

가라시렌콘(겨자 된장을 채워 넣어 만든 연근 튀김)

가라시렌콘은 말 옥회(바사시), 고구마 경단(이키나리단고)과 함께 구마모토 3 대 현지 먹거리 중 하나입니다. 연근의 구멍에 겨자와 된장을 섞은 페이스트를 넣은 후, 강황으로 색을 입힌 반죽을 묻혀 튀기는 요리로 일반적으로 얇게 썰어 먹습니다.

오늘날의 가라시렌콘은 맥주나 소주 안주로 친근한 메뉴지만, 특별한 기원을 가지고 있습니다. 1632 년, 당시 40 대 후반의 나이였던 호소카와 다다토시(1586-1641)가 구마모토번을 맡게 되었습니다. 그런데 당시 다다토시는 직무에 지장이 있을 만큼 빈혈 증세에 시달리고 있었습니다. 이를 알게 된 선종(禪宗)의 한 승려가 식이섭유가 풍부한 연근을 권했고, 호소카와 가문의 요리사 중 한 명이었던 모리 히라고로가 연근에 매콤한 양념을 더해 자연 식재료로 건강 증진 효과를 높이는 참신한 조리법을 고안했습니다. 히라고로의 후손이 창업한 신마치의 가게에서는 400 년 전 히라고로가 고안한 비전의 레시피를 전수받아 지금도 옛날 방식 그대로 제조를 이어오고 있습니다. 최근에는 가라시렌콘에 달콤한 간장이나 마요네즈를 찍어 먹는 사람도 있지만, 씹는 맛과 매콤한 맛을 더욱 맛있게 즐기기 위해서는 조미료 없이 있는 그대로 먹는 것이 가장 좋습니다.

서민을 위한 연근

가라시렌콘은 에도 시대(1603-1868)까지 ‘성씨가 있으며 칼을 차는 것이 허용된 자’ (무사 계급)만이 먹을 수 있는 특별한 음식이었지만, 메이지 시대(1868-1912)에 들어서면서 무사 계급이 사회적인 지위를 상실함에 따라 서민들이 상류층을 위한 비전의 건강식품을 먹을 수 있게 되었습니다.

아울러 중앙의 원을 8 개의 작은 원으로 둘러싼 형태가 우주의 천체를 의미하는 호소카와 가문의 문양은 기묘하게도 연근을 잘라낸 단면과도 흡사한 모양새를 띠고 있습니다.