

德岛拉面

全世界拉面爱好者都知道，日本每个地方都拥有自己的特色拉面，虽然外形相似，但面质、浇头和汤底却是千变万化。

德岛拉面同样很有地方特色。这里的拉面店通常都提供三种颜色的猪骨汤底：茶色、白色和黄色。茶色汤写作“茶系”，是在猪骨汤里加入了黑酱油调味，属于最常见的汤底。白色汤写作“白系”，加的是颜色清淡的酱油，但味道更咸。黄色汤写作“黄系”，在猪骨汤里追加鸡肉和蔬菜高汤。

德岛拉面的另一个特点在于浇头，它以甜咸口味的五花肉代替了标准的日式叉烧肉，这种拉面可能起源于二战后的街头小吃摊。许多拉面店还提供直接打在拉面上的生鸡蛋（而非溏心蛋），这会使肉汤的味道更加鲜美。