へば、あしく候が、小糠打粉に仕候へば、少も湯ねばり不申候故、そば切二三返す、ぎ候へば、すきと仕候故のび不申候、