麪

〔百姓傳記十〕小麥ハ上食タル故、色々菓子ニナル、味ヒヨキモノナリ、小麥ヲ挽ニシメリヲカケ、石ウスニテコマカニヒキ、トウブルイニテフルヒ粉トナシテ、マンヂウニモソウメンニモ、ソノホカサマ〳〵ノ菓子ニコシラヘ、マタアラキ粉ヲ引カヘシ、ウドンキリムギニ用ユ、粉ニ挽コト三四遍ニ及ビフスマヲトルベシ、此フスマヲウスニ入レ、水少ヅヽ入ツクニ、シバ〳〵トカタマル、マタ桶ニ入テモミ、足ニテフミ麩ヲトルナリ、マタ麩ヲ取タル洗汁ヲタメ、セウフヲ取リ糊ニスルナリ、重寶カギリナシ、

〔百姓囊三〕田家の食物麥を第一とす、粟又勿論なり、麥は天子も聞しめさるゝ事、和漢例あり、殊に本朝にては猶更なり、四五月の間にや、青ざしといふて、青麥を調じたるを、禁裏へ奉るよし、清少納言が草子に見えたり、禁裏の御園にも、麥を作れるよし、俊賴朝臣の歌に、御園生に麥の秋風そよめきて山ほとゝぎす去のびなくなり、御園生は禁裏の御畠なり、いかさま麥をきこしめす事あれば也、麥は三時草といひて、冬蒔て春長じ、夏熟するゆへ、日數久しく民の勞甚多し、一粒をも徒に捨る事あるは科成べし、民の苦勞おもはざらんや、西行の歌に、賤の女がかたつき麥をほしかねて宵ねやすらん五月雨のころ、かたつき麥とは、一たびつきたるをいふ、二たびつきたるを、もろづき麥といひて、飯に炊て食するなり、土民はかたつき麥をも食すると見えたり、

〔新撰字鏡麥〕麪麥同、尺紹反、上、无支古、

〔類聚名義抄麥〕麵俗ムキコ

〔伊呂波字類抄無飲食〕麩ムギコ、亦作麩、麥粉、

〔和爾雅六米穀〕麩コムギノコ

〔和漢三才圖會百穀三〕麪音面　麵同　俗云温飩粉

本綱、麪甘温微毒、有小麥粉也、性熱、惟第二磨者涼、爲其近麩也、醫方中往往用飛羅麪、取其無石末而性平