

导游地方文化：北京的马连良鸭子导游资格考试 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/634/2021\\_2022\\_\\_E5\\_AF\\_BC\\_E6\\_B8\\_B8\\_E5\\_9C\\_B0\\_E6\\_c34\\_634667.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/634/2021_2022__E5_AF_BC_E6_B8_B8_E5_9C_B0_E6_c34_634667.htm)

岁数比较大些的中老年人，大概都知道马连良先生对京剧艺术的创新发展是多方面的：从唱腔、念白到做派表演；从人物扮相、服饰到舞台美术；从主角、配角、龙套的整体和谐到乐队文武场的创新设置；从剧目戏剧性的剧场效果到京剧时代性的展现等。也许不大知道马连良的烹饪技术甚高，拿手菜是“芙蓉鸡片”。因是回族，偏嗜牛肉，牛奶却很少喝。据说上海开埠以来第一家清真馆子，还是马连良的二伯父马春桥随马家戏班赴沪演出时首创的呢！值得一提的是，这位著名须生的名字被西来顺命名了一道名菜。有一天，马连良先生演出归来，到当年褚祥掌灶的“又一村”用餐。饭兴正浓时，只听得门外有枪响，打听才知，原是时任北平警备司令王怀庆的小舅子，跟一个也有权势的李姓处长为争一个雅间打起来了。马连良听到这个事，立时感到不能不帮忙，撂下碗筷挺身而出，以自己的声望和处事方法，把事平息了，使“又一村”没受到太大的损失，褚祥对马先生的义举很感动。后来，褚祥来到西来顺，专为马连良做了一道合口的菜，他用鲁菜的香酥法，配以淮扬风味汤料，特制了香酥鸭，并亲自冠名“马连良鸭子”以表达敬谢之意。做马连良鸭子的手法是，把鸭子加工洗净，经过腌渍、蒸、炸等工序。腌时讲究内膛、外皮搓抹，入味后蒸3小时至透，再温油炸至皮酥。上桌时，鸭子赤黄油亮，皮酥肉烂，香味透骨，蘸着佐味小料，就着荷叶饼，那滋味非同一般。“马连良鸭子”在京城叫响了，为清

真饭馆丰富了菜品。褚祥是厨师世家，早年在清宫御膳房当差学过西餐。他大胆改革菜式，西菜中做，中菜手法介入清真，创立了以菜式华贵、品种丰富为特色的“清真西派菜”。西来顺开业那年，正是马派当红，在此之前，俩人就交往甚密。“马连良鸭子”出名，它的根基是马连良的京剧艺术出色，梨园界没有不佩服他的活儿：马先生囊括唱、念、做、打四功，突破了以往京剧老生行中“安工老生”（以唱为主）、“衰派老生”（以做为主）、“靠把老生”（以打为主）的界线。早年间，马连良有一张勾脸成霸王项羽的剧照，他还会小生戏，学过《石秀探庄》，可见他的京剧艺术根底深厚。相关链接：导游地方文化：老北京的秋季吃食导游地方文化：北京的白水羊头导游地方文化：老北京的炸

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](http://www.100test.com)