〔書言字考節用集 六服食〕點心（テンジン）僧家、定食前後小食云點心、見畷耕錄、

〔庭訓往來〕點心者、水纖、温糟、糟鷄、鼈羹、羊羹、猪羹、驢腸羹、笋羊羹、砂糖羊羹、饂飩、饅頭、索麵、棊子麵、卷餅、温餅、〇中略點心料被送進者、可爲無遮之御計也、

〔貞丈雜記 六飲食〕一糟雞の事、庭訓往來の、點心者水纖（スイセン）、温糟（ウンゾウ）、糟雞（ソウケイ）とあり、尺素往來にも碎蟾、糟雞とあり、そうけいのこしらへ樣、前點式に云、卽劈蒟蒻以淡醬烹者也云々、此心は、こんにやくを切て、薄きたれみそにて煮たるをさうけいと云也、右ハ明和四年金地院ヨリ、京都相尋シ答也、

〔異制庭訓往來〕點心者可爲水煎、糟雞、籤羹、鼈羹、驢腸羹、水晶包子、駱駝蹄、砂糖饅頭、乳餅、白魚羹、餛飩、卷餅、素麵、打麵、冷麵、竹葉麵、乃至水團、紅糟候也、

〔尺素往來〕點心者先點集香湯而後碎蟾糟（スイセンザウ）、雞鮮羹（カン）、猪羹、驢腸羹、笋羊羹、海老羹（カイラウ）、白魚羹、寸金羹、月鼠羹、雲鱣羹（セン）、葚鼈羹（シンヘツ）、三峯尖（セン）、棊子麵、乳餅（シユウビン）、卷餅（ビン）、水晶包子、砂糖饅頭、餅（バウ）儅儅飩等、又索麵者熱蒸（アツムシ）、截麵者冷濯不可過此等候、此外先新年之善哉（ゼンザイ）者、是修正之祝著也、〇中略點心菜者不要多矣、生蘿蔔、雞冠苔、冬瓜、藕根、蘘荷、蘘芡等之內、三種計可設之、於點心菜巨（ツクス）數事者、號元弘樣當世物笑候、

〔撮壤集 下飲食〕點心類

饅頭　饂飩（コントン）渾屯二音、和名、　棊子麵（キシメン）　索麵（サウメン）　冷麵（レイメン）　索餅（サクヘイ）　卷餅（ケン）　乳餅（ニフヒン）　胡蝶麵（コテウ）　散索麵（サンサクメン）　冷淘麵（タウ）

〔貞丈雜記 六飲食〕一朝夕の飯の間に、うんどん又は餅などを食ふを、いにしへは點心と云、今は中食又むねやすめなど、いふ、

〔類聚名物考 飲食四〕點心　てんしん

俗云茶子也、飯粥の類ひにはあらで、菓子の類にて心を點改する故也、これ禪家の詞也とのみ思ふは僻事也、唐の時既に有し事下にしるす、僧家にかぎらず、禪林小歌注、先點心次第、水晶包子云云、　畷畊錄十七　今以早飯前及飯後、午前午後晡前小食爲點心、唐史、鄭滲爲江淮留後、家人備夫人