



■ 歡迎光臨「咕嚕咕嚕壽司」！

午後，從中友百貨公司出來，不經意地發現「壽司久，迴轉壽司」的招牌。台灣也有專司專賣店了嗎？一種探個究竟的心態使然，我進了店門，迎門而來的是一句大聲的「一拉蝦一媽線」，有日本的味道，但聲音的氣勢上，有些些中氣不足。店裡的裝潢還算明亮、乾淨，迴轉台上一盤盤美食迴轉著，整體感覺上，台式風格比日式濃，雖然其中擺飾都是日本的東西。

我小心翼翼地坐上迴轉台前的位置，服務小姐來到我身旁，告訴我吃的方式，水的使用方法，我示意我明白，因為，除了迴轉台上多了台灣式的點心外，其他的幾乎都與日本的咕嚕咕嚕(迴轉之意)壽司一樣，我選了烏龍茶包，杯子

靠過去自動式的熱水加滿水，拿小碟子加醬油。杯子和碟子的材質感覺還不錯，店家的用心看得到。



■ 自助式的茶水。

壽司盤不同顏色代表不同價格，牆壁上的菜單名稱及說明非常清楚，台前還有一張文圖並茂的菜單，中英文名稱皆有，客人很容易找到自己所喜愛的料理。迴轉台上除了多數的熟食之外，生魚片部分，店家為了保持其新鮮度，都是現場現作的，台前的店長很親切地問我需要什麼？有些些試探

該店水準的心態，我小小聲問有「哈媽急」嗎？那是在日本留學時，每次光臨壽司

店，必點的一項，比「偷肉」(黑鮪魚腹部)還喜歡，可說是我的最愛。

回到台灣之後，常常想念「哈媽急」的淡淡甜味，但中文很難表達，試過幾次台灣的日本料理店，師傅不懂日語，不知我要什麼，屢次碰釘子之後，眼前這家壽司店我也不抱以希望了。



■ 海膽壽司的人氣指數第一名。



■ 作者的最愛「紅鮭肚」。



■ 菜單價格，一目了然。

壽司久迴轉壽司	
超人氣排行榜	
1	海膽 ずし
2	生魚片
3	鮭魚握 ずし
4	鰻魚握 ずし
5	炸蝦
6	牛小排
7	和風生牛肉
8	鱈魚肝
9	紅甘握 ずし
10	龍蝦沙拉單盛

■ 壽司排行榜提供點菜參考。

「你要"哈媽急"的腹部還是背部？」出乎意料的店長這麼問我，他居然知道我在說什麼，心中有些訝異，「我要腹部。」果然，端上來的是我想念已久的美好滋味。接下來，我點了人氣指數no.1的「烏泥」（海膽），我想，我入口下肚後的滿足表情，一定不遜於電視上「日本溫泉之旅」節目中，品嚐美食的明星，只是我無法誇張地大叫一聲「O-喜！」，當然更無法表現出淚流滿面的感動畫面，但心中那份滿足感，卻是紮紮實實的。

留學日本3年，會喜歡吃

生魚片壽司，這是始料未及的。剛到日本對這些東西不單排斥，心中還有真是野蠻民族，吃生的？衛生嗎？這些先入為主的觀念，盤據在我腦袋瓜裡。接下來的日子，發現生魚片在日本的菜單上，佔有不可缺的地位，連研究室同學的聚會，也都會以作DIY生魚片壽司為主，對生魚片我開始多一點青睞，爾後，更了解了日本人的生活態度後，我可以肯定，日本人不會吃不衛生、不安全、不健康的食物，生魚片之所以能成為桌上主食之一，一定有其道理，這是我對日本人的一種信賴，我開始接受生魚片了。

嚐出美味之後，再來，欲罷不能。咕嚕咕嚕壽司變成我留學時代，一種難忘的異鄉情懷。店長推薦我吃溫泉蛋，不要打散，一口吞進去，除了醬汁我覺得稍甜符合台灣口感之外，其美味與品質，可媲美日本大飯店早餐的水煮蛋。

味噌湯是日本料理店的代表，該店的味噌清淡，卻有濃濃的魚香，據說是用生魚片的魚骨頭，久熬成湯的。記得在日本學校的餐廳，每天千篇一律就是味噌湯，我對這抱怨不已，了解日本人長壽及其營養價值後，我可理解日本人每天

吃的理由了，而我喝味噌湯也喝出感情來了。

在涼拌的部份，我首推日式洋蔥，日籍老師來台在我家作客，每天的早餐沙拉少不了涼拌洋蔥，她告訴我洋蔥的好處有一大堆，血管的清道夫，鈣質比牛奶高等等，尤其台灣的洋蔥品質無可挑剔，辛辣度低，甜份高，我想，為健康故，涼拌洋蔥也是我必點的菜單之一了。

鮪魚壽司是壽司店必備的。屏東東港的黑鮪魚在媒體的造勢下，總算漸為人所知了。以往，台灣捕獲的黑鮪魚，都是船一上岸馬上搭飛機轉賣日本，日人喜愛之程度，讓我驚訝，但翻開其營養價值表後就不足為奇了！而「偷肉」或是「O偷肉」入口即化的口感更為老饕所愛，小小一片叫價250元左右，其美味程度，您不想嚐嚐嗎？

吃得健康，沒有負擔，是現代人的飲食訴求，咕嚕咕嚕壽司將會是異軍突起的新寵，因為它完全符合了現代人的健康需求，尤其，現代仕女沈浸在普遍的瘦身風潮中，這可是既可享受美食，又不怕熱量太高的新選擇。台灣的店家在菜色方面，不但保有日式的品質，種類更溶入台式的口味，像納豆壽司、牛蒡、山藥素麵等等。這些都是好吃又營養的，這些菜單讓我喜悅，因為我要美食，不要胖，咕嚕咕嚕壽司正符合我的需求。 翺



■ 山藥麵線，台式風味。



■ 涼拌洋蔥，養生美食。