

本报记者 柴福娟

腊月北风里的寒意挡不住通州大集的热乎气。随着市集的吆喝声，锣鼓声蔓延开来。循着味儿顺着年味儿，记者走进了两座风格迥异的大集——漷县大集藏着运河边沉淀的古法传承，民俗与老味道代代相传；马驹桥大集聚着京津冀的鲜食江湖，现做现卖的热乎劲儿最是勾人。

“咚咚锵！咚咚锵！”还没踏入漷县大集，红色、黄色、蓝色的道旗就顺着103国道一路延伸，道旗上的年画龙娃咧嘴笑，市场管理员张洋远远就招呼：“这是咱大集专属的龙娃，专门找人设计的，腊月里看着就喜庆！”话音未落，漷县村小车会的锣鼓声震天响，队员们穿着彩衣、甩着红绸，踩着鼓点扭得正欢，围观的老乡们掌声、叫好声此起彼伏，刚进集就被这热乎劲儿裹得严严实实。

●纪各庄豆腐：乾隆年间传下的“运河软黄金”

“来五卷豆腐丝！给老爷子下酒！”临近北区的豆制品摊位前，市民王大妈挤到前排，一开口就熟门熟路。摊主麻利地用油纸包好，递过来时还冒着淡淡的豆香：“您放心，这是纪各庄的纯手工豆腐，错不了！”

说话间，纪各庄村党支部书记蔡学忠正好来巡摊，笑着揭秘：“咱纪各庄挨着北运河，水质好，做豆腐的手艺打乾隆年间就有了，现在村里八家做豆腐的，全是老法子——泡豆、磨浆、点卤、压榨，没加任何添加剂。”他指着摊位上码得整齐的豆腐、豆腐丝、豆泡说，这豆腐嫩得能掐出水，豆泡吸满汤汁能鲜掉眉毛，“一个集就能卖一千二三百斤，春节期间发福利，每人都能领15斤豆腐，既传承了手艺，又给村里添了就业！”正在挑豆腐的李大爷接话：“我家老爷子吃了几十年，别处的豆腐没这股纯豆香，每次来集都得买上一大兜！”

●脆皮炸糕：老手艺熬出的“网红甜香”

顺着香味转到南区美食区，谢原的炸糕摊前早已排起长队，油锅“滋滋”作响，金黄的炸糕刚捞出来，油星跳动，甜香随着热气飘出老远。“2.5元一个，紫米面、江米面两种，豆馅都是我自己做的！”谢原手里的漏勺不停翻动，额头上渗着汗，“老一辈就干这个，我接手三四年了，自己磨馅自己调，外皮脆里头糯，甜而不腻，一天能卖七八百个！”

刚接过炸糕的小姑娘咬了一大口，外皮“咔嚓”作响，糯叽叽的内馅甜而不腻，她笑着说：“每次来集都得排队买，这味儿别处吃不着！”谢原擦了擦汗，手里的活没停：“就守着老法子做，不偷工减料，大家吃得放心，才愿意一直来捧场。”

●马驹桥大集 鲜食江湖聚三地，现做现吃烟火浓

“卤煮出锅喽——烫面火烧配大肠，热乎嘞！”进入腊月的马驹桥大集，刚一开市就被傅师傅的吆喝声点燃。不同于漷县大集的古韵味，这里的烟火气更直接、更滚烫：支着的大铁锅哪冒泡，现挤的牛奶带着余温，刚炸的贴饼子香气扑鼻，每个摊位前都围着迫不及待的食客，“现做现吃”是这儿的铁规矩。

●肖村桥卤煮：二十七年坚守的“硬核鲜滋味”

傅师傅的卤煮摊前，一口大锅里，大肠、肺头、炸豆腐在浓稠的汤汁里翻滚，咕嘟咕嘟的声响伴着香气四下弥散，勾得人直咽口水。“没有半成品，都是现做的，火烧都是烫面的不是死面，嚼着香！”傅师傅手里的勺子不停搅动，额头上冒着热气，“干了27年了，大众点评上都能找到咱这摊儿，用料都是自己做，真材实料！”

正在等卤煮的王先生告诉记者：“就好这口现做的热乎劲！烫面火烧吸满汤汁，大肠处理得干净不腻，配着蒜汁儿，一口下去暖到肚子里。”傅师傅麻利地盛出一碗，浇上汤汁，撒上香菜，招呼食客：“您尝尝，这汤熬了四个多小时，大肠炖得软烂，保证吃了还想来！”

●夏氏铁锅炖鱼：白洋淀味道“鲜掉眉毛”

不远处的夏氏铁锅炖鱼摊前，更是香气四溢。38岁的陈情正拿着锅铲翻炒，锅里的鲤鱼、罗非鱼、清江鱼在秘制汤汁里咕噜作响，旁边还支着几口大锅，刚炖好的香酥鲫鱼、茄汁鲅鱼码得整齐。“咱是白洋淀人，祖辈传的手艺，做了十好几年了，也去台湖、高碑店赶集。咱这现做现卖的炝锅鱼最受欢迎！”陈情擦了擦汗，眼里满是自豪。

“上个集十点半就卖光了，一集能卖二百多斤，都是新鲜鱼，现杀现炖，没一点腥味！”陈情说，自家炖鱼不用冻鱼，都是当天的鲜鱼，调料也是家里传的方子，“你看这清江鱼，肉质嫩得很，汤汁泡饭都能多吃两碗！”刚买了一条鱼的李女士点点头：“孩子就爱吃这口，越吃越香！”

●五谷不分杂粮煎饼：20年秘制酱的“脆香密码”

隔壁李志家的杂粮煎饼摊也不逊色，铁板上的煎饼“滋啦”成型，撒上葱花、抹上秘制酱，香氣直钻鼻子。“九块钱一个，玉米、小米、绿豆、黄豆、燕麦，紫米六种杂粮掺着来，酱是我自己配的秘制酱，独一份！”李志拿着刮板熟练地卷饼，手腕一转，一张皮薄馅足的煎饼就递了过来。

“干了二十多年了，周末能多卖些，好多老顾客逢来必点！”李志说，这煎饼的秘诀就在酱里，熬制时要加十余种调料，还要小火慢炖半天，“你尝尝，外皮脆得掉渣，酱香味儿特别浓，越嚼越香！”正在等煎饼的张先生点点头：“就认这口，杂粮健康，酱味地道，孩子老人都爱吃，每次来都得带两张回家。”

●沈庄老刘传统蒸碗：红白喜事必备的“年味儿硬菜”

逛到综合区深处，李燕菲的蒸碗摊前冒着热气，陶瓷碗里的扣肉、丸子、豆腐、海带丝码得整齐，香气醇厚。“10元到28元一碗，从去年11月份就开始做，一个集能卖七八十碗！”李燕菲掀开保温盖，肥而不腻的扣肉泛着油光，梅菜的香气扑面而来，“我老公是厨师，这手艺是家里传的，用的都是三层新鲜五花肉，带着碗卖，回家一蒸就能吃，红白喜事都爱用咱这蒸碗！”

正在选购的赵阿姨拿起一碗扣肉：“过年的餐桌上少不了这口，蒸得软烂，老人孩子都爱吃，不用自己费劲做，方便又地道！”李燕菲笑着打包：“咱这丸子也是手工余的，豆腐是本地的，料足味儿正，吃的就是老辈儿的年味儿！”

漷县大集 马驹桥大集

运河大集上的年味盛宴之二

系列策划：陈冬菊 金可

趣谈大集

作为通州区历史悠久的农村集市，漷县大集如今已是“软硬件双升级”的文化市集。张洋介绍，大集总占地101亩，加上配套林地一共500亩，固定摊位300多个，科学划分了南北两区——南边是美食食品区，北边是综合区、水产品区、日杂区和自产区，103国道进来就是停车场。

除了硬件升级，文化味儿也越来越浓。按照通州区《“运河大集”提质升级三年行动计划》，漷县镇深入挖掘运河文化，绘制文化墙、设置“漷”字打卡点、门头装饰着龙灯彩绘元素，让大集处处透着文化底蕴。从冬至到正月十五，投票寻趣、沙包进洞、滚吉语、民俗问答等活动轮番上演，免费参与还能赢定制福袋、“漷”字冰箱贴。2月4日至15日，新春年货节更会开锣，京津冀特色区、全国风物长廊、娱乐游戏区同步开放，“足不出通州，就能尝遍好味道，玩遍传统游戏！”漷县镇里的工作人员说，每次开集人次达5000人以上，热闹非凡。

开集时间：农历逢二、逢七（初二、初七、十二、十七、二十二、二十七）

地址：通州区漷县镇政府西北侧（103国道旁）

交通：自驾可导航“漷县大集”，停车位充足；公交可乘通9路、805路至漷县镇政府站下车步行即达。

特色：年货节从2月4日持续至2月15日，每日9:00-16:00。民俗互动活动持续至元宵。纪各庄豆腐、脆皮炸糕、传统蒸碗等古法美食不容错过。

周边服务

趣谈大集

马驹桥大集的最大特色，就是“鲜”与“融”。这里没有花哨的装饰，却凭着“现做现卖、真材实料”吸引了京津冀三地的食客。从白洋淀的炖鱼到廊坊的现挤牛奶，从老北京卤煮到粗粮贴饼子，不同风味在这里碰撞融合，每个摊位都透着实在的烟火气。

摊主们大多是“老手艺人+实在人”：傅师傅守着卤煮摊二十七年，就认“现做”二字；陈情带着祖辈手艺走南闯北，把白洋淀的鲜味儿带到各个大集；李刚把自家牛场的牛奶直接搬到集市上，凌晨三点现挤，保证新鲜。逛集的人也不分远近，有通州本地的老街坊，有从廊坊赶来的回头客，还有专门为一口鲜食而来的年轻人，大家挤在摊位前，等着热乎的美食，聊着家常。近期，马驹桥大集焕新升级，铺设2975平方米透水砖、1402米路缘石，新增20盏路灯、6座移动卫生间……改造后的马驹桥大集让这份独有的烟火气愈发醇厚。

开集时间：农历逢一、三、六、八
地址：通州区马驹桥镇（具体可导航“马驹桥大集”）
交通：自驾可停至24小时免费停车场；公交可乘927、T66、T67路至牛坊路口站，沿南小营路向北步行200米即达。

特色：主打现做现吃的鲜食，京津冀风味融合，肖村桥卤煮、夏氏铁锅炖鱼、四合面贴饼子、现挤纯牛奶等特色品类丰富，粗粮、鲜鱼、健康食材齐全，适合一站式采购生鲜与特色小吃。

本版编辑 陈节松 校对 彭师德 刘一 鲍丽萍 绘制

本版摄影 唐建常鸣