

乐活

北京城市副中心报

4

2026年1月23日 星期五



运河大集上的年味盛宴之一 西集大集 张家湾大集

系列策划:陈冬菊 金可

西集小鲍鱼: 热门单品人人打卡

循声而去,小吃区的红色招牌在寒风中格外惹眼,赶集人搓手哈气,指尖凝着白雾,眼底却盛着藏不住的期待。

刚出锅的熟食香、清甜的果蔬香、醇厚的芝麻香,在空气中缠绵交织,深吸一口,满是西集独有的生活暖意。往来游人络绎不绝,有推着小推车的通州本地人,也有专程从河北廊坊北三县奔赴而来的访客,而集市上的风物,清一色皆为西集本土所产——从运河田螺、古法香油到红颜草莓,每一个摊位都沉睡着西集的水土滋味,每一件好物都藏着鲜为人知的本土故事。

西集草莓: 两河孕育的本土甜

与运河结下不解之缘的,何止田螺,还有那一颗颗甜透心间的西集草莓。

果蔬区里,西集草莓的鲜亮色泽格外吸睛,作为本土标志性农产品,它的清甜滋味里,藏着两河滋养的自然密码。种植户王师傅捧着一盘刚从大棚摘下的草莓,热情招呼过往游客:“尝尝看!咱西集本土的草莓,新鲜得很,甜到心里头!”果皮光滑饱满,咬下的瞬间,清甜汁水在口中爆开,酸甜适中的口感清爽不腻,满是自然馈赠的纯粹果香。正在挑选草莓的李先生一边往篮子里装填,一边和身边人念叨:

尹家河、金各庄香油坊: 只用本地芝麻

一缕醇厚绵长的芝麻香随风而来,牵引着脚步寻至摊位前——尹家河、金各庄香油坊的招牌赫然在目,这两家扎根西集数十年的本土老作坊,早已是本地人心中的金字招牌。一排透明油瓶整齐分布,瓶中金黄透亮的香油取自西集本地新收的白芝麻,在阳光下泛着温润光泽,宛如盛着细碎的阳光。“我们在西集做香油三十年了,守着老祖宗传下的古法工艺,只用咱本地芝麻,这手艺和味道,都是西集独一份的。”摊主王师傅掀开密封油桶盖子,浓郁芝麻香裹挟着暖意扑面而来,醇厚而不刺鼻,萦绕鼻尖久久不散。

他指着一旁的白芝麻,细细讲述香油的制作流程:从当

那声吆喝的主人,正是“西集小鲍鱼”摊位前忙碌的金老太太。她正将提前备好的田螺倒进冒着腾腾热气的大铁锅,借余温慢慢焖煮入味。裹着秘制酱料的田螺在锅中轻轻翻滚,“滋滋”声伴随着袅袅热气升腾,五香的醇厚与麻辣的劲爽顺着热气四下弥漫,勾得排队游客频频踮脚探头,有人按捺不住,小声询问:“大妈,还得多久能盛呀?”

“这可不是真鲍鱼,是咱西集运河里的田螺!”见记者驻足,金老太太手持长勺轻搅锅中田螺,脸上漾开朴实笑意,语气慢悠悠地解释。

指尖捏起一颗田螺,轻轻一吸,饱满浓稠汤汁的螺肉便滑入口中,鲜香瞬间在舌尖炸开,辣而不燥、鲜而不腥,暖意顺着喉咙漫进胃里,将大寒天的寒气驱散殆尽。“就是冲这口吆喝和味道来的!”正在排队的张女士搓着暖和的手,笑意融融。摊位边缘挂着印有运河风光的布帘,墙上贴着趣味解说海报,细细道来田螺与运河的千年渊源,让这道传统小吃既有烟火滋味,又裹着浓郁文化底蕴,成了大集上人人打卡的热门单品。

百年大集在节气与年俗的碰撞中,焕发蓬勃新活力。记者从西集镇政府了解到,去年底,焕新升级后的西集大集,占地达17000平方米,七大功能区划分得清晰明了,200余个摊位错落排布,清一色的西集本土好物一应俱全;特色美食区藏着运河田螺、六婶酱肉、手工颤豆腐,果蔬区满是本地大棚直供的鲜货,非遗区陈列着通州大风车等本土手作,妥妥满足游客一站式采购本土风物的需求。为了让赶集体验更舒心,大集新增160多个停车位,免去寻位烦恼;专门设置的休息区摆着整齐座椅,便民服务站里热水、应急药品随时供应,细微之处尽显人文温度。

从明代初期依托运河兴起的集市重镇,到如今集文化、商业、旅游、体育、农业于一体的本土融合平台,百年西集大集在时代变迁中不断提质升级,始终守护着那份最本真的市井烟火气,更坚守着本土的特色内核。本土锣鼓队的声响唤醒深藏心底的年味儿,一碗鲜美的运河田螺、一瓶醇香的本土香油、一颗清甜的西集草莓,串联起人们对烟火生活的向往,更承载着西集的地域文化与发展变迁,书写着城市副中心乡村振兴的生动答卷。

西集大集农历逢二、五、八、十开集。早9点准时开市,春节期间持续开放至腊月二十八,满足市民年货采购需求。

大集配套160余个免费停车位,自驾车可有序停放。市民还可乘T13、T17路公交直达西集村东口站,810路至林屯村站步行即达,公共交通出行便捷。

民俗演出是亮点,元旦至元宵期间加推非遗高跷、小车会等特色演出,节日氛围拉满。大集同步配齐公共卫生间、遮阳避雨棚与便民服务站,驻场监管设公平秤,周边农家菜馆、便利店齐全,逛集休闲两不误。



张家湾咯吱盒: 老顾客就认传统味道

张家湾大集有着兼容并包的气质,通州名吃咯吱盒、天津炸糕、山东大煎饼,几个网红摊点前游客络绎不绝,排起了长队。

“咯吱盒”学名“馅馇盒”,但人们更熟悉它形象的“小名”——咯吱盒。这是通州的小吃,因咬起来咯吱有声而得名,传说其起源与大运河颇有渊源。京杭大运河的船工们从山东带来酥脆的煎饼,因受潮变得皮软,口感欠佳。有人便试着换个吃法,将煎饼卷成卷,切成段油炸,食之香脆,长久不变质。咯吱盒很快成为陪伴船工远航的美食,在北运河码头方圆数十里流传开来。

咯吱盒摊位前,摊主李师傅正忙得不亦乐乎,手起刀落,软软的面皮儿切成均匀的卷儿,轻轻撒入200℃滋滋冒烟的油锅,不一会儿,就散发出诱人香气。“我凌晨就起来准备了,全是现场炸的,这会儿已经卖出去三四百斤了。”李师傅熟练地翻动着锅里的美食,“不少老顾客提前预订,就认咱这传统味道。有啥秘诀,工艺复杂着呢,那得保密,这都是祖传秘方!”

天津炸糕: 香河制作、张湾现炸现卖

炸糕的摊位前,也排起了长队。炸糕是北方地区的一种传统特色小吃。甜软的红豆馅被发酵后的面团包裹,在高油温的加持下,经过“炸、翻、收”等操作步骤,外酥里嫩、香甜可口,传说慈禧也非常爱这口儿。

“每天从营业到闭市,都在不间断地制作,根本忙不过来!”摊主夫妻家住香河,五点钟便赶到了张家湾,“手艺是家里祖传的,每道

工序都有讲究,醒面和发酵的时间各有讲究,豆馅的制作也有自己的秘诀,要做到甜而不腻。”

在张家湾大集干了好些年,夫妻俩都把张家湾当成了第二个家,天津炸糕、香河制作、张湾现炸现卖,炸糕的这条轨迹,竟与运河蜿蜒的走向,有惊人的相似。您可别觉得不正宗,京津冀北三县一带,很多传统吃食同出一脉,好多食客大老远就专为这一口而来。

张家湾大集的形成,与漕运功能息息相关,其历史最早可以上溯到辽、金时期,远超500年。张家湾位于通州东南8公里处,随着潞水(北运河)漕运功能的兴起,人烟日渐增多,形成集市。距今476年的明嘉靖二十八年(公元1549年)《通州志略》里有一个“市集”章,其中提到的乡镇市集有四个,比较特殊的是张家湾,因为“南北水路要会之处,人烟辐辏,万货骈集,为京东第一大马(码)头”,所以“日日为市”。

光绪末年,漕运终止,商业衰败,张家湾的坐商只剩下了30余家。1949年以萧太后河南部为集市。1984年开始改造张家湾旧镇,规划建设新镇,集市贸易有了很大发展。到上世纪九十年代中期,张家湾建成占地面积1.2万平方米的农贸市场,有坐商96家、集市摊位650个,逢农历三、八为集,一直延续至今。

近些年,张家湾大集不断推陈出新、迭代升级。去年,张家湾镇围绕“漕运文化、运河文化、张家湾地区特色文化”主题,在张家湾大集范围内设置系列公共艺术工作。通过7处融合“湾仔吉祥物、漕运元素、烟火气”的主题雕塑与艺术装置,让色彩鮮活、富有创意的公共艺术品扮靓城市空间,为古老遗址注入现代活力,提升了大集整体文化品质与游览体验。

今年2月10日,也就是小年那天,张家湾大集还会有精彩表演,届时,一场场精彩纷呈的表演,定会成为小年里最温暖、最难忘的文化盛宴,让每一位到场的游客都能沉浸在浓郁的文化氛围之中,感受张家湾独特的魅力。

张家湾大集每逢农历三、八开集(2026年2月19日大年初三不开集),营业时间为7:00-12:00。地址:通州区张采路(太玉园小区西区对面)。由于停车空间有限,请尽量乘坐公共交通工具从大集西口进入。交通路线:公交T101、T102、通68、T53、T14、T4、T43,张家湾站下车。公交806路太玉园小区下车。