

# 稚加荣

福冈靠海，水产丰富，要吃活鱼，最佳选择还是去市内的「稚加荣」。

走进门，就看到一个巨大的长方形柜台，那是用银杏的木头制造，洗刷得洁白。中间有七八个鱼池，养着各种游水海鲜。

柜台的尽头站着几名大厨，客人点了菜，即刻生割起来。

客人围着柜台坐下，一共有两百席，每晚都很热闹，特别有气氛，这种设计，是在别的地方找不到的，等于是把鲤鱼门或西贡的海鲜档水箱搬进了店里。

最先上的，是日本人叫为「活造」的刺身，把鱼起骨，切片，摆回身上，大厨的手法需纯熟，迅速上桌，鱼头和鱼尾还在跳动，才能称得上「活造」二字。当然有人觉得残忍，但鱼类没有反射神经，应不觉痛楚。这么想，吃得安心一点。

九州岛制造的刺身酱油，又浓又甜，点起来更觉鲜味，吃惯活鱼的老饕，有很多已不加山葵 Wasabi 了。

水箱中又养满活鱿，至少有四五百尾，捞了起来切成细丝，像白色的面条，称为海贼素面，鱿鱼须则拿去烧烤。

另一个水箱里至少有上千尾的小鱼，切去头尾即上桌，连骨头也吞下。

当地著名的土产是鱼春，撒盐腌制后吃生的。低级用的鱼子是银鳕鱼的，高级的叫明太子，其它地方吃到的都太咸，这里做的盐份适中，又把鱼子塞进沙甸鱼肚中，把表面烤得略焦，鱼子半生熟，更是美味。

鱼翅在日本比香港卖的便宜，一大排红烧，好看又好吃。

海鲜太多，有点味寡，走时可叫店里的大包，里面用日本和牛做馅，汁多，值得推荐。

地址：福冈市中央区大名 2-2-17

电话： 092-721-4624