**赞岐乌冬面**

乌冬面，据传早在中国唐代，便由弘法大师（空海）传至日本，并逐渐融入日常食谱中，成为人们耳熟能详的日本料理。

香川县人对乌冬面之喜爱，日本上下，可谓无人能出其右。且不说此地数百年来，皆以乌冬面为主食。单看其人均乌冬面消费量，便已稳居日本之首。自江户时代（1603-1867）起，香川县（江户时称“赞岐”）便已凭借“赞岐乌冬面”闻名全国。

香川县乌冬面闻名遐迩，其个中美味，与多项因素息息相关。香川小麦品质上佳，鳀鱼干之丰产历来有名，加之降水较少，盐业也曾兴盛一时，而盐堪称令乌冬美味的关键一环。

除此之外，小豆岛作为盛产酱油的产地而久负盛名。赞岐乌冬面的特色在于，上好的食材，加之“足踏”式的揉面手法（以足代手，靠踩踏揉面），进而制作出更富弹性，筋道耐嚼的面团。

香川县人一年四季都会食用大量的乌冬面。乌冬面通常以优质的小麦、食盐、酱油，以及由鳀鱼干（当地称“炒子”）熬出的美味汤头制作而成。此外，香川县以乌冬料理种类之丰盛而名声在外，更是“自助式乌冬面”（按口味自选浇头）的发源之地。

在众多乌冬面料理中，以下几道尤为美味，不妨一试。

**清汤乌冬面**

淋上稀释后的清淡汤头，再配以葱花和“天滓”（天妇罗面衣渣），一道清汤乌冬面便大功告成。

**生酱油乌冬面**

乌冬面淋上些许日式纯酱油，堪称一绝。风味酱油或其他日式调料亦可随意搭配。

**浇汁乌冬面**

汤头少而浓郁，为浓汤乌冬面，是香川当地最具特色的一道面食。

**筋道乌冬面**

乌冬面煮透后，过凉水，使面质紧实，入锅再次加热。分装汤头与面，食用时以面沾汤。

**甜口乌冬面**

汤头甜口，并配有浇头，荤素搭配。若是一般家庭，则常放芋头、胡萝卜、白萝卜、油炸豆腐等；若是店家，则多配天妇罗及竹轮（管状鱼糜制品）。

**热蘸汁乌冬面**

从锅中捞出后，无需过冷水，趁热食用。口感略生，且带黏牙感。

**生鸡蛋热蘸汁乌冬面**

将熟乌冬面从锅中捞出后直接放入海碗中，加入生鸡蛋、汤头，再配些日式调料及酱油即可。