



北京市蔬菜公司阜成门菜站、天桥菜站编著

# 蔬 菜 商 品 经 济

农 业 出 版 社

## 蔬菜商品經濟

北京市蔬菜公司阜成門菜站、天橋菜站編著

\*

农业出版社出版

(北京西总布胡同7号)

北京市書刊出版業營業許可証出字第106号

新华書店上海發行所發行 各地新华書店經售

中华書局上海印刷厂印刷

\*

850×1168毫米 1/32·8 1/4印張·200,000字

1960年5月第1版

1960年5月上海第1次印刷

印数：00,001—5,100 定价：(9) 1.00元

統一書號：4144.132 60. 4. 京型 ·

书号：4144.132  
定 价：1.00 元

# 蔬 菜 商 品 經 济

北京市蔬菜公司阜成門菜站、天橋菜站編著

农 业 出 版 社

## 序 言

大跃进以来，全国商业部门职工在党的领导下，写出不少内容丰富、题材新颖的业务著述。但在蔬菜商品知识方面，象这本书一样把经营的主要品种从各方面加以系统介绍的，尚未多见。

北京市蔬菜公司阜成门菜站和天桥菜站职工在党的社会主义建设总路线鼓舞下，苦干了四个月，集体写成此书。这是广大商业职工解放思想，破除迷信，发扬了敢想敢干的共产主义风格的结果，也是广大商业职工向红专进军的具体表现。

这本书在创作过程中还得到中国农业大学商品教研室的老师、北京医学院第一附属医院的医生和市蔬菜公司富有业务经验的老师傅们热情的帮助，这种共产主义协作风气也是只有在党领导下的社会主义社会才能出现的。

我非常高兴看到这本书的出版，希望阜成门和天桥菜站的同志们在实际工作中不断积累和总结经验，使这本书再版时内容更加充实；也希望商业部门各行业职工能够写出更多的业务上的著述，把商业工作提到更高的水平。

中华人民共和国商业部副部长 张永励

1960年2月21日

## 編著者的話

在党的社会主义建設總路綫的光輝照耀下，通過 1958 年的大躍進和 1959 年繼續大躍進，我們蔬菜經銷部門的職工們積極地響應了黨的号召。在大鳴大放大辯論的基礎上，破除了迷信，發揮了敢想、敢干、敢創作的共產主義風格，大膽寫作。認真負責地將個人多年來在業務中的實踐經驗，作了詳細的介紹，並在反右傾、鼓干勁的政治運動鼓舞下，以沖天干勁，在不足四個月的時間內，即將此書集體編寫完成。

本書共分兩篇，十四章。第一篇鮮菜類（一至八章），介紹各種鮮菜的概況、品種特點、質量鑑別、儲藏保管、以菜代醫（營養成分）和食用方法等；第二篇蔬菜加工腌制類（九至十四章），分別介紹了蔬菜的腌、醃、酸、泡和烘干晾曬的加工過程及配料方法等。

我們在編著過程中，深深体会到黨的領導，政治挂帥，破除迷信，就是我們創作的智慧和源泉。同時亦深深体会到在廣大職工群眾中蘊藏着無限豐富、可貴而且在任何書本上所找不到的實踐經驗。如有的老師傅不用任何材料，一口气就能說出几百種蔬菜生產過程、保管方法和質量鑑別等方面的詳細情況，他們將這些寶貴經驗都毫不保留地介紹了出來。這對我們今後的蔬菜經營是有着積極意義的。

本書在編著和整理過程中，曾得到各方面的支持和幫助。如本書結構的處理、目錄的安排、質量檢查以及文字校讀等方面，曾得到中國人民大學商品教研室的老師們的充分幫助；在蔬菜的食用方法和營養成分方面，曾得到北京醫學院第一附屬醫院匡慧清、

張意清二位同志的大力幫助。此外，蔬菜的醃、醬、酸、泡部分，曾得到北京市蔬菜公司醃菜有几十年丰富經驗的老技師的修改和補充。致使本書內容更加丰富。

在这社会主义建設大跃进的伟大时代里，蔬菜的新品种正在不斷出現，蔬菜的丰产捷报也是日新月异，成百斤的大白菜和瓜果已經不是个别的奇聞，因此，本書中所要求的規格質量，也只能供作参考。

由于我們水平所限，沒有能把應該總結的經驗，全部編寫进去，深感遺憾，懇請讀者給予批評指正。

1959年12月

## 目 录

导 言 .....	11
第一篇 鲜菜类	
第一章 直根类.....	17
第一节 萝卜 .....	17
第二节 胡萝卜 .....	30
第三节 芥菜头 .....	33
第四节 萝卜 .....	35
第五节 辣根 .....	37
第二章 茎叶菜类.....	39
第一节 大白菜 .....	39
第二节 小白菜 .....	53
第三节 油菜 .....	55
第四节 瓠菜 .....	60
第五节 堆古菜 .....	64
第六节 芥菜 .....	65
第七节 雪里红 .....	67
第八节 莼菜 .....	69
第九节 金花菜 .....	71
第十节 菠菜 .....	72
第十一节 根刀菜 .....	80
第十二节 芹菜 .....	82
第十三节 茴香菜 .....	88

第十四节 香菜	89
第十五节 莴苣	92
第十六节 茼蒿	93
第十七节 蕨菜	96
第十八节 芥蓝	97
第十九节 甘蓝	98
第二十节 球茎甘蓝	103
第二十一节 莴苣笋	107
第二十二节 叶用莴苣	109
第二十三节 蒲菜	111
第二十四节 龙须菜	113
第二十五节 菊白	114
第二十六节 花椰菜	117
第二十七节 金针菜	122
第二十八节 紫菜苔	123
第二十九节 油菜苔	125
第三十节 白菜苔	126
第三十一节 芥菜苔	126
第三十二节 碗豆苗	127
<b>第三章 葱类</b>	<b>129</b>
第一节 葱	129
第二节 洋葱	131
第三节 韭菜	133
第四节 大蒜	136
<b>第四章 茄果类</b>	<b>141</b>
第一节 茄子	141
第二节 番茄	144
第三节 柿椒	146
<b>第五章 豆类</b>	<b>149</b>
第一节 四季豆	149

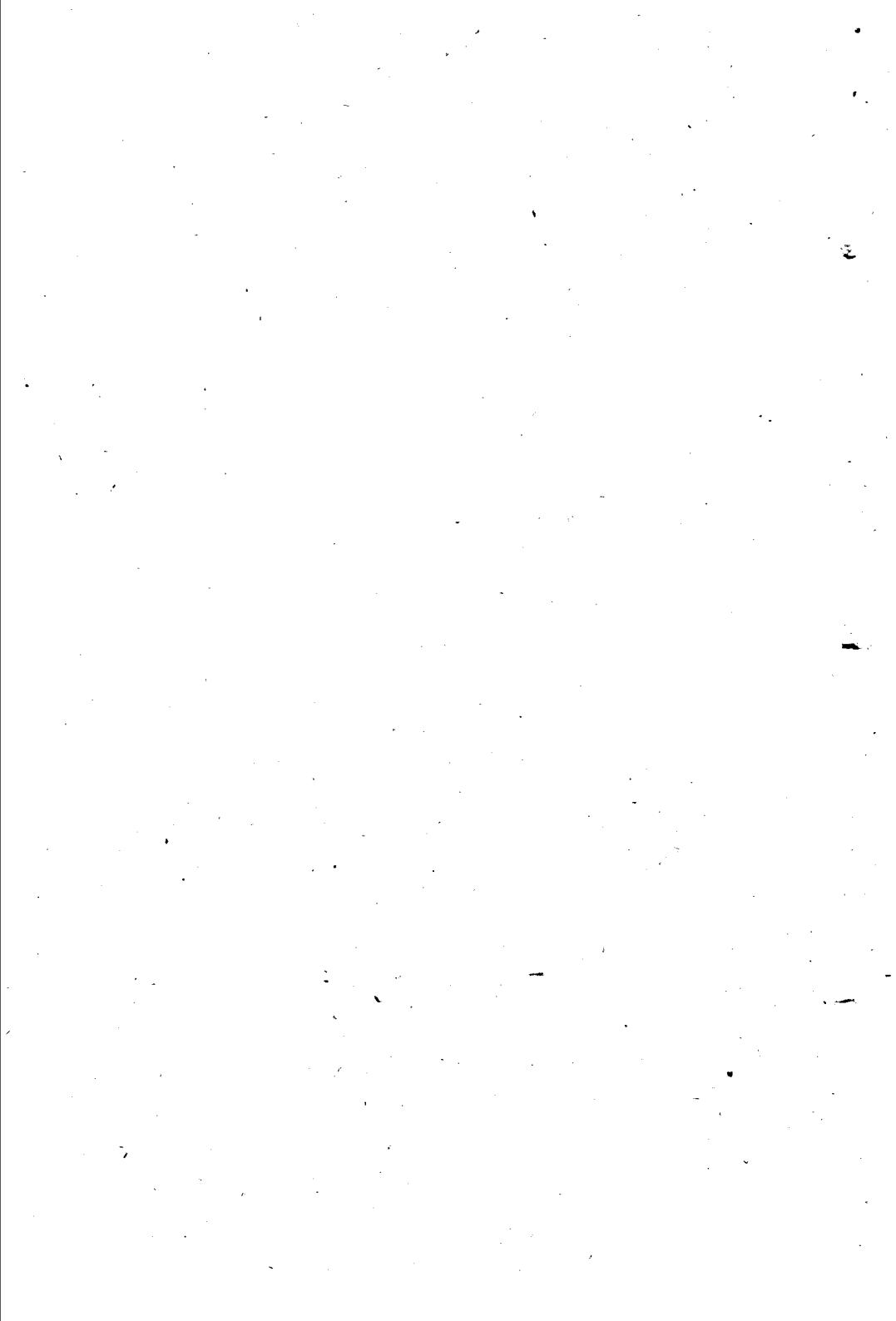
第二节 豇豆	151
第三节 豌豆	153
第四节 蚕豆	154
第五节 毛豆	155
第六节 青白扁	156
<b>第六章 瓜类</b>	<b>157</b>
第一节 黄瓜	157
第二节 冬瓜	165
第三节 南瓜	170
第四节 倭瓜	172
第五节 西葫蘆	175
第六节 越瓜	177
第七节 西瓜	179
第八节 香瓜	181
第九节 絲瓜	183
第十节 瓢瓜	185
第十一节 苦瓜	187
<b>第七章 薯芋类</b>	<b>190</b>
第一节 馬鈴薯	190
第二节 山药	193
第三节 芋头	196
第四节 豆薯	198
第五节 姜	200
第六节 菊芋	202
第七节 草石蚕	203
第八节 藕	204
第九节 蕺菜	206
第十节 莼蕡	208
第十一节 百合	209
第十二节 菱	210

<b>第八章 杂类</b>	212
第一节 草莓	212
第二节 香椿	213
第三节 苦菜芽	214
第四节 水焯菜	215

## 第二篇 蔬菜加工腌制类

<b>第九章 腌菜类</b>	219
第一节 腌苤蓝	219
第二节 腌柿子椒	220
第三节 腌黄瓜	221
第四节 腌洋白菜	222
第五节 腌大头菜	222
第六节 腌雪里红	223
第七节 腌萝卜	223
第八节 腌倭瓜	224
第九节 腌西葫蘆	224
第十节 腌白苣	225
第十一节 腌土豆	225
第十二节 腌韭菜	225
第十三节 腌香菜	226
第十四节 腌芹菜	226
第十五节 腌白菜	227
第十六节 腌西紅柿	227
第十七节 腌茄子	228
第十八节 腌甘蓝	228
第十九节 腌银苗	229
<b>第十章 酱菜类</b>	230
第一节 酱白瓜	230
第二节 酱黑菜	231

第三节	酱包瓜	233
第四节	酱甘露、银苗、藕	235
第五节	酱什锦菜	236
第六节	酱韭菜花	237
第七节	酱姜芽	237
第八节	酱土豆	237
第九节	酱土豆丝	238
第十节	酱高级八宝菜	238
第十一节	酱五香佛手	239
第十二节	酱西红柿	240
第十三节	酱洋白菜丝	240
第十四节	酱什香菜	240
<b>第十一章</b>	<b>酸菜类</b>	<b>241</b>
第一节	酸黄瓜	241
第二节	酸西红柿	241
第三节	酸洋白菜	242
第四节	酸花椰菜	243
第五节	酸葱头	243
第六节	酸红菜头	244
<b>第十二章</b>	<b>泡菜类</b>	<b>245</b>
<b>第十三章</b>	<b>烘干晾晒类</b>	<b>248</b>
<b>第十四章</b>	<b>杂类</b>	<b>253</b>
第一节	佛手疙瘩	253
第二节	萝卜干	254
第三节	冬菜	254
第四节	黄酱	256
第五节	甜面酱	259



## 导　　言

蔬菜是人們日常生活中必不可少的副食品，它对人民生活有密切的关系，蔬菜食用的增加，标志着人們生活水平的不断提高。随着祖国社会主义建設事业的飞跃发展，城市工矿区人口迅速增加和居民购买力的提高，农村人民公社中公共食堂的广泛建立，对于蔬菜的需要量也在日益增长。因此，努力做好蔬菜經營工作，不仅是細致的經濟工作，而且也是重要的政治工作。

蔬菜的营养很丰富。特別是它含有粮食、魚、肉等食品所缺乏的某些营养成分，如維生素、矿物盐、有机酸等都是人体重要的养分，缺少了它們，就会产生許多的疾病。

維生素含在所有的蔬菜中，主要有維生素甲(胡蘿卜素)、抗坏血酸(維生素丙)、硫胺素、核黃素、尼克酸，如果人体缺乏它們則相应的出現夜盲症、坏血病、脚气病、口角炎、癞皮病等。鈣、磷、鐵是蔬菜中重要的矿物盐，对于人体骨骼、牙齿、神經的健全发育关系很大，軟骨病就是缺鈣磷所引起的，血液中血色素的組成即有鐵質參加。从人們每天的食物营养来看，蔬菜已成为人体所需維生素和矿物盐的重要来源。另外，蔬菜的矿物盐为碱性，食用后能中和体内由肉食和面食所产生的酸性。

某些含有芳香油成分的蔬菜，如葱、蒜、韭、芫荽、芹菜等不仅食之味美，促进食欲，并能杀菌治病。蕃茄中的有机酸、生姜和芥椒的辣味也都具有独特的食用品質。

蔬菜中所含纖維素虽不为人体消化吸收，但能刺激腸的蠕动有利于废物的排泄。某些含淀粉多的块根块茎蔬菜，如馬鈴薯、山

藕、藕、芋头等，既可菜食又能提制淀粉。由此可見，蔬菜在营养上具有重要的意义。

我国是世界产蔬菜极为丰富的国家，自然环境适于蔬菜的生长，全国各地都有蔬菜的名产。据粗略統計，仅普通栽培的蔬菜就不下 160 余种。更由于勤劳农民多年来精心耕作、提高技术而培育了象胶州白菜、章丘大葱、北京萝卜、涪陵榨菜、浙江竹笋等世界著名的蔬菜。

虽然如此，解放前由于反动政府的統治和封建地主的残酷剥削，劳动农民經常处在飢餓貧困当中，蔬菜的生产并未得到順利的发展。只有在伟大的中国共产党的领导下降放了生产力，我国蔬菜生产才走上了高速发展的道路。同时蔬菜这一重要副食品也才真正成为人民生活的必需品。

党和政府对于蔬菜生产非常重視，早在 1953 年 12 月全国农业工作会议上就提出了大城市郊区和工矿区要有計劃地提高蔬菜生产，保証蔬菜的供应。以后在历次的重大會議和重要文献中都提出了明确的方針，特別是 1956 年 9 月党的第八次代表大会关于国民经济的第二个五年計劃的建議中指出：“城市附近和工矿区附近應該把增产蔬菜等各种副食品供应城市和工矿区的需要作为重要任务。”<sup>①</sup> 1958年工农业大跃进，党又提出了“就地生产，就地供应，划片包干，保証自給，必要时还能支援外地”的蔬菜經營方針。在工农业繼續大跃进的 1959 年于 6 月份党中央在大中城市副食品、手工业生产会议上确定了“自力更生为主，力爭外援为輔”的发展副食品生产的方針。在当年的 11 月份，中共中央紧接着在重庆又召开了第二次副食品生产会议，肯定了 1959 年以来大中城市副食品的生产和供应特別是蔬菜实现基本自給的伟大成就。会议認為，

<sup>①</sup> 中国共产党第八次全国代表大会“关于發展国民经济的第二个五年計劃（1958年到1962年）的建議”，周恩来：“关于發展国民经济的第二个五年計劃的建議的报告”，人民出版社1956年版，第12頁。

“城乡并举”，“自力更生为主，力争外援为辅”的方针是一个发展副食品生产的长远方针。会议特别确定了当前的任务是“各大、中城市在巩固、提高和适当发展蔬菜生产的同时，大力开展以养猪为中心的畜牧业生产，并因地制宜地积极地发展油料、水产、果品和其他副食品生产，大力开展多种经营。”<sup>①</sup> 会议要求，“在蔬菜数量已经满足需要的城市，应当努力提高质量，增加品种。要做到全年上市，力求质量新鲜，要逐步地适当地提高蔬菜的比重。要进一步做好加工、储藏和供应工作，并且把种菜和发展畜牧业结合起来。”<sup>②</sup>

十年来在党和国家发展副食生产的正确方针指导下，特别是在党的鼓足干劲，力争上游，多快好省地建设社会主义的总路线光辉照耀下，蔬菜生产和供应工作都取得了极其辉煌的成就，1958年工农业大跃进，农村人民公社的建立为蔬菜增产创立了巩固的基地。

全国蔬菜种植面积和产量都有了显著的增长，1958年在工农业大跃进的同时，蔬菜生产也出现了大跃进的局面。1959年在许多地区遭受严重自然灾害的情况下，各地蔬菜仍然取得了大丰收，据参加第二次副食品生产会议的39个大中城市统计，蔬菜的面积已达到1,140万亩，蔬菜产量从1958年的230亿斤增加到470亿斤，增长104%。由于坚决贯彻党的方针，原来在气候寒冷的东北地区，历年来都要调运大部分南方蔬菜，但是今年不仅做到了蔬菜自给，而且象哈尔滨等城市还运出一部分蔬菜支援了外地。因此从根本上改变了我国历史上“南菜北运”的局面。

随着蔬菜产量的增加，蔬菜的供应量也增长很快，如以北京为例，1949年每人每天平均吃菜4两左右，1951年提高到半斤左右，

① “中共中央召开第二次副食品生产会议确定当前任务”，1959年12月11日“人民日报”。

② 同上。

1957年为12两多，1958年为13两，这样在城市人口不断增加的情况下，十年来每人每天平均蔬菜供应量仍然增加了两倍以上，这是一件了不起的大事。1959年蔬菜生产继续大跃进，虽然受到涝灾，但由于发挥了人民公社的威力，在党的领导下终于战胜了涝灾，获得大白菜丰收。一般城市每人每天可吃到一斤到一斤半菜。有的城市每人每天可以吃到两斤菜。如上海、北京、天津等大城市已经实现了蔬菜自给，并保证了市场上有充足和新鲜的蔬菜供应消费者。

几年来，蔬菜经营部门为了更好地满足人民的菜需，克服淡旺季的矛盾，根据中共中央和国务院：“关于进一步加强蔬菜生产和供应工作的指示”大搞秋菜贮藏和加工的群众运动，今年许多地区在尽力扩大人民公社和经营蔬菜部门贮存的同时，还广泛发动机关、企业、学校和居民加工和贮存秋菜。如北京市开展“城乡协作、公私并举、人人动手、户户存菜”的贮存蔬菜的群众运动，已收到了极大的成效。

上述所有成就都是在党的领导下大搞群众运动的结果，充分证明了党的社会主义建设总路线的正确性。也充分证明了社会主义制度无比的优越性。

但是，由于人民购买力的增长、城市工业人口的增多、新工矿区不断的出现，这就要求我们必须用更快的速度来发展蔬菜生产，以满足人民的需要。大中城市和工矿区蔬菜生产问题在当前整个蔬菜生产中占有特别重要的地位。因此，保证广大职工及城市居民的蔬菜需要就成为发展工业和农业支援工业建设的一项重要任务。为此必须贯彻“城乡并举，自力更生为主，力争外援为辅”的方针，大中城市和工矿区要认真作好对郊区农民的思想教育工作，切实解决蔬菜生产中的实际问题。对于人民公社中蔬菜生产，既抓商品性的蔬菜生产，又要抓自给性的蔬菜生产。把两方面的生产同时安排好，才能保证各地区的蔬菜自给。

为了解决蔬菜生产的季节性和供应常年性的矛盾，还必须貫