

# 久留米拉面

久留米大学留学生别科

榉树班 S222BD09

吉婷婷

才来日本的第一天吃的第一顿饭就是在久留米ゆめタウン附近的大炮拉面，在国内的时候就喜欢去面馆吃刀削面，来到日本的第一天就吃到了正宗的日本拉面。

大炮拉面的味道很浓厚，面的口感和硬度是可以选择的。第一次吃到大炮拉面的我感到很新奇。拉面的汤的味道也很醇厚。在 2024 年 1 月 4 日的时候我又去到了久留米ゆめタウン附近的大炮拉面店，再次吃到了经典的拉面套餐，并且对大炮拉面的店长进行了采访。采访的过程中我了解到了大炮拉面浓厚的味道在于它的汤底需要用到猪骨头去精心熬制，猪骨头的部位也很有讲究的，要用到头和脚和背的部分的骨头来熬制汤底。并且需要一天之中一直熬煮，这也是一个很费精力的一个环节。不仅这样，面还会受到环境，湿气等影响，因为面很细腻，必须要管理房间的湿度和温度，很耗神。这里的拉面跟我在中国吃的到刀削面的口感和做法都不一样。在国内面馆吃到的刀削面是用刀片往锅里削面片煮熟过后捞到碗里，大炮拉面是已经揉好的面直接下入锅中煮熟捞出。中国的刀削面的汤底不像大炮拉面一样，锅里的汤需要一直熬一直煮，煮刀削面用清水煮就可以了。大炮拉面是靠熬制的汤料维持拉面的一个基础香味和盐味，而国内的刀削面是靠调味料的香味。各有各的不同，在久留米生活的话一定要去尝一尝本地的久留米拉面去体验不同的美食文化。