

“食刻”有礼

本期奖品：5份火锅鸡。奖品由“万姐火锅”提供。
获奖方式一：从《沧州晚报》个人订户中随机抽取。

获奖方式二：扫码备注“食刻”，向记者推荐本地特色美食，从提供线索的读者中随机抽取。
(获奖名单请关注下期“食刻”版)



5月27日“食刻有礼”获奖名单

150****2902
137****5947
138****1112

180****7665
131****9761

以上5位读者各获“万姐火锅”提供的火锅鸡1份，接到通知后，凭手机号码到店领取。

地址：运河区水月寺街116号

万姐火锅：温润的麻辣更有滋味

◆本报记者 张嘉慧 摄影报道

每到饭点，水月寺大街就会热闹起来，大大小小的火锅鸡店总能让你收获舌尖上的满足。

火锅鸡的香味已经在水月寺街上飘荡了20余年。高楼拔起，人流聚散，万姐火锅店却始终静静地扎在水月寺街旁，以愈久愈浓的老味道守候着四方食客。

老店老味道

小院空地上的桌椅挨挨挤挤，一打火，桌上的小气炉子倏地燃起，随着锅中开始咕嘟冒泡，火锅鸡特有的香气在空气中弥漫开来，食客们喧嚷嚷嚷，吃得热火朝天。不知有多少沧州人，对火锅鸡最早的印象与万姐火锅有关。

转眼二十余载，桌椅早就搬进了亮堂的室内，气炉也早已换成了电磁炉，但在水月寺街的老地方，万姐火锅的味道一如既往

动筷，只怕锅中的鸡肉都要被同伴们截获一空。醋与蒜泥组成的蘸料，同火锅鸡是绝配，但在“万姐”吃火锅鸡，可不能急着蘸料，不尝尝锅中原汁原味的鸡肉绝对是个损失。鸡肉一入口，舌尖便被醇厚的鲜美萦绕住，嚼起来既软烂又紧实，很快，麻辣的味道穿透鲜嫩的肉质纤维释放出来，轻轻的麻、微微的辣，并不刺激，却让味蕾顷刻间兴奋起来。谁说火锅鸡只是一味的辛辣，这种浓厚的鲜美与温润的麻辣更有内涵，更有滋味。

当然，更经典的是醋蒜蘸料。甜醋的酸味绵厚，蒜的辛辣粗野，两相调和，将酸、辣、甜的滋味融合得当。原本就极入味的鸡肉在醋蒜料中滚过一遭，周身都沾染上别样的风味。要吃鸡肉，醋香先声夺人，蒜香紧随其后，待这浓烈的滋味在口中出尽风头之后，才是鸡肉的鲜美与温和的辣意。五味中最开胃的莫过于酸和辣，有这蘸料加持，就是

中醇厚的味道。言语间，素菜被烫熟，一筷子夹起来，还挂着淋漓的汤汁，在醋蒜料中一蘸，入口，酸辣辛麻的滋味较之鸡肉更甚。这时，来一口现烤的烧饼，酥脆暄软，或是泡汤的大饼，筋道有味，随着火锅鸡蒸腾起来的脾胃便渐渐安稳下来。

黄焖的魅力

火锅鸡最早出现在沧州时，是纯粹的麻辣口味，好吃归好吃，但不少人在吃的时候还专门要一碗清水，将锅中的鸡肉在清水中涮一下，随着麻辣的滋味褪去的还有鸡肉的鲜美。调味料太重，包括老人、小孩在内的很多人吃不了，这可怎么办呢？

万姐火锅店的老板袁军也琢磨起来，1998年，万姐火锅开业，主打的就是黄焖口味。“这黄焖的口味既保留了火锅鸡麻辣的特色，又突出了鸡肉的香味。”袁军将原本的配料方子进行了改良，辣味的调料减少，并从主角退为了配角，其职责就是烘托出鸡肉本身的鲜美。微麻微辣的口味让火锅鸡被更多的人所接受和喜爱，有的食客甚至说，是黄焖鸡真正让火锅鸡火了起来。

不变中求变

早些年，水月寺街上的万姐火锅老店，是袁军的母亲在守着，对于做火锅鸡，她固执地坚持着老传统。在选材上，一只鸡的重量必须控制在3斤半到4斤之间，鸡太大了，肉质就发柴，鸡太小了，肉又不够饱满；一扇排骨要重9斤到10斤，太小的不香，太大的不嫩。蘸料中用的蒜末，不能图省事用机器搅碎，一定要用又大又沉的蒜罐子砸，这样蒜香味才更浓烈。这种对细节的坚持深深地影响着袁军和店



香喷喷的火锅鸡即将出锅

里的员工们。

万姐火锅在坚守传统的同时，也在不断创新优化。麻辣、辣椒、豆瓣酱是火锅鸡底料必备的三大主料，而具体的配比则是各家的“机密”。万姐火锅有专门的底料加工厂，对不同口味的底料能做到分批量产。现在店里用的底料经过了多次的调整，“一是要根据顾客们的口味适时调整，二是要不断寻找更好的原材料。”袁军说，只用一种麻辣和辣椒，做出来的香味不够浓郁，只有将不同产地的麻辣、辣椒按不同的比例进行调配，才能得到更好的麻辣香味。

二十余载的时间，无数次的沸腾，万姐火锅以始终火热的初心，带给食客们历久弥新的味蕾享受。

扫码看 料更多

跟随记者的镜头，看看火锅鸡是怎样做出来的。



地址：运河区水月寺街116号

欢迎读者推荐美食，也欢迎商家自荐特色美食。

——编者



罩老头烤鸭

冬日暖阳：他家刚出炉的烤鸭都泛着油光锃亮的焦糖色，分好的鹅肉每一块儿都连着皮，红红的肉纹理分明，油汪汪的皮特有弹性，不见一块儿肥肉，吃起来香浓入味。

地址：运河区水月寺街与维明路交叉口南侧



益缘素食

阳光：他家面食的花样很多，有包子、豆包、花卷、馒头，全都是手工做的，干净卫生。我最喜欢的是野菜馅的包子，虽然是素的，但是特别美味。

地址：运河区幸福街与朝阳西路交叉路口东行200米