

# 大雪後的相遇

## 東京 AFURI 阿夫利拉麵

撰文 · 攝影 | 黃阡卉

到日本自助旅遊,拉麵是許多人又愛 又怕的美食之一。受歡迎的熱門店家通常 都是大排長龍,等了又等;好不容易吃到 了也可能沒有預期中的好吃,或是因為不 習慣本地的湯頭口味(對台灣人而言較 鹹、味道偏重),而大失所望。

#### 帶著淡淡清香的柚子鹽拉麵

我雖然愛吃,卻對於拉麵沒有特別的 偏執,沒有非吃哪家排隊名店不可的執 著。年前到東京自助旅行,很幸運地遇到 初雪,而且是睽違 40 年沒有下過的大雪。



降雪完的隔日,大好晴空,和朋友至明治神宫參拜,一路上都得小心翼翼,因為融雪結冰的地面窒礙難行,隨時都會當眾演出「滑冰劈腿」。當地的朋友前來會合,一行人忍不住在神宮旁的空地上打起雪仗,一來一往,嘻鬧一番後大家肚子都餓了。「這麼冷的天,帶你們去吃拉麵吧!那家拉麵味道很不一樣。」日本友人説。

從神宮走回原宿車站,經過竹下通,直 走約五分鐘,遇到交叉路口時過馬路,就能 看到右前方的大片白牆與整面的落地玻璃。 店招只有在白牆上的幾個黑字「AFURI」, 和入口處前小小的 A 字立牌「阿夫利らーめん」,簡潔的門面,很不像印象中日本拉麵店。「趕快進去吧,越接近用餐時間人會越多歐。」

#### 來自阿夫利山的泉水湯頭

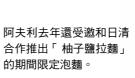
果然店裡已經有幾個人在等待位子了, 饕客多是當地人,觀光客似乎只有我們幾個。 店內口字型的吧檯座位圍繞著中央開放式廚 房,當店員接過點餐券後,即開始下麵、備 料。其中最引人注目的,是小火爐上一片片 現烤的厚切叉燒肉片,這個香氣有點逼人, 勾起我滿滿的食慾,一邊吞口水、一邊忍不 住想著哪一塊會落在自己的碗裡。

等待的同時,朋友向我們介紹這裡人氣 No.1 的是「柚子鹽拉麵」。店名「阿夫利」 即取自於:湯頭是用神奈川縣丹沢山系中的 「阿夫利」高山天然礦泉水,加入嚴選的全 雞、魚貝及蔬菜一同熬製;經過細心熬煮後, 只留下這些素材最美味的部分,匯集成此店 最引以自豪的「淡麗」湯頭。

### 柚香引出雞湯美味

在確認你手持的餐卷時,店員會再次詢問今天想吃「淡麗(清淡)」還是「まる味(濃厚)」的湯頭呢?原來「まる味」是在「淡麗」的湯底之上隨個人喜好再添加雞油,讓喜歡雞湯香氣濃郁一點的人,多一種選擇。

終於「 柚子鹽拉麵」上桌見真章!這一碗閃耀著金黃色的拉麵上,盛裝著我垂涎已





久的炙烤叉燒肉,還有半熟的溫泉蛋、水菜、筍絲、海苔和幾絲柚子皮。鼻頭湊近一聞,傳出淡淡的柚子香氣。趕緊喝一口湯頭,沒有油膩感,熬煮多時的香醇雞湯和蔬菜的甜味,因為清爽的柚子香氣變得更加高雅美味!而拉麵是用北海道最高級的小麥全粒粉「春よ」特製的細麵,再加一點錢,還可以換成真空手揉麵,吃起來更彈牙,口感十足,和不同配菜一起吃,一口麵接著一口湯,湯頭順口且完全沒有喝膩、過鹹的問題,沒兩三下,通通進了我的胃袋,連湯都幾呼喝光,大大滿足。

這初見面,印象太美好,自此一試成主顧。每次與朋友去東京玩,我都會帶大伙到這家「不一樣」的拉麵店,希望一改台灣人對日本拉麵的印象。還好,AFURI也一直都很爭氣,吃過的都説好!其實 AFURI不只一家店面,但我獨鍾原宿店。總之,不管在哪家分店,冬天就是「柚子鹽拉麵」或「柚子醬油拉麵」;夏天太熱吃不了拉麵,則可試試冷麵「柚子沾麵(つけ)」。湯頭則建議從「淡麗」開始嘗試,才知道日本拉麵的正統美味!



#### AFURI 阿夫利拉麵 原宿店

地址:東京都 谷 千駄ヶ谷 3-63-1, グランデフォレスタ 1F

電話: +81-3-64381910

營業時間: AM10:30 ~隔日 AM3:00 ( 全年無休 )

官網:http://afuri.com/