

捞乌冬面

捞乌冬面堪称秩父的一种饮食文化，其历史悠长，自农耕社会便孕育而出。“捞”在日语中意为“滑动”“拉起”，以强调此处罕见的宽面条吃法。普通的乌冬面多是将面盛入酱油底味的高汤碗里，上加葱段、日式油豆腐、天妇罗和切片鱼板。然而秩父地区传统的捞乌冬面吃法则是从面锅中捞起煮熟的乌冬面，蘸取各自碗中的酱汁后食用。据说这种吃法是由上山劳作的农夫开创。他们结束一天的劳作后围篝火而坐，只需简单准备后即可聚在同一口锅前用餐。

捞乌冬面的另一亮点是可随心搭配出各式调味料。通常被用做普通配料的有：葱段、裙带菜、柴鱼花、姜蓉、芝麻，以及油炸的天妇罗面糊碎屑“扬玉”。此外还有蛋黄酱、芝麻油、柚子胡椒和咖喱酱等各种创新风味搭配，完全可依据各自的偏好选择口味。

秩父的多数餐厅均供应捞乌冬面，但并非从面锅中自取食用，而是将乌冬面盛入热水碗中呈上，另配一只小碗作自配蘸汁用。各式调料自助取用，可根据喜好自由搭配。人们通常在自选的调料上浇上酱油，若口味过重，则从面碗里舀出些许热水加以稀释。除此之外，您还可品尝到凉拌捞乌冬面。暑热时节此种吃法更受欢迎。