

지역 명물 요리: 핫토와 아부라 후

핫토

핫토란 도메 지역의 전통 요리로, 밀가루 반죽을 귀 모양의 한입 크기로 뜯어 국물에 넣어 먹는 일종의 수제비 요리입니다. 국물 종류로는 무, 우엉, 말린 표고버섯 등의 건더기를 넣고 소금간을 한 것과 풋콩으로 만든 콩소로 만든 달콤한 것이 있습니다. 탱글탱글하고 쫄득한 식감이 특징으로, 현지 가정식으로 널리 알려져 있습니다.

핫토는 일본어로 ‘금지’라는 뜻으로, 당시 백성들의 조용한 반항에서 유래된 이름입니다. 에도 시대(1603~1867) 다이묘(영주)는 마을의 세금을 내기 위해 농민들에게 강제로 쌀을 경작하게 했는데, 정작 농민들은 쌀을 먹지 못해 다른 곡식을 먹는 수밖에 없었습니다.

결국 농민들은 다른 곡식을 이용해 핫토를 만들었는데, 다이묘는 이로 인해 쌀 경작이 게을러질까 경계하여 특별한 일 외에는 핫토를 먹는 것을 금지했습니다.

아부라 후

후는 밀가루 글루텐으로 만든 가공식품으로 사찰음식에 쓰입니다. 일반적으로 두 가지 형태로 쓰이는데, 하나는 익히지 않은 나마 후 또는 굽거나 국물에 넣은 야키 후가 있습니다. 그런데 메이지 시대(1868~1912) 말기에 도메의 한 두부 가게 주인이 후를 기름에 튀겨 아부라 후를 만드는 방법을 고안해 냈습니다. 이 시대에는 냉장 기술에 한계가 있었기 때문에 아부라 후를 건조해서 한 해 동안 보관할 수 있도록 한 것입니다. 구수하고 바삭한 아부라 후는 주로 밥에 올려 아부라 후 덮밥 형태로 먹습니다. 이 요리는 지역의 저렴한 요리(B 급 구루메) 대회에서 우승을 차지하면서 전국적으로 유명해졌습니다.