

## 讚岐烏龍麵

據說早在中國唐代，烏龍麵便由弘法大師（空海）傳至日本，並逐漸融入日常飲食中，成為人們耳熟能詳的日本料理。

香川縣人對烏龍麵之喜愛，於全日本可謂無人能出其右。且不說此地數百年來，皆以烏龍麵為主食，若單看其人均烏龍麵消費量，便已穩居日本之首。自江戶時代（1603-1867）起，香川縣（江戶時稱『讚岐』）便已憑著「讚岐烏龍麵」聞名全國。

香川縣烏龍麵名聞遐邇，其箇中美味，與多種因素息息相關。香川小麥品質絕佳，且日本鯉魚乾之盛產歷來有名，加之降水較少，鹽業也曾興盛一時，而鹽堪稱令烏龍麵美味的關鍵因素。

除此之外，小豆島作為醬油的盛產地而名聞遐邇。讚岐烏龍麵的特色在於上好的食材，加之「足踏」式的揉麵手法（以足代手，靠踩踏揉麵），進而製作出更富彈性，嚼勁十足的麵團。

香川縣人一年四季都會食用大量的烏龍麵。烏龍麵通常以優質的小麥、食鹽、醬油，並由日本鯉魚乾（當地稱『炒子』）熬出的美味湯頭製作而成。此外，香川縣以豐富的烏龍麵料理種類而名揚四海，更是「自助式烏龍麵（按口味自選澆汁）」的發源地。

在眾多烏龍麵料理中，以下幾道尤其美味，不妨一試。

## 清湯烏龍麵

淋上稀釋後的清淡湯頭，再配以蔥花和天婦羅麵衣渣（天滓），一道清湯烏龍麵便大功告成。

## 生醬油烏龍麵

烏龍麵淋上些許日式純醬油，堪稱一絕。風味醬油或其他日式調料亦可隨意搭配。

## 澆汁烏龍麵

湯頭少而濃郁，為濃湯烏龍麵。是香川當地最具特色的一道麵食。

## 彈牙烏龍麵

烏龍麵煮透後，過涼水，使麵體緊實，入鍋再次加熱。分裝湯頭與麵，食用時以麵沾湯。

## 甘甜烏龍麵

湯頭甘甜，並配有澆汁（淋在菜肴上用來調味或點綴的湯汁），葷素搭配。若是一般家庭，則常放芋頭、胡蘿蔔、白蘿蔔、油炸豆腐等；若是店家，則多配天婦羅及竹輪（管狀魚肉泥製品）。

### **熱蘸汁烏龍麵**

從鍋中撈出烏龍麵後，無需過冷水，趁熱食用。口感略生，且帶黏牙感。

### **生雞蛋熱蘸汁烏龍麵**

將釜揚烏龍麵（從鍋中直接撈起的熟麵）放入丼（大碗公）中，加入生雞蛋、湯頭，再搭配日式調料及醬油即可。