

俗话说“天上龙肉，地下驴肉”，从这句话不难看出人们对驴肉的喜爱之情，也是人们对驴肉的最高褒奖。在我国不少地方的驴肉都十分的有名，比如河北的保定驴肉、河间驴肉、陕西腊驴肉、焦作闹汤驴肉，山东的广饶肴驴肉、高唐驴肉、保店驴肉等，这些驴肉都是独具特色的传统食品和地方名吃。在山东还有这么一个小镇，因驴肉而久负盛名，它就是山东菏泽的黄安镇。



黄安这座不大的小镇上制作驴肉的小店不下数十家，不乏有经营十几年甚至是几十年的驴肉店，其中最为有名的当属国道边的这家驴肉店，一锅老汤三代人传承上百年，现如今老板是一位大叔，而且很高调，直呼“中国驴肉看山东，山东驴肉看黄安，黄安驴肉看老三”，能说出这么豪气的话，看来老板是真有两把刷子，那到底他家驴肉像不像老板说的这样呢？咱们一起来看看吧。



店门口处有一煮肉的简易厨房，里面有两口大锅，锅中翻滚着近百年的老汤，锅中煮的是驴肉，另一个是驴脊骨。他家驴肉老板说是陈年老汤和绝不外传的祖传秘方，每天都是往锅中加水 and 加肉加料，味道十分浓郁，哪怕是离着好远都是闻到驴肉的香气。顾客店外购买驴肉，然后切好装盘店内就餐。来他家购买驴肉的人是真不少，尤其是一到饭点，甚至还有不少外地顾客驱车前来，一买就是二三百元。



除此之外他家驴脊骨也是特色之一，驴脊骨的价格是28一斤，据老板介绍他们驴脊骨2头驴能出260斤，每天早早地就卖完。锅中捞出一大根驴脊骨，一般一根200块钱左右，也就是七八斤的样子，装盆之前店里给提前撕好，用手轻轻一掰，肉轻松脱骨，吃上一口鲜香美味。当然还有驴板肠、板筋、驴头肉、筋头等等，价格和驴肉一样都是80元一斤。



来他家吃驴肉的人真是不少，很多都是老顾客，店内环境嘛还算可以，可以外带也可堂食。生意如此火爆离不开老板对驴肉的创新，迎合大众的口味。老板还豪言“一直被模仿，从未被超越”，可见老板是真的有底气。