

福壽司

以往到了仙台，非去「福壽司」不可。

店不大，不能帶整個旅行團去吃，我乘各位團友購物時，偷空前往。

這家名牌老舖還是那麼一個樣子，壽司櫃台對面的橫樑用一管巨木，從頭到尾，足足有三十呎那麼長。

店裡的師傅認得出是我，老闆岩淵文四郎和他太太則子也前來打招呼。

記得第一次走進來，叫了一客鮑魚，師傅用最柔軟的頂部切片，放入小碗中，又把鮑魚腸的汁擠出來淋在鮑魚上面。這種調理法，不是有傳統的店絕對做不出。我把鮑魚吃完，倒燙熱的清酒進剩餘的汁中，再飲之。師傅看在眼裡，把店裡最好的東西都拿出來給我吃，當我是親人。

這次試到的「珍味」，是海參的卵巢。

「不是撥子 Bachiko 嗎？」我問。

「撥子是曬乾的，這是成為撥子之前的形態，從新鮮海參一條條集中起來的。」

吃進口，果然是難得的極品美味。

「還有山葵的梗嗎？」我問。

「啊，你記得很清楚。」大師傅說。

「福壽司」的櫃台前一定擺著三數根生山葵當成插花藝術。山葵要在清涼的水中生長，所以花瓶中放了一塊冰，把山葵根磨給客人蘸魚生，剩下的梗也不浪費，用醬油泡了，又鹹又辣，是送酒的好料。

「有海鞘 Hoya 嗎？」我問。

師傅說：「你在市場中看到是養殖的，天然海鞘要六七月才是季節，海鞘和青瓜配合得好，青瓜也是那時候最好，我們的店賣的都是最新鮮的東西，現在不是時候。」

又上了一課，它真是日本最好的壽司舖。