



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。小吃摊前香气氤氲、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”。

●民俗与未来在此同台

“好!再来一段!”“能不能唱《三打白骨精》?”临时搭建的“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、喝掌声、叫好声此起彼伏,盖过了市集的喧闹。

舞台上,皮影戏艺人指尖翻飞,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、花伞杂技等传统非遗轮番上演,作为“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,灵动酷炫间尽显科技感,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来更多年轻人。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

●舌尖美味不容错过

“大馅水饺,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。冬天的室外成了天然冰箱,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,摊前便围拢了一圈人。

集市中,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

不拘传统  
常逛常新

本报记者 王戡 张嘉辉

作为运河大集“品牌提质升级三年计划”的重要实践,一系列传统大集正焕发崭新生机。其中,台湖大集作为运河文化带上的有机组成部分,历经环境整治、业态创新与品牌重塑,已从单纯的农贸市场转型为融汇民俗、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”,还是年节时非遗与智能同台、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。

运河大集上的年味盛宴之三  
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。

穿行于摊位之间,空气中的声音与气味交响:刚出炉的烧饼,是脆壳破裂的清脆带着炙烤的麦香;卤煮大锅里,是冒泡的咕嘟声与酱料咸香;水果摊前,是草莓柑橘甜润清爽与亮色碰撞……大集走一圈,感受惬意生活。

●“早安”大集,早餐丰盛

穿过入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,围有三五个人,师傅不时转动锅体,大铛跟着翻转,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!”师傅紧盯着滚开的大锅,腰板挺直,左臂托面,右手持刀,动作流畅,均匀的面条一片片载进翻花大锅。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,同时照看着几个模具,打蛋、铺肉、翻面,行云流水。冰糖烤梨在慢炖锅里咕嘟着,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;安徽牛肉板面的招牌红艳,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”的西瓜被切一角,露出沙瓤。吆喝声也换了一种调子:“5块钱一堆把把柑!”“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,天的声响也自成一曲。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市集相得益彰。

传统手艺与新媒介也在这里相互碰撞。山东煎饼摊主前,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,打上鸡蛋,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,一家炒河粉的摊前也在直播。河粉煎得焦黄,混着烤肠,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。

日渐正午,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,不只是一次采购,更是一场身心的奔赴。

周边服务

开集时间:农历逢一、四、六、九。春节期间2月16日至2月23日不开集。

地址:通州区泰禾1号院37号地

交通:自驾可导航“台湖演亦市集·公园里”,停车位充足;公交可乘913路至次石路路口下车步行即达;地铁可在次渠北站下车步行到达。

特色:小吃热气腾腾,汇聚天南地北风味;瓜果鲜亮甜润,吆喝声里透着实在;蔬菜新鲜干净,码放齐整满是清香;花卉盆栽争艳,为喧嚣市井添上一抹鲜活亮色。