

가와라 소바: 야마구치현의 인기 미식

가와라 소바는 녹색의 차소바 위에 달걀지단과 잘게 썬 쇠고기 등 다양한 재료를 올린 야마구치현의 소울푸드입니다. 뜨거운 기와 위에 면을 올려 지글지글 소리를 내며 구워지는 면을 간장 소스에 찍어 먹습니다. 가게에서 먹는 가와라 소바는 보기에든 매력적이지만, 가정에서도 핫플레이트나 프라이팬을 사용해 만들 수 있습니다.

일반적으로 간 무와 고추를 섞어 만든 모미지오로시, 얇게 썬 파, 그리고 신선한 레몬즙을 곁들여 산뜻한 맛을 즐깁니다. 뜨거운 기와에서 구워지는 소바는 아래는 바삭바삭하고 위는 쫄깃하며, 쇠고기, 달걀도 더해져 독특한 식감을 즐길 수 있습니다. 일본에서 전국적으로 인기 있는 기본 요리인 야키소바와 비슷하지만, 가와라 소바는 재료가 따로 조리되어 예술적으로 플레이팅됩니다.

전쟁터에서 식탁으로

가와라 소바는 1961년 가와타나 온천의 료칸 주인이었던 다카세 신이치가 고안했습니다. 다카세는 온천 마을을 활성화시키기 위해 명물 요리가 필요하다고 생각해 가와라 소바를 만들었는데, 이가 화제가 된 것입니다. 가와라 소바의 인기는 시모노세키 도시부로 퍼져 나갔고, 후에 현내 전역으로 퍼지게 되었습니다.

그런데 이 요리의 힌트가 된 것은 더 오래된 일화라고 합니다. 1877년 규슈에서 일어난 전쟁으로 긴 야전의 틈틈이 병사들이 기와를 핫플레이트처럼 사용해 산채와 고기 등의 식재료를 구웠다는 일화가 있는데, 이것이 야마구치를 대표하는 요리의 아이디어가 되었습니다. 얼마 안 있어 이 요리는 하와이와 뉴욕 등 멀리 떨어진 지역으로도 퍼져 나갔습니다.