

蒜山炒面：本地风味的经典美食

在日本，日式炒面几乎是在所有便利店以及节庆摊点上都能找到的国民美食。这道经典佳肴通常是将猪肉、卷心菜和面条一起放在铁板上翻炒，然后加入英式黑醋（也称噀汁或辣酱油）和黄豆酱油配制的甜口酱汁调味而成。然而，蒜山炒面有着自己的独特之处。

本地人在做这道餐食时保留了劲道的面条，却把配料换成了滋味浓郁的母鸡肉、口味甘甜的本地圆白菜和鲜味浓郁的味噌酱。蒜山的炒面向来被视为乡土美食而受到喜爱，在赢得全国 B 级美食大赛冠军后，更是备受赞誉。（所谓“B 级美食”，就是价格亲民、美味可口，且带有浓郁地方风味的食物。）

这道料理之所能脱颖而出，部分功劳要归于美味的鸡肉。如今市场上出售的鸡肉大多是 6~7 周龄的嫩肉鸡。而蛋鸡的产蛋周期最长一年半，之后才会被送到市场。据说，这种蛋鸡年龄大，所以体型也大，肉质更结实，味道也更好。过去，小型农场曾供应这个年龄段的食用母鸡，因此人们有时会将它们独有的风味形容为“怀旧的味道”。

蒜山炒面的另一大特色，在于使用味噌作为底味调制的酱汁。虽然原料都不外乎味噌、洋葱、大蒜和苹果等材料，但每户人家、每个餐馆都有自家的独门酱汁配方。配方的确切成分通常都是保密的，但也有厨师会公开自己的主要用料，比如用桃子代替苹果。对本地食客而言，选择自己喜欢的餐厅也是生活中的一件乐事。