

芥末莲藕

“辛子蓮根”(Karashi-renkon)，即“芥末莲藕”，将黄芥末与味噌搅拌后塞入莲藕的孔中，外面裹上姜黄味的面糊，炸制酥脆后切片食用。它与“马肉刺身”（生马肉片）和“冷不丁团子”（红薯和豆沙馅团子）一同被成为熊本三大名物（地方特产）。

别看芥末莲藕如今只是搭配啤酒或日本烧酒的流行小吃，它的起源远比人们想象中特别得多。1632 年，年近五旬的细川忠利(1586-1641)接管熊本藩，但因患有贫血症，妨碍他正常处理政务。一位禅宗僧人建议他吃莲藕，因为莲藕饱含膳食纤维、矿物质和维生素 C。于是，一位叫森平五郎的大名（日本封建时代的领主）家族御用厨师，开发出了这种烹饪莲藕的新方式，并加入辛香料来增强其天然健康的特性。这道食谱作为家族秘籍传承了数代，如今位于新町的森家族公司，依然在供应森平五郎的这道已有近 400 年历史的菜肴。现在，有些人会用酱汁或蛋黄酱来蘸食芥末莲藕，不过若想体验它的松脆感和具有冲击力的味道，最佳吃法就是不蘸调料。

芥末莲藕在民间

在整个江户时代(1603-1867)，食用芥末莲藕是一种特权，仅限于“持有姓氏和刀剑者”（即武士阶级）。进入明治时代(1868-1912)后，因武士阶级失去了社会地位，普通人才开始吃上这道上流社会的神秘“私房菜”。

巧合的是，细川家族的家纹“九曜纹”酷似莲藕的切口截面。它是一种 8 个小圆平均分布在 1 个大圆周边的图案，代表了天体与星球。