

蒜山炒麵：在地風味的經典美食

在日本，日式炒麵幾乎是在所有便利店以及節慶攤點上都能找到的國民美食。這道經典佳餚通常是將豬肉、高麗菜和麵條一起放在鐵板上翻炒，然後加入英式黑醋（也稱噏汁或辣醬油）和黃豆醬油配製的甜味醬汁調味而成。然而，蒜山炒麵有自己獨特的地方。

當地人在做這道料理時保留了勁道的麵條，卻把配料換成了滋味濃郁的母雞肉、口味甘甜的蒜山高麗菜和鮮味濃郁的味噌醬。蒜山的炒麵向來被視為地方美食而受到喜愛，在贏得全國 B 級美食大賽冠軍後，更是備受讚譽。（所謂「B 級美食」，就是價格親民、美味可口，且帶有明顯地方風味的食物。）

這道料理之所能脫穎而出，部分功勞要歸於美味的雞肉。如今市場上出售的雞肉大多是僅僅飼養了 6~7 星期的嫩肉雞。而蛋雞的產蛋週期最長為一年半，在此之後才會被送入市場。據說，這種蛋雞年齡大，所以體型也大，肉質更結實，味道也更好。過去，小型農場曾提供這個年齡段的食用母雞，因此，人們有時會將它們獨有的風味形容為「懷舊的味道」。

蒜山炒麵的另一大特色，在於使用味噌作為底味調製的醬汁。雖然原料都不外乎味噌、洋蔥、大蒜和蘋果等材料，但每戶人家、每個餐館都有自家的獨門醬汁配方。配方通常都是保密的，但也有廚師會公開自己的主要材料，比如用桃子代替蘋果。對當地食客而言，選擇自己喜歡的餐廳也是生活中的一件樂事。