**锅太郎和山形县芋煮会** **(Sign)**

　　在秋风瑟瑟的时节，许多山形县的人会吃碗热气腾腾的芋煮来暖身。顾名思义，这碗汤的主要材料是芋头（“里芋”），以炖煮的方式烹制而成。这道菜起源于江户时代 (1603–1867)，船夫们会在当时为运输货物的重要水道的最上川河岸边煮芋头和鳕鱼干。

　　从那时起，这道菜的做法不断变化，还出现了许多种地方版本，但通常都是以酱油为底，配以芋头、蒟蒻（魔芋）、大葱和牛肉。在河边举行的芋煮派对（芋煮会）已成为例行的秋季活动，自1989年以来规模最盛大的芋煮会便是在山形县举行。这场盛会每年9月在马见崎川两岸展开，承办组织会准备足足3万份芋煮。由于一次需要烹煮大量食材，人们会使用数吨重的大锅“锅太郎”。待食材煮熟后，不使用汤勺，而是用挖掘机将汤倒入较小的锅中。2018年，在第30届芋煮会期间，以8小时内一共提供了12,695份芋煮的壮举被纳入吉尼斯世界纪录。

　　多年来，锅太郎已经传承了好几代。第二代锅太郎高1.6米，直径6米，重达3.2吨，曾在1993年至2018年的芋煮会上使用。它现在被安置在山寺附近的立谷川河岸。