

瓦片燒蕎麥麵：山口縣靈魂美食

炙熱的瓦片上放著綠色的抹茶蕎麥麵，麵條上鋪著蛋皮絲、牛肉條等澆頭，旁邊配有蘸汁——極具視覺衝擊力的瓦片燒蕎麥麵不但是餐廳裡的主角，也可以自己在家裡用烤盤或煎鍋製作。

瓦片燒蕎麥麵通常會加上不少佐料，像是白蘿蔔加辣椒磨成的紅葉泥、蔥花和新鮮檸檬汁等等。底層蕎麥麵在滾燙的瓦片上變得酥脆，而上層的麵條軟糯，再配上牛肉、雞蛋，口感的差異令食客心生愉悅。這道菜有點像日本流行的炒麵，但它的澆頭是分開烹製的，然後再精美擺盤，這點和炒麵不同。

從戰場到餐桌

川棚溫泉旅館的主人高瀨慎一希望藉由當地特色菜肴來振興溫泉街，在 1961 年開發了瓦片燒蕎麥麵。這道菜一炮而紅，先是傳到了下關市區，隨後傳遍了整個山口縣。

不過，也有人說這道菜的靈感來自更久遠的年代。西南戰爭（1877 年）期間，忠於薩摩藩（今鹿兒島縣）西鄉隆盛（1828-1877）的部隊圍攻了熊本城長達 52 天，最終還是未能攻下。當時，攻城的士兵就是將屋頂瓦片加熱作為臨時烤盤，烤製野菜和肉類，山口縣的招牌菜便是受這段軼事啟發而誕生的。到現在，這道名菜甚至被山口縣出身的人傳到了大洋彼岸的夏威夷、紐約等地。