



本报记者 田兆玉

每逢农历五、十、开集。家多大集便在烟火气中如期绽放。自一九九五年自然形成以来，这座占地近二十八亩的市集，以本土特色为根，以匠心好物为魂，汇聚了田园鲜蔬、自养鲜肉、北京小吃、更藏着烟火气与乡愁。十年如一日的坚守与真诚，穿梭在人声鼎沸的市集里，每一缕香气都承载着烟火温度。每一份好物都藏着本土风味，这里不仅是周边居民采购生活物资的好去处，更是一座承载记忆、传递暖意的特色市集。

●市集寻踪：活动丰富筹备有序待客来

冬日的清晨，天刚蒙蒙亮，于家务大集的入口处便已热闹起来。商贩们陆续赶来，掀开篷布、摆好货物，吆喝声、搬运声、车辆的鸣笛声交织在一起，唤醒了这座乡村市集的活力。不到八点，市集里已人流熙攘，男女老少穿梭在各个摊位前，挑果蔬、选鲜肉、买小吃，脸上都带着赶集的惬意与欢喜，浓郁的烟火气弥漫在每个角落。

不同于城市超市的规整刻板，于家务大集的热闹里藏着一份自然生长的温情，这份温情，源于它三十余年的沉淀与积淀。于家务大集于1995年自然形成，最初只是周边村民自发聚集的小型集市，售卖自家种植的果蔬、养殖的畜禽和手工制作的小吃，随着名气渐长，越来越多的外来商贩慕名而来，市集规模不断扩大，逐渐发展成如今的模样。

如今的大集，占地面积约28亩，预设300个摊位，开集时实际使用摊位220—260个，其中本乡摊主70个，其余为外来摊主，本土烟火与他乡风味碰撞交融，格外有韵味。为了方便市民采购，市集采用分区布局，从东向西依次划分，东部是生鲜蔬菜区，约有100个摊位，新鲜翠绿的果蔬整齐摆放，带着泥土的芬芳；中部是鞋帽服装区，约有80个摊位，琳琅满目，性价比颇高；西部是小吃区，约有40个摊位，各类美食香气扑鼻，最具人气。

“我们大集讲究的就是‘实在’，不管是摊主还是管理人员，都想着给赶集的市民提供方便。”正在市集巡逻的管理人员介绍道。为了保障市集有序运转，大集配备了5名管理人员，开集期间不间断巡逻，及时解决市民和摊主遇到的问题。市集上还设置了公平秤，确保交易公平公正，让市民买得放心。市集周边配备300个停车位，外围安排了10名左右的工作人员，负责停车引导、维护秩序，禁止游商乱摆，保障周边交通顺畅。市集东北角设有公共卫生间，满足市民需求。

除了日常热闹，于家务大集更在节庆期间精心筹备了特色活动，烟火气中更添节庆韵味，成为市民感受年俗、欢聚休闲的好去处。2月12日（农历腊月二十五）10:00—11:00，春节重头戏将如期上演，一场传统与潮流碰撞的文艺演出将点亮大集。主舞台将举行隆重的鸣锣开集仪式，拉开节庆序幕；杂技耍要惊险刺激，精彩动作让人屏息凝神；传统戏曲、快板轮番登场，韵味悠长，尽显传统文化魅力；流行歌舞、川剧变脸活力四射，点燃现场氛围。更贴心设置“百姓K歌台”，邀请赶集市民登台献唱，让大家既当观众，也做主角，在欢声笑语中感受新春喜悦。

元宵佳节，团圆相聚，于家务大集还将化身民俗乐园，为市民送上别样的元宵体验。3月3日（农历正月十五）9:30—10:30，灯谜互动、灯笼展示、趣味互动游戏等传统项目将轮番登场，氛围感拉满。市民可前往“元宵祈福墙”打卡许愿，写下新春期许；在趣味灯谜区驻足思索，感受文字的独特魅力；在投壶互动区亲身体验古人的休闲乐趣，感受元宵节的团圆吉祥。值得一提的是，结合大集节庆传统，活动期间还将延续送福、民俗展示等特色环节，让市民在赶集采购之余，收获更多节庆惊喜。

●田园鲜味：大棚好菜直供市集餐桌

走进于家务大集的生鲜蔬菜区，清风裹挟着泥土的芬芳与蔬菜的清香扑面而来，摊位前人声鼎沸，讨价还价，热闹非凡。其中一处摆满翠绿芹菜和彩色萝卜的摊位格外显眼，翠绿挺拔的广良芹菜捆扎整齐，叶片舒展，色泽鲜亮，圆润饱满的冰淇淋萝卜五颜六色，红、黄、绿、紫错落摆放，一眼望去就让人满心欢喜，这便是果村村民丁超武的摊位。

今年是丁超武在果村种菜的第20年。作为一名老菜农，丁超武深谙种菜的门道，“种菜就得实打实，不偷懒、不掺假，施有机肥，用心打理，才能种出好吃又健康的菜。”丁超武整理着摊位上的芹菜，话语真诚。他种的广良芹菜，是市集上的“老招牌”，凭借着脆嫩的口感和纯正的风味，收获了大批老顾客。“咱这芹菜光照充足、水分适宜，口感特别好。这萝卜口感像吃冰淇淋一样脆甜，无论生吃解腻，还是凉拌做菜，都合适。”

于家务本就是远近闻名的蔬菜种植大乡，有着深厚农耕底蕴，而果村更是被誉为京郊芹菜第一村，有着40多年的芹菜种植历史，全村仅芹菜就有60多个大棚、占地100余亩，产量近160万斤。大集上很多农户都是带着自种菜前来售卖，清晨采摘，现拔现卖，新鲜直达摊位，都是实打实的原生态好货。老丁种的广良芹菜和大集上其他农户的自种菜一样，都是果村蔬菜的优质代表，赶于家务大集，不少市民都是冲着这一口“地头直供”来的。

运河大集上的年味盛宴之四 于家务大集

系列策划：陈冬菊 金可

新鲜直供 好物聚集

●肉香四溢：传承老味与新鲜本味

于家务大集的鲜味儿，藏在果蔬的清甜里，更飘在熟食摊和鲜肉摊的肉香中。在市集的熟食区域，一处整洁有序的摊位前香气四溢，浓郁的肉香隔着老远就能闻到，引得过往市民频频驻足、询价选购，38岁的杨雅琪正熟练地为顾客称重、打包，脸上挂着亲切的笑容，动作麻利又娴熟。

杨雅琪来自大厂，来于家务大集摆摊仅三个月，却凭着地道的风味和干净卫生的品质，收获了大批回头客，成为大集上的“人气摊位”。说起自家的牛羊肉熟食，杨雅琪的语气里满是自豪：“我们家做牛肉、羊杂的手艺已经做了二十多年，是实打实的老手艺，味道从来没变过。”带着这份传承，杨雅琪不仅参加于家务大集，还会到张家湾大集出摊，把这份地道的大厂风味带给更多市民。

鲜肉区更透着新鲜本味。何新的牛羊肉摊上，新鲜的牛羊肉色泽鲜亮，纹理清晰，回头客络绎不绝。何新忙得顾不上，热情地介绍、称重，脸上始终挂着朴实的笑容。

作为土生土长的于家务村村民，何新从小就熟悉畜禽养殖，长大后便做起了鲜肉生意，凭着质量过硬的鲜肉和实在的经营理念，收获了不少回头客。“牛羊肉都是实打实的市场价，不掺假、不缺斤短两，咱做生意主打一个实在。”何新笑着说，他的牛羊肉都是自家养殖，新鲜有保障，很多老顾客专门来他这儿买牛羊肉。

●风味交融：口口惊喜解锁多元滋味

于家务大集的魅力更在它的包容性，异域风味与本土老味在这里交融碰撞，每一口都能尝到不一样的惊喜，让赶集的市民不用远行，就能解锁多元美食滋味。

在市集的一角，独特的麦香与果干香脱颖而出。26岁的新疆小伙塔伊尔江是这里的馕饼摊主。摊位不大，却收拾得干净整洁，各式馕饼形态各异、色泽诱人，金黄酥脆的白饅、点缀着坚果的甜饅、包裹着葡萄干的列巴，还有带着独特香气的玫瑰花饅、辣皮子饅，种类丰富。

市集另一角，王有为的小吃摊里则藏着地道的老北京风味。母女相传40余年的手艺，用一口软糯香甜温暖味蕾。王有为来自子家务乡神仙村，她的摊位上小吃种类丰富，主打产品当属驴打滚、软糯Q弹的糯米外皮裹着醇厚的馅料，色泽诱人、香气扑鼻，咬一口，外皮筋道、内里软糯，甜而不腻，满满都是小时候的味道。“我们的驴打滚主要有两个口味，红糖的和红豆的，都是纯手工制作。”王有为也积攒了很多老顾客，年前不少人专程来这儿买老北京点心。

随着季节与节日的变化，王有为的点心品类会适时调整，临近春节，各类年味儿小吃备受青睐。“春节前，年糕、年粽、咯吱盒的销量明显增多，大家备年货就爱这口传统味儿。”

●市集回响：烟火坚守续写乡村新活力

午后，于家务大集的热闹依旧未减，吆喝声、孩子笑声、讨价还价声交织，构成最动人的市井乐章。消费者满载而归，摊主们一边整理摊位，一边和老顾客寒暄，空气中飘散着美食香气，温暖而治愈。

从1995年至今，三十余年，于家务大集从一个小型自发集市，发展成如今井然有序、品类丰富的特色市集，改变的是规模和环境，不变的是那份烟火温情和实在初心。如今，随着乡村振兴的不断推进，于家务大集也在不断提质升级，在保留本土烟火气的同时，不断完善服务设施，优化市集环境，让这座传统的市集焕发新的活力。这里不仅是采购生活物资的场所，更是一座连接本土与他乡、传统与现代的桥梁，承载着乡村记忆、传递着人文温情。

周边服务

开集时间：每逢农历五、十开集。
大集地址：手机地图导航“于家务农村大集”即可抵达。
交通路线：在地铁九棵樹站或地铁梨園站换乘T101路，到于家务南口下车即到；或在地铁九棵樹站换乘T43路，到于家务下车即到。
配套设施：市集东北角设有公共卫生间；西侧100米有免费停车场，配备300个停车位，方便市民自驾前往，现场有工作人员负责停车引导。
温馨提示：市集人流量较大，建议老人、小孩前往时由家人陪同，注意人身和财物安全；采购时可适量选择，避免浪费。