

运河大集



台湖大集 700多个摊位一站式逛个过瘾

清晨7点，天刚微亮，拥有30多个年头历史沉淀的台湖大集已被热闹唤醒。小吃摊前香氣氤氲、烟火升腾，市集里摊主们正利落地卸货、撑起棚伞，将新鲜的蔬菜瓜果、琳琅货品一一陈列。700多个摊位，组成了一个丰俭由人、无所不包的“生活王国”。这里不仅是京津冀地区知名的民俗文化载体、北京排名前三的传统市集之一，更是一处深深烙印在通州人记忆中的“烟火地标”。

台湖演亦市集·公园里大集



体验声音与气味的美妙交响

晨光初透，通马路与丽水路之间，一片喧嚣的集市声裹着初冬清冽的空气扑面而来。占地1.2万余平方米的空地上帐篷如云，各色幌子在晨风中猎猎作响，一个比一个举得高，仿佛在无声地宣告自家招牌的响亮。这里便是台湖演亦大集。

不拘传统 常邀革新

本报记者 王戬 张嘉辉

作为「运河大集」品牌提质升级三年计划的重要实践，「运河大集」焕发崭新机。其中，台湖大集作为传统大集正焕发新的有机组成部分，历经环境整治、业态创新与品牌重塑，已从单纯的农贸聚集地转型为融汇民俗、科技与日常烟火的多元空间。无论是日常逢集热闹非凡的「演亦市集」公园里，还是年节时非遗同台、红火喜庆的传统大集，都共同诠释着「运河大集」在保留古韵的同时，如何以更丰富的体验，持续点亮城市的温度与活力。

●民俗与未来在此同台

“好！再来一段！”“能不能唱《三打白骨精》？”临时搭设的“好戏看台湖·丰年逛大集”舞台前，早已里三层外三层围满了观众，老老少少踮着脚、探着头，喝彩声、叫好声此起彼伏，盖过了集市的喧闹。

舞台上，皮影艺人们指翻飞，手中的皮影在白色幕布后灵活穿梭，伴随着铿锵有力的锣鼓声和韵味十足的唱腔，《西游记》里的经典桥段活灵活现地呈现在观众眼前。孩子们瞪着好奇的大眼睛，跟着剧情不时发出惊呼。紧接着，变脸喷火、花坛杂技等传统非遗轮番上演，成为“台湖演艺小镇”的活力组成部分，非遗表演如今已成为台湖大集的日常标配，让逛集的人们随时能邂逅传统文化的魅力。

与人们印象中传统市集的模样不同，今日的台湖大集早已玩起了“民俗+科技”的新潮组合。这边舞狮队摆出威风凛凛的造型，那边智能机器人便迈着灵活的步伐走上舞台，与狮子们同台互动；不远处，机械狮子狗摇头摆尾，时而翻滚，时而跳跃，灵动炫技间尽显科技感，为传统表演注入全新活力，视觉体验焕然一新。

“民俗加科技的创新呈现，正好契合了台湖大集的转型步伐。”大集相关负责人介绍，近年来在“运河大集”品牌的推动下，台湖大集的环境面貌持续改善，路面变得平整干净，摊位布局更加规整，管理服务也日益规范。如今，这些新潮元素的加入，又让古老的大集吸引更多年轻人。他们举着手机记录下非遗表演与科技互动的精彩瞬间，在社交平台分享这份独特的烟火气，让传统市集在新时代焕发出新青春活力。

据了解，年前的台湖大集依旧精彩不断，2月4日和2月12日还将举办不同主题的演出活动，为市民带来更多新春惊喜。

●大集红火年味儿满满

马上过年了，家家户户备年货。台湖大集早已把浓浓的年味儿铺满每个角落，刚走进集市入口，红彤彤的春联、福字把过年的仪式感拉满。金闪闪的灯笼、中国结挂满摊位两侧，远远望去，一片喜庆的红，瞬间点燃新春气氛。空气中弥漫着小吃的香气、干果的醇香，还有一丝淡淡的墨香，交织成专属于春节的味道。

年味儿，从来都是从舌尖开始的。在长达5米的干果摊位前，各式坚果、果干琳琅满目，每种食材都在竹筐里堆成了一座座小山，格外诱人。新疆薄皮核桃个个饱满，轻轻一捏就裂开，露出细腻回甘的果肉；巴旦木、腰果带着天然的坚果香，脆香不腻；五香味、焦糖味、原味的坚果香，各有千秋。

集市里，老北京的地道小吃更是少不了。金黄炸糕在油锅里滋滋作响，刚出锅时香气四溢。摊主手工包入红豆沙馅，炸至外皮酥脆、内里软糯，清甜不腻。“趁热吃暖到心底，带回家加热照样香酥！”摊主笑着递出一块。另一边，老

●舌尖美味不容错过

“大馆水饺，纯手工制作，好吃您宣传，不好吃包退！中粮面粉、中粮食用油……”饺子摊主一边吆喝，一边搅动着锅里白白胖胖的饺子。冬天的室外除了天然冰箱，各式饺子摆得整整齐齐。热气升腾间，摊主招呼路人试吃，不一会儿，摊前便围拢了一圈。

集市里，老北京的地道小吃更是少不了。金黄炸糕在油锅里滋滋作响，刚出锅时香气四溢。摊主手工包入红豆沙馅，炸至外皮酥脆、内里软糯，清甜不腻。“趁热吃暖到心底，带回家加热照样香酥！”摊主笑着递出一块。另一边，老

●“早安”大集，早餐丰盛

穿过人口那片高高低低的旗阵，第一列摊位便以汹涌的热气和吆喝声，撞入眼帘。这里是早餐的阵地，每一口锅、每一个灶都在喷吐白茫茫的蒸汽，人影在其中晃动，显得模糊而忙碌。

一口巨大的、黑沉沉的饼铛前，围着三五个人，师傅不时转动锅体，大铲跟着翻转，转过来才发现背面也贴着几张烧饼。几个翻转，已烤得微微鼓起，渐渐烙上焦黄的花斑，麦香四溢；旁边，刀削面的师傅也早已忙开了。“先做你的，再做你的！不着急哈！”师傅紧贴着滚开的大锅，腰板挺直，左臂托面，右手持刀，动作流畅，均匀的面条一片片裁进翻花大锅。菜团子的摊前也排起小队，四块钱一个，巴掌大小，粗粮的面皮透着健康的色泽。烙肉蛋堡的阿姨左右开弓，同时照着几个模具，打蛋、铺肉、翻面，行云流水。冰糖烤梨在慢炖锅里咕噜着，琥珀色的汤汁浸润着酥软的梨块。

大集俨然成了地方小吃的“博览会”。卤煮火烧支起大锅，浓汤飘香；东北杀猪菜散发着豪迈的酸香；河南师傅用擀面杖将面饼擀开，挑破，灌入蛋液，在铁板上烙得两面焦黄；安徽牛肉面的招牌红艳，辣椒与牛肉的香气极具侵略性；山东大煎饼的鏊子，更是亮得反光。

●扫码吆喝，声音交响

第一列早餐热辣鲜香，第二列瓜果清新脆爽。瓜果蔬菜码放得整整齐齐，色彩鲜亮得不像话。

京白梨皮薄如纸，红颜草莓娇艳欲滴，号称“冰淇淋”的西瓜被切开一角，露出沙瓤。吆喝声也换了一种调子：“5块钱一斤吧肥柑！”“15元一筐红颜草莓，甜得很！”“爱媛果冻橙，三块五，不甜不要钱！”提篮推车的顾客，在水果摊前流连，挑挑这个，看看那个，满载而归。

有趣的是，交易的声响也自成一曲。扫码支付成功的提示音此起彼伏，最惹人发笑的是一位操着纯正东北话的语音播报：“支付宝到账——五十元！老铁，靠谱！”字正腔圆，喜感十足，引得周围人都会心一笑。这声音混杂在讨价还价、熟人寒暄、孩子嬉闹的声浪里，毫不突兀，反而增添了几分时代的诙谐。

人流如织，一位爷爷推着的婴儿车，塞满了刚采购的蔬菜、水果，孩子牵着老人的手，蹒跚地跟在旁边。烟火气，不止于热闹，更在于那份贴心与信任。炸货摊前挂着醒目的牌子：“好肉好油好料，现炸现卖”。茄盒和肉丸在油锅里翻滚，金黄喷香。熟食摊前，顾客问能否帮忙处理一下猪蹄。店主二话不说，抄起喷枪，仔细将残留的毛茬燎得干干净净。“得嘞，回去直接炖，省事儿！”他说着，将处理得清爽白净的猪蹄递过来。那种利落与诚意，是超市冰冷包装袋无法给予的温度。

●直播镜头，对准手艺

京东的摊位前正在进行抽奖活动，不时爆发出惊喜的欢呼：“哎呀！我抽到一板苹果！”主持人立刻送上祝福：“恭喜这位小姐姐！”现代商业的融入与传统集市相得益彰。

传统手艺与新媒介也在这里相互碰撞。山东煎饼摊子前，架着两部手机。摊主是位面色红润的大姐，她熟练地舀起一勺杂粮面糊，在滚烫的鏊子上画圈推开，打入鸡蛋，撒上葱花、芝麻，对着镜头侃侃而谈：“家人们看啊，煎饼脆不脆，关键在这火候……”面糊在鏊子上迅速凝结成一张薄脆的饼，刷酱、放菜，手腕一翻一折，一个标准的煎饼果子便完成了。语言节奏与手上功夫配合得天衣无缝。“看着就香”“求位置，想去！”屏幕上的评论滚动飞快。不远处，一家炒焖子的摊前也在直播。焖子煎得焦黄，混着炒肠，在烤盘上翻滚，摊主是个三四十岁的汉子，动作娴熟，最惹眼的是他头上稳稳地戴着一部手机，镜头正对着眼前的铁板和那双忙碌的手，记录大集摊主的一天。

正午时分，人们提着鼓囊囊的布袋与菜篮，带着一身食物的暖香与惬意，三三两两踏上归途。这流动的市井盛宴，不只是一次采买，更是一场身心的奔赴。

台湖大集 台湖演亦大集

系列策划：陈冬菊 金可

周边服务

开集时间：农历逢二、五、七、十。春节期间2月16日至2月23日不开集。
地址：通州区台湖镇铺胡路与农贸市场路交叉口东北角（农贸市场路新华联集团总部大楼东北侧约240米）
交通：自驾可导航“运河大集·台湖大集”，停车场共560个车位；公交可乘T7路、T25路、T110路、913路至台湖集市站下车步行即达。

特色：集市深度融合演艺元素，常态设置开放式演艺区。其中，2月4日开展“窗花裁福·麦响新春”活动、2月12日开展“大集戏韵贺岁·民舞欢歌庆新春”活动。
大集汇聚南北风味，驴打滚、羊杂汤、里脊烧饼、本地草莓等特色美食不容错过。

台湖大集上的年味盛宴之三

开集时间：农历逢二、五、七、十。春节期间2月16日至2月23日不开集。
地址：通州区台湖镇铺胡路与农贸市场路交叉口东北角（农贸市场路新华联集团总部大楼东北侧约240米）
交通：自驾可导航“运河大集·台湖大集”，停车场共560个车位；公交可乘T7路、T25路、T110路、913路至台湖集市站下车步行即达。

特色：集市深度融合演艺元素，常态设置开放式演艺区。其中，2月4日开展“窗花裁福·麦响新春”活动、2月12日开展“大集戏韵贺岁·民舞欢歌庆新春”活动。
大集汇聚南北风味，驴打滚、羊杂汤、里脊烧饼、本地草莓等特色美食不容错过。