

容圭葉取新帛細々、兩段各方、半下依角之小鑿去、中央綴角著袖、以鑽之、密綴勿令漏粉、裏盛溲
粉、歛四角、臨沸湯上揚出、熟煮子澆者、酪中及胡麻飲中者、眞類玉色、積々著、與好麵不殊、一名帽餅、
之、不須肉汁、直用自湯洩。

〔料理物語後段〕す。りだんご。餅米六分うる米四分の粉を、水にてやはらかにこね、むくろじほどに丸あづきのじぼりにてよくに候て、鹽かげんすいあはせ、白ざたうかげん候て出しよし。
〔甲子夜話七十四〕濱松侯水野左近邦ノ家ニキリダンスト云菓子製ヲ傳フ、切團子ト書ク由、昔傳通院殿常ニ好マセラレシヲ以テ傳フルト也、林子ト候トハ師弟ナレバ、一日侯製シテ林子ニ供ゼシヲ、林子ソノ古色ト故事トヲ賞シテ予浦清ニ語レリ、コノ製彼家ニモ久シク製セズシテ、知者モ無リシヲ、當侯厨下ノ古書留ニ搜リ獲テ復ビ舊ニ回レリトゾ、亦同ジタ除夕ニ送レリ、

切團子製法

一小豆壹升四合

一糰之粉壹升二合

一粳之粉八合

一砂糖二斤半

右の割合を以て湯にて練り合せ仕候、棹取小判形にして、小口切六歩位に切り、立候湯に入れ浮候て、宜き時分に砂糖をまぶし、それを又小豆の粉にまぶし、直に器に入れ奉差上候、小豆はかねて越餡に仕置き、かわかし能くほぐし篩にかけ置候、又は青黃粉など小豆代に仕候儀も御坐候、切だんすの儀は、一體あた、かなるを賞翫仕候まゝ、只今と御坐候節、隨分手廻よく急に仕立差上候事に御坐候以上、

四月

右ハ林子水野氏ニ所望シ、彼ノ料理方ヨリ書出タル書付ナリ、

〔毛吹草三〕山城七條編笠團子ナリニスル也、御手洗團子、稻荷染團子、攝津、住吉御