

卤校长老火锅： 卤了60年，万物皆可烫



走进卤校长的大门，首次进店的顾客可能会惊艳于眼前的一切：工业风构成的墙面下，暖色调的瓷砖通铺，各种有趣的火锅标语，辅之以大尺寸的磨砂玻璃隔断，无处不在的灯具，肆无忌惮地将光线洒在热气腾腾的火锅上。三五人围坐一桌，将各式各样的“心情”通通扔进去，涮一涮，生活一下子变得有滋有味。

伴随着氤氲在空气中的卤味，一个来自灵魂的疑问发出：这究竟是吃火锅还是吃卤味？

这就是卤校长老火锅——全国首家“现捞热卤+老卤火锅”为主题的“网红”火锅，据说在重庆排队都是两小时起跳。而如今，运城也终于有了卤校长老火锅！

很多美好的事物都是伴随着“阴差阳错”而生。卤味和火锅的碰撞，也不例外。在重庆，有一位费婆婆，从1946年开始经营自家秘方的卤菜摊。天气转凉的日子，卤菜因为低温卤汁凝结，婆婆就把每天剩下的卤菜煮进火锅里。和很多由于偶然研发出的美味一样，这种如今看起来“硬核”的吃法，的确碰撞出了一种与众不同的惊喜。这便是近两年大火的卤味火锅的“前世”！

辣卤火锅从去年开始就有大火的苗头，今年更是迅速发展，就连明星也纷纷开了自己的辣卤火锅，单是川渝地区就能查到将近1000家。而往前追溯，最早带起这股风的，或者说是卤味老火锅的“鼻祖”，就是重庆这个叫“卤校长老火锅”的品牌。2021年，“卤校长老火锅”正式登陆市区华曦广场。

华曦广场，从来就不缺各种好吃的。卤校长老火锅，为这个原本就是美味汇总的“吃货集中地”加分不少，也多了个让人不得不来的理由。

“网红卤

味火锅”，用一句话概括它的特色就是：现捞蒸笼热卤、甜品免费任吃、手工炒制锅底！

该火锅店位于华曦广场4楼，和常见的老火锅店装修风格不同，“卤校长”保留了一些川渝地区的传统元素、一些上世纪八九十年代的复古设计，这让食客们在时光穿梭中，惬意品尝火锅的百味。

进门之后，就被门口的两个档口所吸引，现捞热卤和冰粉世家。从名字也能看出这家店和普通火锅店不同的地方，师傅们忙碌地捞出热卤，看起来就让人觉得食欲满满。

店里的卤味分为两种，一种是上桌就可以直接开吃的卤味，软软糯糯冒着热气，吃货们吃的就是这一口纯正的卤味。而另一种吃法，自然是和店里手工炒制的锅底结合，也是极具特色的一种吃法。

卤味与麻辣锅底的“撞击”，形成一种丰富而新奇的口味，而且不只是一两种单调的卤味做噱头。这里不管是直接吃的卤味，还是需要下锅来煮的卤菜，可选种类都非常多：藕片、鹌鹑蛋、鸡翅鸡爪、鸡翅鸭爪、卤蹄筋、卤牛肉牛肚……看得人眼花缭乱！

辣卤耙鸡爪，又辣又糯，入口即化，越吃越有味。卤肥肠，肥肠处理得很干净，没有一点儿怪味。卤料的香味再配上底料的味道，双味叠加，让你轻松获得双份的满足。特别是辣卤耙牛筋，吃起相当有嚼劲。

更不要说在锅里久煮的卤菜，有了火锅底料的厚重加持，滋味更浓厚。不用蘸任何料，都入味香辣！

除了这些，店里还有一大特色就是甜品种类。和一般的火锅店卖几种冰粉不同，这里都赶得上一个甜品店了。8款甜品免费吃不限数量，种类甚至比一些甜品店还要丰富。