

片木荞麦面

片木荞麦面是十日町的一道特色美食，它在荞麦面这一日本传统料理中完美融入了本地的纺织文化。例如，面条会如织布时用的线一样整理成束摆放整齐；装面的片木盒是过去织匠用来放置线头、纽扣和其它小件杂物的木托盘；为了增强面条的粘性和弹性，荞麦面中加了一种胶状海藻“布海苔”（海萝，一种生长在海岸礁石上的红藻），而过去织匠也用它上浆来加强纱线韧性。

荞麦中不含麸质，为了避免下锅煮面时面条断裂，传统的荞麦面中通常都会加入小麦粉作为黏合剂。然而，十日町并非小麦的产地，该地区的荞麦面店家曾经以牛蒡等蔬菜泥来替代小麦粉。19 世纪早期，一名当地厨师试着把布海苔加入荞麦面中，做出了口感顺滑的淡绿色面条。1933 年，邻近地区建造水电站，聚集了来自日本各地的工人和工程师，他们品尝了这里的荞麦面后，便将片木荞麦面的美名传遍了全国。

品尝片木荞麦面时，先夹一束面条，蘸取小杯中的面汁，不配任何佐料，细品荞麦面原味。剩下的面条可以配上日本黄芥末和葱花，葱花可撒在面汁里，但黄芥末最好直接抹在面条上食用。