

北京白水羊头的传说 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/49/2021_2022__E5_8C_97_E4_BA_AC_E7_99_BD_E6_c34_49139.htm 在京九铁路西黄线（西客站至黄村）与北京五环路交叉处有一个不起眼的小村庄李营。别看村小不起眼，可这个村是北京著名小吃白水羊头的发源地。村子为什么叫李营呢？据村中人讲，村中有本《李氏族谱》，谱中记载，明末农民起义军李自成率部攻打北京城时，曾在京南一带安营扎寨，现在李营村所在就是李自成部将李兆屯兵操练之地，相传李明兆及部下在此建村，因全村都姓李而起村名叫李家营，后简称李营。该村东南有坟墓碑等，每年春节全村男女老少聚集坟前跪拜祭祖。据老一辈人讲，原来祖坟边有碑该，专门记载此事，现碑已不知去向。三百多年来，李氏后裔秉承先辈勤劳之风，以农耕为主，但冬闲时节，大多到京城做小生意，赚些零钱补贴家用，也有些人利用冬闲时节进行长途贩运，从陕西老家，内蒙古草原等地赶一批物品回京，屠宰拍出售，所赶回的多为羊、牛之类，有时宰后不能即刻出售或没有卖完，不处理就要坏掉而赔本，于是就有人开始对剩余下的羊肉，特别是不好出手的羊头、下货进行加工，弄熟后再推着小车到京城出售，渐渐的，李营的村民摸索到了一套独特的加工羊头的方法，直到清朝末期，这种简单地以清水煮制的羊头加工方法才被称为“白水羊头”，并成为闻京城的大众风味小吃。由于白水羊头加工方便，工艺容易掌握，于是很多人争相效仿制作，并不断改进制作工艺，变换添加的佐料，逐渐形成门派，而白水羊头的真正创始者却逐渐退出了先行的行列，只在农

村集市上叫卖。解放后，特别是改革开放以后，李营的李氏后裔又在传统配方基础上，进行了挖掘创新，使李营的白水羊头又焕发出青春。现在村中有数家经营白水羊头的作坊，白水羊头在李营村正续写着新的传说。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com