

해기소바

해기소바는 도카마치 지역의 대표적인 향토 소바입니다. 일본 전통음식인 ‘소바’의 변형판인 이 해기소바는 지역의 직물산업과 깊은 관련이 있습니다. 면은 실을 둥글게 감아 놓은 타래처럼 가지런히 묶여 있으며, 과거 직물 장인들이 실이나 단추 등 자잘한 물건들을 보관하기 위해 사용했던 ‘해기’라고 불리는 얇은 나무그릇에 담겨 제공됩니다. 소바 반죽에는 청각채 성분이 포함되어 있습니다. 과거 직물 장인들은 섬세한 실을 튼튼하게 하기 위해 이 해조류를 푼로 사용했는데, 해기소바의 청각채도 비슷한 역할을 합니다.

메밀가루에는 글루텐이 부족해 면을 삶을 때 형태가 부서지기 쉽기 때문에 결합재로 보통은 밀가루를 사용합니다. 그러나 도카마치 지역은 밀 생산지가 아니기 때문에 이 지역 소바가게에서는 예로부터 큰엿경퀴 잎 섬유를 대신 사용해 왔습니다. 19 세기 초 이 지역 요리사가 이 잎 대신 청각채를 사용해 보았는데, 그 결과 은은한 녹색과 부드러운 식감이 있는 면이 완성되었습니다. 1933 년 인근에 수력발전소가 건설되면서 전국 각지에서 노동자와 기술자들이 모여들었습니다. 많은 사람들이 이 지역에 머무는 동안 해기소바를 맛보았고, 그 후 해기소바의 명성이 전국적으로 퍼지게 되었습니다.

해기소바를 먹는 방법은 먼저 면을 한 입 크기로 집어 그릇에 담긴 멘쓰유라는 간장소스에 찍어 먹습니다. 첫 입은 다른 양념 없이 기본 풍미를 음미합니다. 그 다음부터는 겨자와 잘게 썬 파를 곁들여 먹습니다. 파는 멘쓰유에 넣어도 되지만, 겨자는 면을 집기 전에 면에 직접 살짝 묻히는 것이 좋습니다.