

## 德島拉麵

全世界拉麵愛好者都知道日本每個地方都擁有自己的特色拉麵，雖然外形相似，但麵條、配料和湯底卻是千變萬化。

德島拉麵同樣很有地方特色，這裡的拉麵店通常都提供三種顏色的豚骨湯底：茶色、乳白色和黃色。茶色湯底寫作「茶系」，是在豚骨高湯裡加入了顏色較深的濃口醬油調味，屬於最常見的湯底。乳白色湯底寫作「白系」，加的是顏色較淡的淡口醬油，突出的鹹味是一大特色。黃色湯底寫作「黃系」，是在豚骨高湯裡追加雞肉和蔬菜熬煮的高湯。

德島拉麵的另一個特點在於配料，以鹹甜口味的滷五花肉代替了常見的日式叉燒，這種拉麵可能起源於二戰後的街頭小吃攤。許多拉麵店還提供直接打在拉麵上的生雞蛋（不是半熟蛋），這會使湯底的味道更加鮮美。