

# 九州岛拉面

拉面，像意大利粉一样，源自中国，但已被外国人变化了又变化，成为他们自己国家的食物。日本的，分为东京、北海道和九州岛三大派。

所有拉面，都以骨头熬汤，东京是鸡骨，而九州岛用猪骨，北海道的注重面豉味噌汤。九州岛猪骨拉面，正宗的要用一大块猪肥膏，煮得软熟，放在一个捞面的铁丝箕上，轻轻敲打，让猪油从网眼挤出，一粒粒跌入汤中，才够香味。

可惜，当今的人怕肥，这种吃法已近乎绝迹，所有的拉面铺弄出来的，都差不多一个味道，并无惊喜。

在福冈市内，看到一个现象，那就是卖拉面的大排档特别多，可见九州岛人对拉面情有独钟。

问九州岛人：「哪一家拉面店最佳？」

各有所好，介绍的都不同，这次来到，去了一家被公认为合格的，叫「一风堂」。

像伊丹十三拍的《蒲公英》所说，吃拉面，先尝一口汤，这家铺子卖的有四种：酱油清汤、猪骨汤、白油汤和红油汤，皆叫齐来试。

酱油汤底并不特别，猪骨的香甜，白油是加了鱼骨，令汤熬得更加发白，红油的是下了辣油，但不像别府的地狱汤那么辣。

面条分粗细二类，碱水下得少，故笔直，不像北海道的那么富有弹性，又卷曲起来。

每碗七百円，合港币五十多块，加上几片叉烧的，多一百円。日本人战后很穷，肉卖得贵，这个印象变成了传统，凡是食物中一有肉，就得加钱。

我们吃多几块或少几块叉烧没关系，至于汤，当然觉得猪骨汤比其它几种更合胃口，但九州岛拉面是那么标青吗？也不见得，猪骨汤底已很普遍，够不够甜？那是看店里的味精放得多不多而已。至于别府的地狱拉面，也是同一道理，看辣椒粉放得多不多而已。