

瓦片烧荞麦面：山口县灵魂美食

绿色的抹茶荞麦面放在炙热的瓦片上，面条上铺着蛋皮丝、牛肉条等浇头，旁边配有蘸汁，这样一道极具视觉冲击力的瓦片烧荞麦面，绝对是餐厅里的主角。不过，这道菜也可以在家里用烤盘或煎锅来制作。

瓦片烧荞麦面通常会加上不少佐料，比如白萝卜加辣椒磨成的红叶泥、葱花和新鲜柠檬汁等等。底层的荞麦面在滚烫的瓦片上变得酥脆，而上层的面条软糯，再配上牛肉和鸡蛋，丰富的口感让食客不由心生愉悦。这道菜类似于日本流行的炒面，不同的是，它的食材是分开烹制的，然后再精美地摆放到一起。

从战场到餐桌

川棚温泉旅馆的业主高瀬慎一希望以本地特色菜肴来振兴温泉街，于是，他在 1961 年开发了瓦片烧荞麦面。这道菜的知名度迅速提升，首先传到了下关市区，随后传遍了整个山口县。

不过，据说这道菜的灵感来自更久远的年代。西南战争（1877 年）时，忠于萨摩藩（今鹿儿岛县）西乡隆盛(1828-1877)的部队围攻熊本城长达 52 天之久，最后以失败告终。当时攻城士兵们就将屋顶瓦片加热作为临时烤盘，烤制野菜和肉类等食物。山口县的招牌菜就是受这段轶事启发而诞生的，远在海外的当地人甚至将这道名菜传到了夏威夷、纽约等地。