



夏天吃柚子沾麵，清爽又挑逗舌尖。

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，和朋友至明治神宮參拜，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。」日本友人說。

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

阿夫利去年還受邀和日清合作推出「柚子鹽拉麵」的期間限定泡麵。



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，吃過的都說好！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/>