

芥末蓮藕

「辛子蓮根」(Karashi-renkon)，即「芥末蓮藕」，將黃芥末與味噌的混合物塞入蓮藕的孔中，外面裹上薑黃味的麵糊，炸製酥脆後切片食用。它與「馬肉刺身」(生馬肉片)、「即時糰子」(紅薯和豆沙餡糰子)一同被成為熊本三大名物(地方特產)。

別看芥末蓮藕如今只是搭配啤酒或日本燒酒的流行小吃，它的起源遠比人們想像中特別得多。1632年，年近五旬的細川忠利(1586-1641)接管熊本藩，但由於患有貧血症，妨礙他正常處理政務。一位禪宗僧人建議他吃蓮藕，因為蓮藕富含食物纖維、礦物質和維生素C。於是，一位叫森平五郎的大名(日本封建時代的領主)家族御用廚師，開發出了這種烹飪蓮藕的新穎方式，並加入辛香料來增強其天然健康的特性。這道食譜作為家族秘笈傳承了數代，如今位於新町的森家族公司，依然在供應森平五郎的這道有近400年歷史的菜肴。現在，有些人會用醬汁或蛋黃醬來蘸食芥末蓮藕，但想要體驗它的鬆脆感和刺激感，最佳方式就是不蘸調料。

芥末蓮藕在民間

在整個江戶時代(1603-1867)，食用芥末蓮藕是一種特權，僅限於「持有姓氏和刀劍者」(即武士階級)。進入明治時代(1868-1912)以後，因武士階級失去了社會地位，普通人才開始吃上這種上流社會的神秘「私房菜」。

巧合的是，細川家族的家紋「九曜紋」酷似蓮藕的切口截面，它是一種8個小圓平均分佈在1個大圓周圍的圖案，代表了天體與星球。