

# 寿喜锅

落座先点锅底，双拼的锅，寿喜锅底当然要点。至于另外一个，最近实在不想吃辣，点个花胶鸡汤尝尝味道。盘子端上来了，现敲碎一个生鸡蛋，壳是青绿的，也许是冷藏久了。咔嚓碎掉一股道滑入碗里，我不习惯太讲究，拿一根筷子支起来插入蛋黄，打碎搅匀，直到碗里全是浓浓的黄色。

m4的和牛上的也很快（废话3点吃饭店里统共没几位客人），不过这个肉倒是色泽暗红暗红，乍看不出来好坏。顾不上细看，前几盘的肉照例一根筷子抄底一根筷子夹顶，全扫进锅里，不一会锅里咕嘟咕嘟闹腾起来，捞出裹上蛋液，一是降温二是加鲜。入口如丝绸般的顺滑，一口闷到胃里，还没仔细品味嘴里就没东西了。有个说法是能吃进去的东西总是有限的，要好好珍惜每一口食物的味道啊。

第二筷挑出来，该好好品味一下了。还没捞出锅，肉片就顺着纹理线随着重力解离开来，赶紧拿嘴接上。这次没有降温，滚烫的汁水使我活蹦乱跳，不过味道尝出来了，肉是软嫩的，又有一点绵密的颗粒感，用我听到最多的陕西话来说就是：好着呢好着呢。

再接下来就是枯燥无味的上菜了，点了一份乌冬面想试试（想着跟谷町家的对比对比，我感觉他家的乌冬面还挺好吃），结果是要自己煮的那种，弃之。素菜都没点，除了各种牛肉点了两份龙利鱼和一份虾滑，味道都还行，龙利鱼挺不错很滑嫩，虾滑也算Q弹，可惜套餐没得虾仁吃。

在这个清静的下午，有一搭没一搭地就这么吃着，煮到锅里齁咸，准备离场。

全程点菜式服务，饮料跟甜品也要喊服务员点，这点感觉有点麻烦啊。饮料还行，有王老吉和韩国那几款果粒小饮料，冰淇淋很好吃！