



# 于家务大集

# 香气扑鼻

## 通州过年的仪式感之八

本报记者 田兆玉

“年”，正以倒计时的脚步临近，年味也越来越浓。兴致勃勃地逛大集、吃美食、赏民俗、置办年货，成为腊月里的头等大事。

通州区于家务回族乡的于家务大集，具有浓厚民族特色，清真美食扎堆儿，各类商品琳琅满目，让您一次逛个过瘾。

### 家居扮靓一站采购

顺着于家务乡老商业街一直走，跟着人群，很容易就能找到大集位置。沿路两侧，各种美食店铺林立，走到农贸市场附近，就真正进入大集了。

大集上一片红火，琳琅满目的商品铺满了摊位，五颜六色的干果糖果、柴米油盐酱醋茶、鸡鸭鱼肉瓜果蔬菜、各式服装鞋帽，应有尽有。出锅美食的热气、商贩们的吆喝声、人们欢声笑语的欢笑声，让大集烟火气十足，一下子就立满了过年的氛围感。

体验当地传统文化，购买特色农产品，是不少消费者爱逛大集的原因。临近春节，大集人气十足，于家务的本地特色农产品也热闹闹上集了。“于府佳礼”摊位上摆满了当地特色农副产品，包括富各庄蘑菇、果村冰淇淋萝卜、果村草莓、渠头花生等。“于府佳礼”是于家务回族乡自主创立的农特产品品牌，通过多元化展示，让更多人了解于家务，共享乡村振兴的丰硕果实。“该乡党委宣传委员孟慧表示，“逛一次大集，这些于家务才有的特色产品，您全能遇到。”1月24日(腊月二十五)，大集还将举办于府佳礼特卖及大集寻宝活动。

春联、福字、灯笼，年前的集市上这些都是必不可少的节庆用品。家住附近小区的刘玉清刚买了两个大红灯笼，看着成串的小辣椒喜庆又可爱，忍不住又买了两串，“小蛇的福字也好看，您再给我拿六张，春联也要两副……”一通“买买买”之后，刘玉清高兴地说：“福字、窗花、春联，再挂上大灯笼和小辣椒，家里年味儿一下就来了。”

新春给家里购置几盆鲜花，也是很多家庭的习惯。在大集的鲜花摊位前，不少消费者正忙着选购。精心挑选后，市民赵秀兰买了蝴蝶兰、海棠、杜鹃，“过新年了，家里有点鲜花，也是新的一年增添一缕芳香和喜庆。”

新年要有新气象，不少赶集的消费者在服装区流连忘返。刚买了一件红色秋衣秋裤的李大姐说：“新年要开始了，给家人买身红衣服，讨个吉利，希望家人都平平安安、红红火火。”

### 清真美食聚人气

大集好逛更好吃。于家务回族乡是通州区唯一的少数民族乡，大集最具特色的就是清真美食。筋道醇香的酱牛肉、软糯可口的糖卷果、酥甜的炸糕、外酥里嫩的炸松肉、酸甜可口的糖葫芦……总有一款美食满足你的胃。

“我们这个大集形成于上世纪90年代初期，一直延续到现在，目前有280个摊位，摆摊出售的食品都是清真的，因为我们这个大集就在于家务村里。”大集管理员张国华介绍道，“别说是十里八村了，就是牛街、常营那儿的市民，也经常到咱们于家务大集来买东西，都说咱们大集上的东西地道、实惠。”赶于家务大集，新鲜的牛羊肉一定不要错过。在大集上，摆摊10年的何艳明，就因为售卖的牛羊肉肉质新鲜、无水无胶，朝阳区的多家饭店选择在这里直接拿货。

牛直接从内蒙古拉过来，饲养几天再处理，宰杀的前一天就不再喂食喂水了，这样才能保证肉质新鲜、干爽。“每天我们最少能卖出两头牛，每头至少700斤。”何艳明说，很多顾客提前打电话预订，就怕买不到，因为牛羊肉上架几乎都会“秒空”。

### 【这些美食摊位您别错过】

#### ●糖卷果

色泽诱人，软糯可口，一口咬下去，红枣的香甜、山药的绵密、果仁的香脆瞬间在舌尖绽放，甜度恰到好处，滋补又解馋，尽是老北京风味，这就是“老北京小吃十三绝”之一的糖卷果。

大集上，杨太英的摊子前，各色美食一字铺开，顾客买得最多的，还要属糖卷果。“别看这么小小一卷，做起来可讲究、可麻烦了。”杨太英做糖卷果堪称一绝，“山药去皮刮净，大枣去核切碎，两种料拌匀后加水、面，搅拌均匀，用油皮将拌匀的料裹好，上笼蒸。蒸好要趁热捏成三角状长条，凉后切成小手指厚的块，入七成热的油锅，炸成焦黄色时捞出。”快人快语的杨太英一边把糖卷果做法倾囊相授，一边贴心地嘱咐大伙儿，买回去的卷果可以用电饼铛切成小薄块儿直接煎，吃的时候撒点白糖、桂花，味道更绝。

杨太英今年44岁，老家在河北省邯郸市大名县，在于家务大集摆摊已经13年了。因为她制作的食品味道好、价格实惠，不少人都成了回头客，“平时一个大集能卖出十斤糖卷果，过了腊月二十，销售会翻倍，有的饭店也从我这里订货。”

除了糖卷果，杨太英摊位上的酱牛肉、烧鸡、牛肚、蹄筋也深受顾客喜爱。她指着自家摊上刚出锅的烧饼说：“我们家烧饼2块钱一个，用的酱都是自个儿家磨的芝麻酱，您买上烧饼，配上我们的酱牛肉，就大口吃吧。”

酱牛肉75一斤，牛肚50一斤，整套的羊杂30至35元……除了大集，平日杨太英也出摊，就在于家务商业街十字路口附近。她笑着给自己打广告：“正月初五休假，过了正月十五又开门了，爱吃这口儿，您就来于家务大集找我。”

#### ●清真大拼锅

香！在集市口附近的临街摊位上，何栋宇把几口大锅搬出来，打开锅盖，飘香的味道瞬间吸引了不少人。“师傅，来点牛板筋、牛肉丸子，再来点豆泡和海带。”开门即开张，这就是栋宇清真大拼锅的魅力。

何栋宇是于家务村的本地人，在商业街开了一家特色烧烤店，平时也会在在大集摆摊。前不久，他的摊位上除了特色烧烤外，还增加了清真大拼锅。“我都是从牛羊店拿来的新鲜牛羊肉，自己处理得更干净、更仔细，大锅慢炖不熄火，种类也多，特别受大家喜欢。”店前摊位上，八口大锅一字排开，锅盖打开，热气腾腾而起。牛板筋、炖肉、筋头巴脑、牛肉丸子、炖豆泡、海带……荤的素的应有尽有。“荤的58一斤，素的18一斤，纯干货，免费加汤。”

因为物美价廉，每次大集，他的清真大拼锅都能卖到见底儿。打电话预订的顾客也越来越多，“还得多备些货，电话订货的人特别多，年前还得好好忙一忙。”

#### ●干炸丸子

丸子象征着合家团圆。炸牛肉丸子，作为一道传统年菜，以其外酥里嫩、香气扑鼻的特点，成为许多人年夜饭上的必备之选。

于家务大集上，何培军的摊位并不起眼，但是因为炸的丸子酥脆好吃，小摊上顾客来来回回就没断过。油锅里，圆嘟嘟的肉丸子在滚烫的热油中翻转，经过几轮翻转，丸子定型，变成了金黄色。捞出晾凉一会儿，金黄色的外皮愈发诱人，一口咬下去，肉汁四溢，葱姜肉馅和各种香料的香气交织，回味无穷。

正在摊前试吃的何丽群尝过一个丸子后，果断下单。“小时候家里过节，我爸妈都会提前炸丸子，串门的亲戚来吃饭，炒几个热菜，丸子简单一加工就是一道硬菜，端上桌大伙儿都爱吃。”正是源于这样的“丸子情结”，长大成家了，她也一直延续着父母当年的做法，逢年过节，都会提前备上一些炸丸子。

在于家务大集摆摊已经好几年了，何培军凭借炸丸子吸引了不少回头客。“一种是牛肉丸子，一种是胡萝卜青菜的，年前大集，每次都能卖出上百斤。”何培军笑着说，平时他也会出摊，就在农贸市场门口，7点多出摊，一摆就是一天。想给家里备点丸子的，您可以来于家务大集转转。

#### ●切糕、年糕坨

黑龙江的米、新疆的枣，切糕摊主金霞夫妇已经做了27年的年糕，一直坚持用最好的料，做最好的糕。“我们是买回来自己磨面。在大集出摊，也是现炸现卖，全都十块钱一斤，就要让大家伙吃个新鲜。”金霞笑呵呵地说，她和家里人靠着这个年糕摊，结交了不少朋友，也攒下了不少生意。她的摊位上，年糕、切糕、年糕坨，种类齐全。

“我小时候最爱吃的小吃就是小枣儿切糕，甜而不腻，黏黏糯糯的口感简直让人欲罢不能。”刚在摊前买了一块切糕的刘皓亮忍不住咬了一口，他说：“小时候在村门口听见卖切糕的叔叔吆喝，我准会缠着爸妈去买一块，这个味儿就和小时候一模一样。”

为了能做好切糕，金霞两口子没少在选材上下功夫。为了保留住最好的口感，这么多年来，他们对选材用料有了不少心得，“黑龙江的江米和小黄米最好，新疆和田的小枣又甜、肉又厚，用它们才能做出最好吃的年糕和切糕。”金霞一点一滴评料。

摊位上，白切糕、黄切糕新鲜漂亮，寓意年年高的“年糕坨”摆放整齐。金霞说：“年前还得多准备些材料，让大家能在我们于家务大集尝到好吃的年糕，希望大家在新的一年里都‘年年高’。”