

大兴青云大集 城里人的乡下“年味儿”

□本报记者 孙艳 文/摄

过大年，赶集备年货，对北京大兴区乡镇的“土著”百姓来说一定是过年少不了的。对于他们来说，最聚年味儿的地方也是这里，具有几百年历史的“青云大集”人气儿最旺。这不，请福字、玩游戏，看老北京正宗吆喝表演，品尝正宗“老娘”手擀面……吃的喝的用的玩儿的，都来凑热闹喽！

大红灯笼挂树梢，红纸烫金的春联铺满地，一进集，就感受到了扑面而来“热情”。传统的茶汤面、炸烙渣、卤水豆腐铺前已经排起了长龙。年前最后的这一个大集最是红火，一大早儿置办年货的人潮就从四面八方涌来。赶集的人说，平时，大集上人就很多，春节之前会更多。

先别着急逛，有人好奇，“青云大集”为什么这么火，咱还得追一下它的历史。大兴区青云店镇是一个古镇，古老的青云大集至今已经有几百年的历史了，每逢阴历以2、4、7、9结尾的日子都是青云大集开集的日子。赶大集是当地人的传统，十里八村的乡亲们把自家产的、一手鲜的农产品带过来，吃的用的一应俱全，而且最主要的是价格便宜。

由于是百年大集，很多摊位都是

祖传的老行当，索性直接以自己的姓氏作为招牌，每次都排大长队的“秦记豆腐”就很典型。现如今，秦记最小的“当家”秦唯唯也就二十出头，十多年前他和姐姐就跟着父亲秦五兵在此练摊。用这个90后小当家的话说，这里是真实的“舌尖上的中国”，走的就是传统范儿。据他父亲讲，最远的顾客是从海淀过来，为了吃上一口热乎的卤水豆腐，开了两个多小时的车。来买豆腐的人都说，“这豆腐跟小时候吃的一个味儿！”

买了卤水豆腐，年玉青家的糕点您必须得带点儿回去。奔60岁的年玉青是地道的青云店人，上世纪七八十年代，父亲就摆摊卖传统糕点，村里刚开始有供销社时，年玉青的父亲就把小摊入股到供销社，后来又把做糕点的手艺传给了年玉青姐弟。她的摊位上，传统的茶汤面、炸烙渣、江米面、手工元宵最受欢迎，一个早上能卖百余斤。

该买的都买齐了，去吃一碗正宗的“老娘”手擀面是必不可少的。“青云大集”所在的东辛屯村，当地村民制作出的手擀面不仅筋道、富有嚼劲，而且风味独特，色香味俱佳，尤其是传统秘制的“八卤八码”，远近



闻名。

这款被叫成“老娘”的手擀面来头可不小，相传在大清朝雍正年间，青云店镇吴家出了一位贵妃娘娘，吴娘娘的老母亲是东辛屯人，从小便擀得一手好面，在皇帝女婿面前表示：“臣母的娘家东辛屯村家家都能制作出美味可口的手擀面，八方客人到我娘家村做客都要品尝，恳请万岁给我娘家村的手擀面赐个名吧！”雍正听罢，略一思索，随即说道：“既然老岳母做的面条这么好吃，就叫‘老娘手擀面’吧。”如今的东辛屯民俗旅游文化村传承了传统手擀面制作工艺，越来越多的农家妇女加入到手擀面制作的

队伍中。

赶大集原来是当地人的传统，而如今的大集吸引了大量城市游客来这里体验乡土情。

从城里开往大集的341路公交车就是最好的见证，拥挤的公交车上，净是拉着小车的老两口儿，不用问，他们的目的地肯定是青云大集。家住木樨园的李大妈，从她家到青云店镇的青云大集，要坐两个小时的公交车，平口里一个月来两趟，年根儿更是来的勤，春节前的两个集都来了！大妈说，每年春节的年货必须得在集上买，东西好还便宜，关键是吃着有年味儿！

铁岭牛肉火勺 寻常又特殊的家乡年味

□本报实习记者 唐诗 文/摄

“这就是我们铁岭有名的火勺。我每次回家乡铁岭过年，都想着要吃一口儿地道的火勺，这是好多年的习惯了。”大年初四，带南方朋友来品尝火勺的王先生在店内边吃边向朋友介绍。

不同城市的春节习俗各不相同，在铁岭市，就有一道名小吃：牛肉火勺。不论是地道的“老铁岭”还是回到故乡的在外游子，都趁着春节假期去火勺店热热闹闹地吃一顿，也为过年增添了一份别样的年味儿。

俗话说，到铁岭没去龙首山游玩、没尝过火勺，就不算真正去过铁岭，由此可见火勺在铁岭市民心中寻常又特殊的地位。可能是由于东北地区人民喜食大米作为主餐，虽然火勺制作并不复杂，但作为面食的“火勺”多为现做现卖，顾客在店里食用，鲜少在家制作。所以市面上大大小小的火勺店在春节期间常常食客满座。

“我们初四就开始营业了，为的就是让顾客在春节期间能吃到家乡美食。”大年初四当天，记者来到一家老字号火勺店，店内一名服务人员告诉记者。

中午11点半，记者看到此时共有十几拨等位的客人，正在用餐的客人多为和家人朋友一起前来，记者排队

等座近1小时之后，火勺终于上桌。一个牛肉火勺仅有手掌心大小，外表金黄、脆而不碎，并且价格亲民。

金黄的香酥牛肉火勺，搭配一碗羊汤，再搭配一小盘土豆丝凉菜，就着米醋咬一口，牛肉馅的香一下子充满整个口腔，顿觉等座的时间值得了，而一桌桌亲朋好友之间的气氛，在特色美食的装点下更显其乐融融。

记者看到，有桌客人是一家六口、三代人一同前来品尝的。“我孙子从小就好这口，现在他在地地上大学，这两三年过春节，我们一家人都会出来吃顿暖呼呼的火勺，热闹热闹。今天看到店里好多客人都是家人一起来吃，我看着也挺高兴的。”已经年过七旬的周奶奶向记者说道，“火勺是用大烤炉烘烤而做成的。烤炉内的大铁板像一层层的抽屉，火勺就放在铁板的排排圆状凹口里，因为不停火地对火勺翻烤，火勺就外酥里嫩了。这可是其他城市都没有的。”

“正宗的牛肉火勺就起源于铁岭市。”话匣子一打开，周奶奶又向家人讲起了火勺起源的故事。相传，火勺是金国的一位随军厨师发明的。当时辽国率几十万大军讨伐只有两万将士的金国，金王得到消息后彻夜不眠。其手下有一名厨师，一改女真食品粗



糙的做工，以牛肉捣碎为馅，包制烤熟成了数个小平饼状食物，脆献金王。

金王看到眼前的食品圆润精巧，认为这种汤勺大小的美食是大地上食材历经火焰淬炼的涅槃重生，遂将其命名为“火勺”。其与辽国开战前金王召开誓师大会，以“火勺”助战，又持刀割面凝聚军心，两万将士誓死决战。金辽此战，金国创造了以少胜多

的佳绩。后来，火勺流传至民间，唇齿间已不见远去战争的硝烟，延续至今渐渐成了铁岭人民再熟悉不过的一道节日餐点。

“现今，由于生活节奏的加快，铁岭城区内的春节氛围不比乡村浓郁，但春节家人能一起到火勺店来吃火勺，我也感觉沾了节日的喜气儿。”周奶奶的孙子向记者说道。