

导游地方文化：北京的白水羊头导游资格考试 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_634669.htm 据家里的老人回忆，清道光年间马氏家庭世代经营的“白水羊头肉”，由我的太高祖马纪元为家庭经营的“第一人”，后经高祖马启承、曾高祖马熙、太祖马重义、祖父马元凤到我父亲马玉昆，从道光年间创业起历经咸丰、同治、光绪、宣统、民国，传到我父马玉昆，经历了六代人，一百七十余年。其制作工艺、作料配制上都有独特之处，更以其选料精、涮洗干净、刀工细腻、大刀薄片、味道醇厚、口感奇佳，而名满京华，口碑甚佳。因为年代较久远，有些事情已经不是很清楚了。前几代人一直都是挑筐沿街叫卖。我祖父马元凤把买卖交给我父亲马玉昆之时，我父亲才16岁。我父亲从此开始经营马氏家族的“白水羊头肉”。我父亲是马氏家族历代经营的佼佼者，我父亲在经营上不断总结经验，他把挑筐沿街叫卖改为推独轮车、定点经营，地点就在前门廊坊二条裕兴酒楼门首。在刀具上也做了改变，前几代人用的刀削比较短小，这样在片羊头肉时一刀走不到头，片也小。他把刀加宽加大，而且，刀永远自己磨。还练就了绝技：片羊头肉退皮。也就是一块羊脸子，放在墩子上，把羊头肉片下来，最后墩子上只剩下一张羊脸皮。后来，我在王府井经营时，梁实秋的女儿梁文倩女士和梁实秋的外孙女去品尝过，点名要退皮的羊头肉，伙计说没有，她的外孙女就说：“那你就不是羊头马，因为这是羊头马的绝活！”由于从公私合营到我重操旧业，中间已经有四十多年没有经营了，真正知道的、懂行的人也很

少了。我听到后马上出来问清了情况，才知道她是梁实秋的外孙女。我马上笑着问道：“您要多少，请稍等，我给您送过去。”跟着，我给她片完羊头肉，一个碟子放着刚片好的羊头肉，另一个碟子放着片完肉退下的羊脸皮。当我端着两个碟子向她走去时发现，那里还坐着一位老夫人。她向我介绍说，这位是她的母亲，也就是梁实秋的女儿梁文倩女士，当时的政协委员。老太太看到我送来的退皮羊头肉就说，这才是羊头马的东西呢！老太太很高兴，邀请我一起合了影并要了些有关羊头马的材料，问了问目前经营的状况。老太太激动地告诉我，她小的时候总跟着她的父亲吃我们家的羊头肉，这么多年了没想到还是原来的味道，真好！解放前，廊坊二条门框胡同是老北京有名的风味小吃一条街，吸引着各方食客，一享口福。我父亲当时在经营“白水羊头肉”的生意上精益求精，绝对保证质量。著名民俗学家金受申先生在《老北京的生活》一书中写到：北京的白水羊头肉为京市一绝，切得奇薄如纸，撒以椒盐屑面，用以咀嚼、掺酒，为无上妙品。清真教人卖羊头肉的只有一处，地在廊坊二条第一楼后门裕兴酒楼门首，人为马姓。自煮自卖，货物干净，椒盐中加五香料，特别香洁。在《燕京小食品杂咏》中有一道“竹枝词”赞美我父亲的手艺时说道：十月燕京冷朔风，羊头上市味无穷，盐花撒得如雪飞，薄薄切得如纸同。当时，梁秋实、马连良、张君秋、肖小云、谭富英等即是常客。我父亲用的是一把又长又宽的大刀，把羊头肉片得很薄，而且肉片极有弹性，呈半透明状，清香味道扑鼻，再撒上作料，如锦上添花，令人口舌生津。我父亲制作羊头肉选料精、操作细、功夫到家，所以每天货车没到位时，就早有买的人排

队等候了。食客们不仅是为了买羊头肉，同时也为了欣赏他的刀功和充满艺术感的操刀动作。解放后，公私合营了。我父亲为了养家糊口，改行到市橡胶厂当装卸工。没过多久，市工商局有位副局长曾在门框胡同吃过我父亲的羊头肉，对我父亲非常的敬佩。解放后，当他听说“羊头马”改行了，觉得这道北京小吃如果失传实在可惜，便委托当时宣武区找“羊头马”。经过多方查寻，在运输公司找到了我父亲，丁铁峰亲自找到我父亲谈心，动员他出山。上世纪60年代初，南城的南来顺刚开张，我父亲终来到了南来顺重新操刀，干起了老本行，直到退休。“文革”时期原有的做买卖用的东西都破了四旧，但是白水羊头的加工工艺和作料的配制确保留住了。我父亲于1975年5月7日去世的，享年64岁。记得我父亲在世时和我们回忆起他做买卖的事情时说，为人一定要正直，童叟无欺，货真价实，一定要货物干净，人要利索。正是因为这一点，我们家几代人卖的羊头肉从来没有吃坏过人。他还和我们讲，羊头肉有三种：一是白水羊头，加工时任何东西都不能加；二是白汤羊头，加工时有加盐的、有加料的；三是酱羊头，加工时既加盐又加重色。他说，咱家的羊头肉为什么有名，就是白水与白汤的区别。在1999年春，冯广聚先生受北京个体协会委托，挖掘北京有名的小吃。在八九年间到我们家无数次，做我母亲的工作，又做我的工作。冯先生说：“北京小吃不能丢，要为中华食文化作贡献。发展中华小吃，我们有责任，这样也对得起老祖宗。”冯先生的这种挖掘北京有名小吃的精神，深深地感动了我们兄弟。我们兄弟决定重操旧业，继承父业，恢复了在小吃行业销声灭迹五十年的“白水羊头肉”。相关链接：[导游地方文化](#)

：老北京的秋季吃食 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