

# 伯乐相马新说 (下)

## 老字号请你马上来

本报记者 张嘉辉 王骥

欢声笑语伴您过年的“伯乐相马新说”今天推出最后一辑。之前咱们的小伯乐佳航带您走街串巷寻找通州与“马”有关的地方，三位“伯乐组合”为我们找来了丰富多彩的马年文创，今天的“伯乐”是两位精神小伙，带咱们寻访好吃讨喜有趣“味”的马年美食，一起品年味、迎福马。新年的喜庆烟火气已在通州街头巷尾弥漫开来，在马车探寻与“马”相关的美食，恰是一场充满惊喜的发现之旅。今天带大家寻找美食的“伯乐”不仅有记者，还有“老通州”们的热情参与，他们或许是小店老板，或许是老饕食客，也可能是大集上的手艺人，带我们循味出发。所谓“伯乐”，原是人间烟火里的寻常身影。老点心铺里，老师傅守正创新传匠心；副中心街巷，外国店主融进这间烟火；归乡路上，年轻人怀揣着奶茶甜点的甜；花馍摊前，父母牵住孩子的手；邻里之间，一声问候暖了寒冬。这点点滴滴，织就了“年”的底色：是家人围坐，是灯火可亲，是陪伴，是团圆。



系列策划：陈冬菊 金可

### ◆◆ 码头老菜瓤豆腐出新口味



“说起‘马’有关的美食，我必须第一个想到‘码头美食’。我们的第一位‘伯乐’，是非遗传人孙师傅，走进湾里·王府井 WellTown，在喧嚣商场的转换层，藏着一处30平方米的小铺“瓢位福”。这家店制作的正是通州非遗瓤豆腐，孙师傅抬起头，眼神里透着光，“我们张家湾，当年就是大运河上响当当的码头。这瓤豆腐，骨子里就是一道‘码头菜’。”

他面前的煎锅里，几块金黄饱满的豆腐正滋滋作响。这道看似质朴的菜，却藏着大运河的基因。“过去漕船一到张家湾码头，船工商贾云集，要的就是又快又实在的吃食。”孙师傅一边用长筷轻翻豆腐一边解释，“盐卤豆腐经得起久炖，挖空填上肉馅，油炸定型再焗，能保温、能下饭，一块下去顶半天饿。”这繁复的二十七道工序——从精选本地大豆点卤，到精准控水形成“豆腐口袋”，再填入三七肥瘦的秘制肉馅——最初都是为了满足码头劳动人民最实际的需求：扛饿、解馋、暖身。如今在窗明几净的新店里，这道菜依然保持着“码头”的实在本色，只不过旁边多了年轻人喜爱的藤椒黑猪肉等新口味。“码头精神就是包容和创新。”孙师傅说，“过去包容南北客商，现在包容新老口味。”

如果说瓤豆腐是运河留在舌尖上的活历史，那么散落在副中心街巷里的老点心铺，则是年节仪式中不可或缺的味觉符号。“在通州怎么能不买点京味小点心？”孙师傅的建议打开了思路。

### ◆◆ 马刚肉饼皮薄馅大肉新鲜

的确，通州的京味小点铺非常多，咱们先到南大街转转。春节前的贵顺斋店里，空气中弥漫着香油与蜂蜜的甜香。柜台里，经典的萨其马和墩墩饼等点心码放齐整。“过年走亲访友，手里总要提盒点心，这是老规矩。”店家一边麻利地用纸包裹一边说，“来一块先尝尝！不好吃不要钱！”爽朗的招呼声里透着老字号的自信与实在。看似不变的点心，其实也在悄悄改变：糖的比例调整得更清爽。在这里也可以散称零打——“想要几块称几块”，保留着旧时人情往来的分寸与温度。

在通州，若想找到最地道的京东肉饼，真正的“伯乐”往往藏身于街头巷尾的食客之中。在马刚肉饼店里，一位老饕吃着小凉菜悠闲等待，后厨正热火朝天，一到饭点儿，人就多起来。店里弥漫着炙烤面食与新鲜肉馅碰撞出的焦香。老板马刚话不多，擀皮、填馅、封口、烙饼，动作干净利落。通州人对京东肉饼情有独钟，而马刚这儿在点评软件上被许多食客誉为“通州宝藏清真小店”：菜量大，用料新鲜，肉饼皮薄如纸却韧而不破，馅料塞得满满当当，汁水丰盈。最关键的是数十年如一日的那口“家里做不出”的锅气。小店不大，依靠街坊四邻的口碑屹立不倒。它是放学孩子的加餐站，更是街坊邻里的路边食堂。

### ◆◆ 点心匣子里装新玩意儿



副中心建设为运河北首带来更多国际范儿，马年美食探访，自然也少不了这口“国际味儿”。从南亚馥郁的香料到法式优雅的甜点，再到本土创新的巧克力艺术——那些藏在店名与食物里的“马迹”，正编织出一幅多元、精致的生活图景，也诠释出副中心开放的都市品格。

异域风情不难找，“马沙拉”(Masala)最近就挺火。来到北苑街道的“马沙拉之香”店铺，推门而入的刹那，浓烈而复合的香气瞬间将人包裹，这种邀请热烈而直接。“马沙拉(Masala)并非单一香料，而是一种融合的艺术。”店家告诉记者，小豆蔻、肉桂、丁香、胡椒等数十种香料，经长时间耐心熬煮后，层次逐一绽放。无需提前攻略，招牌的羊肉咖喱便是开启这场风味之旅的钥匙。羊肉炖至酥烂脱骨，深褐色的酱汁渗入肉里，香料气息充盈醇厚，层层叠叠，却在口中交融出温和的底蕴，甚至隐隐回甘。搭配现烤的蒜香馕饼，烫手的热度激发出小麦与蒜蓉的焦香，撕扯时带着柔韧的拉力，空口吃已是一种满足，蘸裹浓稠的咖喱或包裹着羊肉更是绝配。

马年春节，你猜年轻人的“点心匣子”里装了啥？马卡龙！在副中心的咖啡馆、西餐厅乃至创意甜品店的橱窗里，马卡龙那抹甜润颇受欢迎。这种精巧的法式甜点，早已不是高级西点店的专属，外壳酥脆如薄壳，内馅柔滑似丝绸，杏仁饼底带着坚果的香气，甜而不腻。临近2月14日与春节，这些缤纷的小可爱更成了甜蜜的符号。它或许有些许甜腻，却也正是这份毫无保留的甜，使之成为各种美好时刻的忠实载体：是约会时心照不宣的浪漫点缀，是午后独自偷闲的小小犒赏，也是节日里随手可握的鲜艳快乐。

富马爷巧克力派，则展现了本土创意的活力。这家网红店将传统巧克力派进行解构再造，推出爆浆、脆珠等新奇口味，包装设计时尚活泼。临近马年，店里特别推出的“马上发财”马形巧克力礼盒，迅速成为热门年货。

这些新鲜美食不仅是食物，更是一种文化交融，成为连接代际、融合中西节庆情感的创意纽带。在这里，“马”不再只是符号，更化为可分享的甜蜜，承载着对新年最直白的祝福。马年将至，不妨循着这些香气与甜味，在副中心展开一场跨越风味的“马上”邂逅。

### ◆◆ 传统年货玩出新概念



寻“马”的“伯乐”，还藏在腊月大集的喧闹人潮里。在张家湾大集的非遗摊位前，小朋友盯着那排彩色“小马”花馍，口齿不清却异常坚定地喊：“马！要！”这个稚气的发现，引来了周围善意的笑声。

那些用蔬菜汁染出棕褐色、造型圆润可爱的小“马头”花馍，早已是小红书同城页里的“顶流”。“我在网上刷到，特意来找的，太可爱了，根本舍不得吃！”这不仅是食物，更是兼具传统手工艺与潮流审美、适合分享的“社交货币”。

在非遗传人张瑞霞看来，花馍镌刻着京杭大运河文化古老的印记。昔日，南北文化在此交融，面食技艺也随之发展与丰富。这些为春节特制的“小马”，承袭的正是过年蒸“枣饽饽”的古老传统，又被赋予了生肖贺岁的时代主题。它们不仅是节日餐桌上的亮点，更是连结家族情感、传递祈福纳祥心愿的民俗符号。

年味儿的核心，不仅是物质的丰饶，更是情感的投射与悦己的体验。这份对“趣味”和“仪式感”的追求，正在重塑年货的样貌。

过去，年货清单里是家家相似的瓜子糖果；如今，年轻人置办年货，追求的是趣味、个性与专属仪式感。蜜雪冰城“马上抱富”大礼包仅售39.9元，网友直呼“送人一点不心疼”，其高性价比完美契合了年轻人“该省省该花花”的务实消费观。此外，不少奶茶店推出的新年产品也讨喜可爱，茉莉奶白的“新年红杯”可以定制杯贴，充满趣味，“一字马”“放我一马”“层层加码”，设计摩登，是年轻人拍照分享的时尚道具；益禾堂的“以梦为马”活动，联名爱马仕设计师，将东方美学融入各种周边，让一杯茶饮拥有了文化内涵与收藏价值。从价格到颜值，年轻人表达新年喜悦与个性态度的选择更加多样。

这份对生活趣味的追求，也延伸到了“美食美器”的雅趣中。在通州的远芳茶庄里，除了茶叶的清香，一套好的茶具也是必不可少的，好的马蹄盖碗，碗盖顶部巧妙地塑成马蹄形，取“马不停蹄”“奋进前行”的好意头，成为装点新年茶席的一抹亮色。

而当春节的重头戏——年夜饭到来时，年的“趣味”又化作了灵活多样的选择与火热的消费图景。

副中心的各大餐厅早已进入“春节档”白热化状态。“大鸭梨”“全聚德”等知名餐厅的年夜饭包厢，早在腊月就已预订一空。然而，“一票难求”并未阻挡人们享受餐厅水准的年味。针对小家庭或崇尚简便的消费者，许多餐厅推出了品类丰富的外带年夜饭半成品礼盒。“马上团圆”“马上有福”……各种吉祥如意的年夜饭套餐送上百姓餐桌。礼盒内包含十几道招牌菜，从冷盘、主菜到汤品、点心一应俱全，只需简单加热即可摆出一桌媲美餐厅的盛宴。“不用忙活一整天，也能全家吃上一顿像样的团圆饭，省心省力。”选择订购礼盒的市民王女士表示。这种“把专业后厨带回家”的模式，正成为当下许多人平衡传统团圆与现代便捷生活的新选择。

从一只花馍跨区打卡，到一句吉祥话买杯奶茶，再到一顿轻松的年夜饭预订礼盒，当代寻“味”之旅，充满了自主选择与个性表达的乐趣。勾勒出副中心生动、多元且充满活力的春节消费场景，也映照出人们用自己喜爱的方式，创造并享受属于这个时代的年味。

山海万程，美食千般，终不抵家的方向。它提醒着我们：最快的脚步，是“马上”出发；最珍贵的年味儿，是如期而归。

