

季 乐

佐贺位置福岡南面，一个小时多一点的车程就能抵达，是九州岛养牛出名的地方。「季乐」开在市中心，旁边还有家他们经营的小超市，卖当地生产的水果、蔬菜和花卉，当然少不了牛肉。

走进餐厅，发现地方很宽敞，大厅坐的是桌椅，榻榻米房间也有伸脚进去的洞，不会屈着脚那么辛苦。

「佐贺牛，比起神户和松阪的肉，有什么分别？」团友问。

「第一，神户不产牛，」我说：「是周围的小乡村养了，拿到神户来比赛，统称神户牛。我们吃的来自三田，是得奖的，所以比松阪牛更好吃。至于佐贺，名气没有松阪响，但肉质并不逊松阪。」

和三田牛不同，这家餐厅不用备前炭烧烤，只是电炉。在炉上放一个吃司基亚基的锅，装满水，等水一滚，锅上再放一块木板，有个小洞。蒸气由洞中喷出，上面又放了一个四方形的木盒子，铺满椰菜、豆芽和洋葱，蒸气把蔬菜焗熟，最后才把一片片的雪花牛肉铺在蔬菜上蒸熟，这时肉中的油已经漏在菜上，菜美味，肉也吃得健康，团友大赞。每一张桌子上有两个炉，一个蒸肉用，一个把一大块牛肉切成长条烧烤，吃完厚切，再来薄的，起初以为那么薄薄的几片，怎么够？后来众人吃得捧着肚子，说再也咽不下去了。

纷纷把烧好的牛肉打包，拿回酒店，翌日买一个杯麵，和牛肉一块焗熟，说是全世界最豪华的即食麵了。

「季乐」在东京银座也开了一家分店，蒸牛肉的吃法已经开始流行，但还是到佐贺本店，才原汁原味。

地址：九州岛佐贺市大财 3-7-16

电话： 0952-28-4151