



第一章

菜篮子炼成记

从计划经济时期吃菜难到如今供应充足、想吃就有，纵观北京菜篮子发展史，既得益于社会主义市场经济的发展，更离不开政府对菜篮子市场的大力建设和保驾护航。

大白菜的变迁

对于北京市民来说，大白菜是餐桌上最常见的蔬菜。炒白菜，醋熘白菜，芥末墩儿，白菜炖豆腐，白菜馅包子、饺子，有着各种各样的做法，透着平淡而绵长的味道。然而，正是这样一颗普通的大白菜，不仅寄托着一代北京百姓的特殊情结，也浓缩了北京菜篮子丰富的回忆和变迁。

从 20 世纪 50 年代起，北京市开始实行统购包销的计划经济政策，包括蔬菜在内等食品都按人口数量定量供应，商品由政府统一定价。由于统购包销政策流通体制僵化，当时的北京市场上蔬菜品种和数量都比较匮乏。每年冬天，北京市民菜篮子里的“细菜”极少，选择非常匮乏，往往局限于白菜、土豆、萝卜的“老三样”。在这种背景下，大白菜的优点凸显出来——价廉物美，耐贮存，做法多样，可以吃一冬，受到百姓的欢迎。因此，在当时冬天的菜市场，95% 的销售额都来自大白菜，堪称当之无愧的北京“当家菜”。

从 1959 年起，每到秋天大白菜集中上市期间的深夜，城市的街道上塞满运菜的卡车、拖拉机，交通部门要确保运输的通畅，环卫部门则打扫沿途遗撒的烂菜帮、菜叶，赶在天亮之前完成大白菜的运输工作。除了交管局和环卫局，北京市“秋菜指挥部”由副市长挂帅，还有来自计委、商委、财政局、物价局、菜蔬公司等多个部门的主管领导参加，动员全社会的力量，争取在 11 月初到 11 月中旬完成大白菜的运输和销售。



20 世纪，一位妇女蹬着满载大白菜的平板车经过天安门广场

到了白天卖菜时，每个菜站的员工几乎一刻不停地在磅秤边搬运着白菜，按等级卖给排队等候的市民。一天的销售量少则几百公斤，多则一两千公斤。对于困难户、孤寡老人，还要帮忙把菜送到他们家里。

而对于普通市民来说，往往需要在菜店和临时售菜点前大排长龙，凭借购菜本定量购买大白菜。买回家之后，需要先晒太阳，让最外层的菜帮晒干。等到最外层的菜帮子完全晒蔫，开始码白菜。平房的菜窖里，大杂院不冷不热的角落，楼房的阳台、窗台和过道里，处处都码着一垛垛大白菜。此后，每月市民需要不停“倒腾”菜，把最外面的一层残帮败叶剔除，放到阳光下过风散热，以免“烧心”。正是这些需要老百姓不断照顾、整理的冬储大白菜，堪称当时每个百姓家里忙碌一冬的“活计”。

从1985年开始，北京市蔬菜市场进行一系列改革，开始不再全部实行统购包销政策，从蒜苗、菜花、空心菜、韭菜等“细菜”入手，开始试水菜价放开。此外，全市1091个零售菜店全部转成集体经营，除了接受国营批发市场分配的货源外，各个菜店还可以自行采购紧缺菜品。大钟寺、新发地等农产品批发市场也逐渐成型，丰富了蔬菜的流通渠道。而伴随着市场的日渐活跃，菜篮子品种越来越丰富，大白菜的地位也因此开始逐渐动摇。

分水岭发生在1989年，当年北京市遭遇多年不遇的暖冬，大白菜亩产突破万斤大关，超过了市场需求量两倍多，一下子成了卖不动的积压货。为了解决“卖难”问题，市政府紧急动员机关团体、企事业单位和全体市民购贮“爱国菜”，化解了这次滞销危机。这次危机标志着大白菜地位的变化。进入20世纪90年代之后，北京市上市的“细菜”品种已经达到四成，上市蔬菜超过150种，来自全国各地生产的各种名、特、优、新及反季节蔬菜源源进入首都的蔬菜市场，大白菜逐渐让出当家地位，开始成为菜篮

子里一道平常菜。

1995年，作为最后一个未放开价格的蔬菜品种，大白菜放开了价格，对其实行指导价格管理。这个曾经北京百姓餐桌上的“当家菜”与“镇价菜”价格的放开，标志着北京蔬菜价格的彻底放开。到1997年，北京的常住人口已接近1000万人，但冬储大白菜的销量萎缩到不足1亿公斤。在次年秋天，一年一度的“秋菜指挥部”永远退出了历史舞台，此后不再进行冬储大白菜的“战役”，北京市民随时随地可以从菜摊、菜市场买到新鲜的大白菜。

尽管大白菜地位逐渐式微，但蔬菜市场逐步形成了全国性大流通的格局，北京市民开始一年四季都可以吃到外埠产的大白菜，时令的限制大大减少。90年代末，我国菜篮子工程已在全国范围内建立了若干全国性的蔬菜基地，以山东、河北两省多个主产县为主的蔬菜基地每年生产供应北京市的大白菜；河北坝上张家口经济区作为夏淡蔬菜基地，在夏季供应北京市大量包括大白菜内的鲜菜。大白菜不再只是冬天的“专利”，也不再局限于本地特产了。

而在近年来，北京市场上大白菜的异地特点越来越明显，分布在大江南北，从较近的河北唐山、廊坊，到山东的泰安、枣庄，甚至于云南通海县的大白菜都来应市。与大白菜相同的是，其他品种蔬菜也从早年的“紧俏货”变成全年供应无空档，想吃就有。此外，市场上仅大白菜这一种菜，就包含了多个不同品种，大头菜、天津绿，甚至近期恢复种植的“核桃纹”老口味大白菜，它们各自有着不同的特点和口味，也让市民的餐桌越来越花样翻新。

这样一颗普通大白菜的变迁，有着道不完的故事，它既见证了北京市民餐桌的丰富历程，也浓缩了北京蔬菜市场的沿革和变化。时至今日，大白菜已经不是“当家菜”，而变成了餐桌上一道“平常菜”，但在政府对蔬菜市场的保驾护航之下，“大白菜们”所代表的菜篮子故事还在继续。

新闻链接

心里美萝卜等“老口味”蔬菜上市十余种

皑皑初雪之中，嫩绿的白菜叶子和红澄澄的胡萝卜透着瑞雪兆丰年的喜庆。日前，北京晨报记者从市农业技术推广站获悉，心里美萝卜、核桃纹白菜、鞭杆红胡萝卜、北京刺瓜、苹果青番茄等北京市民“小时候”常吃的老口味蔬菜将陆续上市，共计100多万公斤，从现在起供应到来年的3月份。

记者在蟹岛绿色农庄生产基地看到，地道的“鞭杆红”胡萝卜表皮紫红，根茎较长；核桃纹大白菜叶面布满核桃皮似的皱纹。据农庄负责人介绍，这些胡萝卜是去年秋天才开始恢复种植的，由于根茎长，“鞭杆红”往土里钻得深，产量比其他胡萝卜要低10%，但是味道浓、肉质紧实，适合炖食和炒食。这个基地除了“鞭杆红”、核桃纹白菜，还有心里美萝卜、苹果青番茄、老北京刺瓜、北京秋瓜等老口味蔬菜。传统口味的蔬菜价格不便宜，但深受市民喜爱，现在该基地的“鞭杆红”胡萝卜的采摘价是8至20元一斤，核桃纹白菜4至10元一斤。

据市农业技术推广站蔬菜室副主任李新旭介绍，北京曾有不少像“鞭杆红”一样全国闻名的蔬菜特有品种。但由于产量不高、抗病性不强，在20世纪80年代的农业结构调整中逐渐流失。近年来，消费者对蔬菜的品质、口感要求越来越高，许多市民又开始怀念小时候的味道。于是，市农业技术推广站从2011年开始逐渐恢复这些老品种。

目前，得到恢复的“老口味”蔬菜品种已经扩大到十多个，有花叶心里美萝卜、核桃纹大白菜、北京刺瓜、北京秋瓜、苹果青番茄、鞭杆红胡萝卜等。其中，花叶心里美萝卜和核桃纹白菜的种植面积最大，都在50亩以上。“老口味”的恢复种植基地有南宫世界地热博览园、通州区金福艺农农业园、蟹岛度假村、海淀区农科所基地等50多个试点，今年种植总面积达到了900亩，全年可供应300万公斤“老口味”蔬菜。

(2015年11月7日《北京晨报》 记者 陈琳)



丰富菜篮子

菜篮子作为 20 世纪北京市民上街买菜必备的小物件，担负着家家户户的吃菜“大计”，也反映着北京蔬菜市场的变化。

在统购包销时期，由于购销体制僵化，农产品供应紧缺，蔬菜进行定量供应。那时，京城百姓菜篮子里品种和数量都乏善可陈，“吃菜难”是家家户户都不得不面临的窘境。改革开放之后，我国从计划经济体制转变为社会主义市场经济体制，在这个时期，北京市对蔬菜市场采取了一系列举措。购销体制改革和蔬菜价格放开首先搞活了蔬菜市场，蔬菜上市品种和价格逐步得到“松绑”，市民买菜除了“国字号”菜店之外也有了更多的选择。而大力发展蔬菜生产的举措更是让菜篮子逐渐丰富起来，百姓的餐桌因此告别了“节节菜”的单调。与此同时，伴随着全国各地大力发展菜篮子工程，建设蔬菜生产基地，以及我国大市场、大流通的农产品流通体系的形成，全国“菜园子”的蔬菜都能充足供应北京，市民在家门口就能吃到来自全国各地的新鲜菜品。

此后，得益于市场经济的发展，北京菜篮子进一步丰富，购销渠道更为活跃，政府的监测预警和调控保障工作则时刻为蔬菜市场护航，保障着菜篮子的供应和价格稳定。

“节节菜”的年头

新中国成立初期，包括蔬菜在内的各项物资都极度紧缺。根据《北京志·副食品商业志》记载，新中国成立初，北京市菜田总共两千公顷左右，年上市量为 10 万吨，人均日消费不过 150 克菜。

20 世纪 50 年代，我国进入社会主义经济建设时期，为了保证全国老百姓

都能吃上粮食、蔬菜，开始实行统购包销的计划经济政策，粮油米面、鸡蛋、肉、蔬菜等食品都按人口数量定量供应，商品由政府统一定价。1954～1958年，北京市完成了对菜商和菜农的社会主义改造，各种形式的菜业全部升级为国营企业。市菜蔬公司负责全市蔬菜的批发工作，进行货源组织、分配以及平衡调拨，区商业局负责管理各基层零售店，北京市物价委员会则对蔬菜价格进行制定和管理，由菜蔬公司执行。自此，北京市形成了以统购包销为中心内容的蔬菜经营体制。

在蔬菜的生产环节，按照“以销定产，产稍大于销”的原则，菜蔬公司每年根据需求总量提出按月、分品种、数量的上市计划，经市政府批准下达指令性生产计划，责成各区组织落实。菜蔬公司与菜农签订购销合同，对郊区蔬菜的生产种植进行严密的安排，实行“统一种植，统一上市”。蔬菜上市的品种、数量和时间都要按计划来进行。

在那个年代，全国各省、市的蔬菜供给均以自产为主，北京市也不例外，中央指示大城市蔬菜供应“就地生产，就地供应，划片包干，保证自给，必要时争取外地支援”。而由于北京市的气候特点及地理位置，本地所能产出的蔬菜品种相对其他省、市较少，但市民的需求量又相对较大，因此京城老百姓菜篮子里的蔬菜数量与品种都比较匮乏。

20世纪六七十年代，北京市上市的蔬菜以地产为主，共有8大类80余种，其中以20多种大路菜主导市场。根据生产和供应计划，蔬菜的上市呈现非常明显的周期特点：冬天以白菜、土豆、萝卜的“老三样”为主；4月开始有菠菜；5月有水萝卜、洋白菜、小白菜、小油菜、小茴香、韭菜等；6～9月以西红柿、黄瓜、豆角、茄子等夏菜最常见；10月又回到了吃大白菜的时节。正是由于蔬菜品种的选择少，并且具有明显的时令特点，北京市民曾把这种单调形象地

比喻成为“节节菜”。每年，老百姓基本都按照“计划”来吃菜。

此外，在当时的北京，蔬菜的零售形成了多种不同的业态。其中，地处繁华闹市的大型菜市场以供应“细菜”为主，以菜市口菜市场、西单菜市场、东单菜市场、朝内菜市场的四大菜市场最为出名，供应的蔬菜品种最为“拔尖”；中型菜市场或较大的蔬菜门店通常位于交通要冲，流动顾客较多，以销售“细菜”与大路菜并重；以不同地段居民为供应对象的中小型门店，一般只提供5~10种大路菜；此外，还有中小型门店设有“菜床子”并采用售货车进行流动服务，这种移动菜车也是重要的蔬菜售卖业态之一。

然而，在统购包销不同的特殊历史时期，北京销售蔬菜的方式以及市民菜篮子的供应水平并非一成不变，在不断发生着波动。在国民经济三年困难时期，由于供应极度短缺，蔬菜被划为了“二类商品”。北京市成立蔬菜办公室，统一管理全市的蔬菜产销工作，关闭了集贸市场，强化了“产销统管、计划供应”等政策，凭证、票等定量供应蔬菜。在此期间，北京市民的蔬菜供应标准一度降到了每人每天0.37公斤的数量。由于供应不足，老百姓常常以“黄豆嘴”（即发芽的黄豆）来补齐，或以黄豆代替。到了“文化大革命”期间，北京市菜蔬公司建立“革命委员会”，再次强化了统购包销的体制。在销区，关闭了恢复不久的集贸市场；在产区，对菜农实施“献自留地、献宅边地、献自有果树”等政策，从而杜绝了蔬菜集贸市场的货源。

从那个年代一直到20世纪90年代蔬菜品种丰富之前，每到秋天北京“当家菜”大白菜集中上市期间，冬储大白菜的运输和销售都成为京城的一道风景。北京市“秋菜指挥部”由副市长挂帅，来自多个政府部门主管领导参加，动员全社会的力量，争取在11月初到中旬之间完成大白菜的运输和销售。而市民则为此大排长龙，凭借购菜本定量购买大白菜。冬储大白菜的种种场景和滋味



地处繁华闹市的大型菜市场以供应“细菜”为主，供应的蔬菜品种最为“拔尖”
图为崇文门菜市场



成为一代北京市民难忘的回忆，也成为统购包销时期北京市蔬菜供应短缺的一个缩影。

每年补贴“立交桥”

除了供应相对匮乏，统购包销时期蔬菜市场的另一大特点就是对菜价的管理既细又严密。

在当时的北京，蔬菜运到销地之后，要经磅房营业员验质、评价、检斤结算之后才送往零售门店，在国营菜店销售时分等出售。例如，上市的茄子按品种分为两个等级，六叶茄、七叶茄、八叶茄、九叶茄和老来黑茄为一等，北京灯泡茄子、天津灯泡茄子为二等，等级差价在 10%；西红柿按皮色作价，红色为一等、黄色和粉红色为二等，国营菜店除了按颜色分等外，还要用套圈检查它的大小等级；当家菜大白菜则按“包心”分级，严实的青口大白菜是一级菜，七成心以上的是二级菜，还有更差的三级菜。

这种销售方式的形成是由于统购包销时期对蔬菜种植任务要求严格，为了保证上市数量，蔬菜产区曾一度采取延长采收时间的方法来增加产量。但在上市时蔬菜已经变老、长粗，被市民戏称为“大老粗”，品质降低。为了改变这种状况，国家加强了对粮油、蔬菜的价格管理，提出“按质论价”。为了保障上市蔬菜的质量，菜被分成了“三六九等”，以此对应不同的“身价”。

管理蔬菜“身价”的部门是于 1954 年 8 月成立的北京市物价委员会，它是北京市最早的价格管理政府部门。在当时，在重点考虑市场和群众的承受能力基础上制定年度购销总水平，以及



计划经济时期的粮票和菜票

21 个主要蔬菜品种 47 个主要品种月份的平均收购价格。北京市菜蔬公司则根据物价委下达的计划价格，参照生产和供求情况来安排具体收购价格，执行结果上下浮动不超过计划价格的 10%。

而在国营菜店出售时的具体零售价格主要是在收购价的基础上由“收、批、零差率”决定。与其他商品不同的是，北京蔬菜价格的沿革主要就是“收、批、零差率”的变化。在 1955 年，收批差率不分品种一律为 10%，批零差率则按不同品种分为两大类，即叶菜类和瓜果类，又按价值分为四个档次，即“两类，八档毛利率”管理，其中低档菜价格低差率高，高档菜价格高差率则低。1976 年，由于多种原因北京市近郊蔬菜的产量下降，成本相对提高，为了保证菜农的收入，收购价格不断提高。与此同时，北京市职工工资从 1963 年调整过一次之后，已经 13 年没有变化，为了不增加消费者的负担，只能缩小收批差率，由批发环节亏损。1979 年，北京市财政局正式同意将收批差率由 10% 改为 5%，批零差率不分瓜果与叶菜执行同一差率，同样较之前降低。

在流通环节批零差不断变化的同时，普通老百姓实际很难在菜价上有所察觉。在 20 世纪 70 ~ 90 年代，北京的物价整体水平逐渐上涨，但蔬菜价格的变动幅度不大，以大白菜为例，根据记载，1974 年 4 分钱一公斤，1980 年 5 分钱一公斤，1992 年 9 分 4 厘一公斤，在近 20 年的时间里，价格始终保持在—个相对稳定的水平上。

统购包销时期，政府对蔬菜价格的制定必须要满足两个条件，第一要保证菜农的收入，第二要维护消费者的利益。因此，北京市蔬菜的低批零差率通常不足以满足流通成本的支出，市菜蔬公司每年的亏损，全部由北京市财政来承担。根据《北京志·物价志》记载，1955 年，平均每公斤蔬菜亏损 0.0070 元，到 1984 年，这个数字增加至 0.0732 元，30 年期间，北京市用于蔬菜的政策性财政补贴达到 4.22 亿元。

为此，当时市领导曾算过一笔账，北京市每年用于蔬菜补贴的花销，相当于建设立交桥的造价。由此可见，维护京城老百姓菜篮子供应和价格稳定始终是政府的头等大事。

菜价“松绑”

伴随着改革开放之后我国由计划经济体制逐步转向市场经济体制，北京市进行了农产品购销体制和价格管理制度的改革，放开了多年以来对农产品价格的制定和管理，菜价得到了“松绑”。

1977 年 8 月，国务院批准成立国家物价总局，1978 年 1 月，北京市物价局成立，之后陆续成立了各区、县物价局。自此，价格管理工作从北京市计委独立出来，从组织上保证了市场物价和价格的管理，同时也为农产品价格改革做好了准备。同年，中国共产党召开十一届三中全会后，我国农村经济体



1985 年，全市 1 091 个国营蔬菜零售门店全部转为集体经营

制进行改革，人民公社三级所有制的生产关系转变为多种形式的联产承包制，极大调动了农民生产的积极性。农产品产量大幅度增长，农民对自由调整生产结构，自由上市销售的要求越来越强烈，长期实行的统购包销政策已经不再适应农村生产力发展的需要。从 1979 年开始，北京市对农副产品的购销体系和价格管理体制进行一系列重大改革。

在改革初期，北京市实行的是“大管小放”政策，即对占上市量在 80% 以上的大宗品类下达指令性的生产计划，按计划价格水平实行统购包销，对其余品类实行议购议销。1980 ~ 1984 年，划入“大管”范畴的大路菜有 26 种，



平均每月有 9 种大路菜应市，起到了平抑市价的作用，与此同时，划入“小放”范畴的品类增加到 92 种，市民只要有钱就能买到“议价菜”。此外，北京市重新开放了集贸市场，试办贸易货栈、自选市场，开始探索多种渠道经营的途径。

1985 年 5 月 10 日，除大白菜外，北京市彻底放开蔬菜价格，同时放开流通渠道，允许本地或外埠的国营、集体企业或个体菜农、菜贩自由经营蔬菜。但由于当时的市场机制并不完善，发生了菜农、小贩大量涌入市场的情况，国营菜店不适应这种局面，陷入困境，不能发挥主渠道的作用，菜价“涨”声一片，引发市民排队抢购。针对这种情况，市政府决定对菜价重新实行定价管理。而由于这次放开价格只持续了十三天时间，并且菜价变动剧烈，因此在后来被称为“难忘的十三天”。

尽管在菜价放开的过程中出现了这一插曲，但并未阻止北京市发展农产品市场经济的脚步。北京市政府在“难忘的十三天”期间召开了产销双方参加的蔬菜会议，定下了几条措施，包括“打开城门欢迎外地蔬菜进城”、“国营集体个人一齐上，打通渠道，产销直接见面”、“国营公司发挥主渠道作用，到外地组织货源，零售商店实行经济承包”、“各区开辟分散的售货摊群，允许商贩走街串巷”等。此后，北京市蔬菜价格实行双轨制，即购销合同订购和合同外多渠道经营，对合同订购蔬菜仍实行定价管理，合同订购以外的蔬菜则按作价办法管理。

这几条措施极大促进了市场经济的发展。此后，郊区菜农开始进城卖菜，而由于菜农面临“顾得上卖、顾不上种”的问题，