

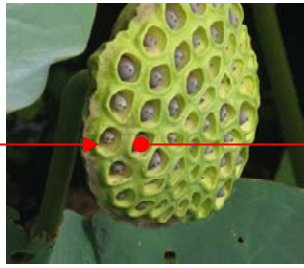
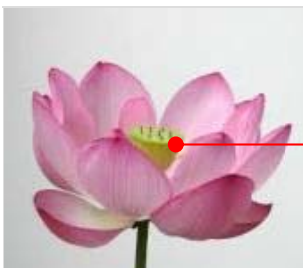
レンコン叩き割り

レンコンを叩き割ってつくる簡単料理です。蓮根と書くとおりハスの花の根っこですね。ハスの実ではありません。実は下の真ん中の写真が蜂の巣に似ていて「ハチス」が「ハス」に短縮されたそうです。この蜂の巣状の中に入っているのがハスの実です。

「蓮は泥より出でて泥に染まらず」泥水のような現世にあって、穢れなく悟りを得ること、また、蓮根を実に見立てて、仏教の深遠な真理である因果俱時 {原因(花)と結果(蓮根)が同時に具わる} の象徴として、仏教の花とされています。

レンコンを食べると、何故か爽快な感じを受けるのは、もともと蓮根の持っている性質そのものなのでしょうね。でも叩き割ると、醤油の味がからみやすくなります。

簡単料理なので、是非お試しください。滋養強壮・老化防止にも良いらしいです。



- ① 皮を剥いて、長さ方向で半分に切る
- ② 手で叩き割る。女性はスリコギか何かで
- ③ フライパンを熱して、ごま油を適量入れる
- ④ 炒めながら、鷹の爪と酒・味醂・醤油を適量
- ⑤ フタをして、炒めながら蒸す感じ
- ⑥ あれば、ゴマをパラパラと

酒肴にするなら、鷹の爪を多めに入れば良いかもです。5分もあれば全てできます。少し表面を焦がすくらいが、見た目ウマそうに見えます。あまりに簡単なので、鼻歌も出てきてしまいます。何を歌いましょうか？ 決まっていますよね・・・

「dobu ni otitemo nenoaru yatsuwa～ itukawa hatsu no hana to naru～」ですね！