

片木荞麦面

食物可折射出当地文化，片木荞麦面就是很好的例子。片木荞麦面是一种日本传统荞麦面，与新潟县（潟，音同“戏”）的历史有着深厚渊源。

片木荞麦面的诞生，与雪国的农业生产条件和纺织传统关系紧密。毫不夸张地说，是当地的纺织产业文化催生出了片木荞麦面。

荞麦面通常需要添加小麦粉作为黏合剂，但新潟的气候不适宜种植小麦。19 世纪早期，当地居民把一种名为“布海苔”（海萝，一种生长在海岸礁石上的红藻）的海藻加入荞麦面中替代小麦粉，从而制作出了略带绿色、口感极佳的片木荞麦面。把布海苔用作粘合剂虽很罕见，但这种材料在当地却随手可得。布海苔可以强化纤维、减少线条断裂，当地纺织业者很早就在线工序中用它来上浆。

盛放片木荞麦面的“片木盒”，原本就是用来装纽扣或线头的木托盘。装盘时，片木盒上的面条分束摆放，每束大约一口的量，跟十日町织匠理线时一样呈“8”字形排列。

片木荞麦面一般蘸取以浓酱油为基底的面汁食用。和日本其他地区习惯往面汁中加山葵和青葱不同，在十日町通常会加入日本黄芥末。

片木荞麦面全年都有供应，但采用秋季新收的荞麦制作的面条色香味尤为出色。