

そば切れで、久持様

一そば切れで申時其ゆで湯一荷ほどの中へ、さたう少くるみ五ツ入、常のごとくゆで、扱上げ申候、ぬる湯にて洗笊へあげ、水をかけ、扱物に入置、少も損じ不申候、なべ給候時湯をかけ、つねのごとくたべ申候、仕立に少もちがひ申さず候、

〔還魂紙料下〕 惣食○中

蒸蕎麥切かる口男、貞享元年 飯をたすくる旅籠町、弓手も馬手もそば切屋、おはひりあれや殿さまたち、一杯六文かけねなし、むしそば切の根本と、聲々によばはれども云々、下に淺草はたご町なし、べといふ事見え、又西鶴一代女、貞享三年印本、五の巻、蓮葉女のことといふ條に、女ながら美食好、鶴屋の饅頭、川口屋のむしそば、小濱屋の藥酒、椀屋の蒲鉾、櫛木筋の仕出辨當ふなり、辨當屋のこと、下に見え、鹿子ばなし、元祿三、淺草觀音寺内にて能ありけるとき、中間一人諏訪町あたりにて、蒸籠むしそば切、一膳七文とよびけるとき、○中といふ話あり、貞享元祿の比は、蒸たるを好る人多かりしなるべし、今蕎麥切を盛器に蒸籠を用ふる事あるは此餘波歟、

〔料理山海郷四〕 蕎麥練

そばこ常のそばねりのごとく、鍋にて堅くねりて、其上へ水一はい入でたく、是はそばのあくけをとる爲也、ゆをして其のち練なをすべし、杓子にてねるはあし、女竹きせるのらうほどに切練るべし、是にてはなべにもつかずよき也、膳を出すに、さゆあつくわかしわんに入、右のそば練玉子ほど宛取、湯に浮けて出す、こうとうはつねのそば切のごとし汁はかつを水出して、その後醤油をくわへ加減するなり、水出しあほくては、ゑるうくなる也、よくく心得べし、  
〔明良洪範續篇三〕此内藏助重之、其後火消役ヲ勤メケル時、火ノ見番ノ同心ニ、毎夜蕎麥ガキヲ拵へ喰ハセテ、寒氣ヲ防ガセケル、

蒸蕎麥切

蕎麥練