

‘헤기소바’의 면

음식은 문화를 나타낸다고 하는데, 일본 전통 소바의 변형판인 ‘헤기소바’는 그 대표적인 예라고 할 수 있습니다. 헤기소바는 니가타현의 역사와 깊은 관련이 있으며, 이 지역의 농업 사정과 지역 식물 전통에서 비롯되었습니다.

일반적으로 소바는 밀가루를 결합재로 사용해 만듭니다. 하지만 니가타의 기후는 밀 재배에 적합하지 않았습니다. 19 세기 초 니가타 주민들은 지역에서 구하기 쉬운 청각채라는 해조류를 결합재로 사용하는 방법을 고안했습니다. 이 지역 식물업자들은 실을 짤 때 실이 끊어지지 않도록 섬유를 보강하는 ‘폴떡임’을 하는데, 이때 사용하는 풀 소재로 오래전부터 청각채를 사용해왔습니다. 청각채를 사용하여 만든 소바는 은은한 녹색을 띠며, 부드러운 목 넘김과 매끄러운 식감이 있습니다.

헤기소바를 담아내는 방식도 지역의 식물문화에 뿌리를 두고 있습니다. 이 소바는 ‘헤기’라고 불리는 단추나 실 자투리를 담는데 사용하는 평평한 나무그릇에 담아냅니다. 또, 헤기소바는 한 입 크기로 나누어 도카마치 식물 장인들이 실을 감을 때와 같은 한자 팔(八)의 모양으로 나란히 놓습니다.

헤기소바를 먹을 때는 멘쓰유라고 하는 진한 간장 베이스 소스에 찍어 먹습니다. 일본의 다른 지역에서는 찍어 먹는 소스에 보통 와사비나 파를 넣지만, 도카마치 지역에서는 와사비 대신 겨자를 넣는 경우가 많습니다.