

〔見た京物語〕たま〜そば切屋あれども、二八など、いふやうなる、らちのあいたる事なし、もちろんうどん桶なし、

〔浪花街通噂一〕鶴人、さやうさ此地では蕎麥屋で料理を兼たり、茶漬を賣たり、または餅を賣たりしやす、江戸のやうに蕎麥屋は、そばばかりといふ見世は、あまり澤山ムリやせん、

〔皇都午睡 三編 中〕京攝にて餛飩蕎麥を商ふ家は、餛飩の方を題とするにや、うどんやと云ふ、東都は蕎麥を題とする故、悉くそばやと云也、扱加役ものにても唱へ大に違ひ、ノツペイ、シツポク扱とはとなへず、てんぶらそば、鴨南蠻、霞花卷、など呼て數種有、それを只詠らへれば皆蕎麥題なり、うんどん好まば、餛飩にて南蠻とか、てんぶらとか詠らへぬ時は、蕎麥やと云ば、皆そばにすることなり、蕎麥に二種有り、カケモリも有り、カケはぶつかけ、モリは小青樓に入て、猪口にだしをつぎ出すなり、

〔寛天見聞記〕蕎麥屋の皿もり井となり、箸のふときは蕎麥屋の様なりと譬しも、いつしか細き杉箸を用ひ、天麩羅蕎麥に霞そば皆近來の仕出しにて、萬物奢より工夫して、品の強弱にか、はらず、唯目をよろこばす事計りにて、費のみ出来る也、食物も無益の事ばかり精製して、其本品の味を失ひしを、賞美する事笑ふべし、

〔守貞漫稿 五 生業〕温飩蕎麥屋

今世京坂ノ温飩屋 略 中 器十六文ノウドンソバトモニ平皿ニ盛ル、常ノ肴皿ノ匱ナル物也、シツ

ポク以下ハ或ハ平ニ盛ル椀也、小田卷ハ大茶碗ニ盛ル、ムス故也、 略 中

江戸ハ二八ノ蕎麥ニモ皿ヲ用ヒズ、下圖 略 中 圖ノ如キ外面朱ヌリ内黒ナリ、底横木二本アリテ竹

簧ヲシキ、其上ニソバヲ盛ル、是ヲ盛リト云、盛ソバノ下略也、ダシ汁カケタルヲ上略シテ掛ト云、

カケハ井鉢ニ盛ル、天ブラ、花卷、シツポク、アラレ、ナンバン等皆井鉢ニ盛ル、