

玄たなるだけのこ

〔古今和歌集十八〕物おもひける時、いとけなきこをみてよめる、

凡河内みつね

今更に何おひいづらん竹のこのうきふしがき世とは玄らずや

〔赤染衛門集〕筍ををさなき人におこせて

おやのためむかしの人はぬきけるを竹のこによりみるもめづらし

かへし

雪をわけてぬくこそおやのためならめこはさかりなるためとこそきけ

〔源氏物語横笛三十七〕御寺のかたはらちかきはやしにぬきいでたるたかうな。そのわたりの山には  
れるところなどの山里につけてはあはれなれば奉れ給ふとて○下略

〔大上膳御名之事〕女房ことば

一竹のこ たけ

〔本朝食鑑柔滑〕筍訓太加牟奈子、  
今訓竹乃子、

釋名、筍、源順曰、昔隼字亦大  
俗作筍者非也、釋者筍皮也。

集解、今本邦所食之筍者、苦竹淡竹長間竹之筍也。苦竹者俗稱真竹、或稱唐竹、古稱加波多計、淡竹者俗稱波竹、古稱於保多計、長間竹者俗稱奈伊竹也。淡竹筍者籜有紫黃黑斑而美、筍肉亦甘脆碧色、有香大美江東少京師多而最肥美、從古以醸翻蒸筍爲珍、然不如采生煮食、而鞍馬嵯峨及東北山中之產爲第一、和河紀攝江丹諸州多出而太美、海西諸州亦淡竹筍多、苦竹筍少、雖儘有亦不用之、江東惟苦筍最多、其味甜苦相交、其中以甜多苦少爲佳、淡筍希有、當世販菜者二三月未生筍時、深掘竹根得小筍、以其早爲珍貪價、其味不好矣、長間筍者諸州俱有、味尙苦多甜微、不耐多食也、今洛及畿內醸藏而貢獻之者悉是淡竹筍、江東惟雖以苦筍而醸藏之、或不久或易腐、味亦不佳、故收造者少矣、凡籜皮