

图书在版编目(CIP)数据

当代北京菜篮子史话/杨铭华, 焦碧兰, 孟庆如著. —北京:
当代中国出版社, 2007. 10
(当代北京社会生活史话丛书)
ISBN 978-7-80170-638-6

I. 当… II. ①杨…②焦…③孟… III. 副食品—食品工
业—史料—北京市 IV. K892.25

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 142529 号

本书图片为本书作者提供, 因时间仓促, 不能完全确定摄影者姓名, 故
未署名, 特向摄影者致歉; 并请相应著作权人见到本书后, 与当代北京编辑
部联系, 以便支付稿酬及再版时准确署名。联系电话: 010—64872595

出 版 人 周五一
责任编辑 柯琳芳
责任校对 王小芸
装帧设计 北京雅顿纵横广告有限公司
出版发行 当代中国出版社
地 址 北京市地安门西大街旌勇里 8 号
网 址 <http://www.ddzg.net> 邮箱: ddzgcbs@sina.com
邮政编码 100009
编 辑 部 (010)66572152 66572154 66572155
市 场 部 (010)66572157 66572281 66111785
印 刷 北京振兴华印刷厂
开 本 640×960 毫米 1/16
印 张 10.5 印张 2 插页 140 千字
版 次 2008 年 1 月第 1 版
印 次 2008 年 1 月第 1 次印刷
定 价 20.00 元

版权所有, 翻版必究; 如有印装质量问题, 请与出版部联系 (010)66572159

前 言

北京市民对“菜篮子”这个名称并不陌生，因为它与京城老百姓的日常生活息息相关。所谓“菜篮子”是京城百姓每天到菜市场，把买来的蔬菜、牛奶、鸡蛋、肉类、活禽、水产品、干鲜果品等副食品装进“篮子”里的形象称谓。

北京是历史名城，历朝历代的京城官员都非常重视副食品生产。据《大金国志》记载，燕京“膏腴蔬蓂、果实、稻粱之类，靡不毕出；而桑柘麻麦，羊豕雉兔，不问可知”。可见早在 1000 多年前，京城蔬菜、瓜果、粮食、畜禽等农产品生产和交易就已经很发达了。

新中国成立以后，京城百姓的“菜篮子”经历了风风雨雨的发展历程。20 世纪 50 年代初期，北京的蔬菜、牛奶、肉类、禽蛋、水产品等副食品都是私人经营，数量有限，京城百姓的需求也不高，农民生产什么就吃什么。到了 50 年代中期，郊区农村进入合作化时期，城市私营工商业实行社会主义改造，国民经济开始了计划经济时期，京城副食品实行计划生产、计划调拨、计划供应。这一时期政府根据数量有限的副食品来源，按照居民的工作性质分配食品。在 30 多年的计划经济时期，郊区副食品生产经历了数次自然灾害和社会变革的冲击，牛奶、肉类、禽蛋、水产品等各种副食品出现过几次严重短缺。在那个年代，为了使北京市民都能买到副食品，政府一方面千方百计发展生产和采购货源，一方面实行计划供应，居民凭证、凭票定量购买。



1978年中国共产党十一届三中全会召开，我国开始进入改革开放时期，京城副食品生产方式逐步实现机械化和现代化，市场经营全面放开，全国各地的副食品源源不断地进入北京。今天，京城百姓“菜篮子”里面的食品丰富多样，凭票、凭证供应副食品的年代已经离我们远去了，购物票证已经成为博物馆的收藏品，成为历史的见证。

几十年来京城百姓“菜篮子”发生的巨大变化，是全市工人、农民、科学技术人员在中国共产党领导下，战胜了无数次的自然灾害，克服了多次社会运动的冲击，经过艰苦奋斗才取得的。特别是改革开放以后，党和政府陆续制定了许多向农业倾斜的政策，极大地调动了农民的生产积极性，农业生产条件、科技水平都有了很大发展和提高。20世纪80年代，农业部提出在全国大中城市实施“菜篮子工程”，这对北京菜篮子产业是一个很大的推动。发展菜篮子产业是关系到北京城乡人民生活的一件大事，对增加农民收入，提高京城百姓生活质量，对京城社会的稳定，都具有十分重要的意义。

为了唤起人们对京城“菜篮子”的记忆，让现在的人们记住老一辈京城人民几十年来为装满“菜篮子”而不懈努力奋斗的艰苦历程，更加珍惜今天的幸福生活，我们几个已经退休多年的人分别承担起蔬菜、猪肉、禽蛋、牛奶、水产等五个方面的写作任务。第一章蔬菜业的故事由北京市农业局原副局长杨铭华执笔，第二章养猪业的故事和第三章禽蛋业的故事由北京华都集团原副总经理焦碧兰执笔，第四章牛奶业的故事和第五章水产业的故事由北京市大发畜产公司原副经理孟庆如执笔，全书由孟庆如统稿。这些历史虽然都是我们的亲身经历，但由于我们已经退休多年，记忆可能有些误差，故事、事件的脉络可能不够准确；又由于我们长期从事政府工作，一辈子与公文为伴，对于如何写好史话类作品是不折不扣的门外汉，因此，故事和事件的阐述很容易带有公文样式的痕迹，而不够生动。在此诚恳请求读者给予谅解和指正。



CONTENTS

目录

前 言 / 1

第一章 北京蔬菜业的故事 / 1

上年纪的北京人，或许还记得当年 11 月份排队买冬储大白菜的场景，还记得吃“节节菜”的无奈、吃“老、大、粗”的无味；而今，蔬菜市场琳琅满目，百姓可以随心所欲地选择自己喜欢的菜品。今昔对比，令人感慨良多。

- 一、京城蔬菜业的历史 / 2
- 二、蔬菜进城用上了汽车 / 5
- 三、冬储大白菜是一道风景线 / 7
- 四、从“当家菜”到“爱国菜” / 10
- 五、建设远郊蔬菜基地 / 12
- 六、生物防治病虫害 / 14
- 七、吃“节节菜”的年代 / 16
- 八、告别“老、大、粗” / 18
- 九、“特菜”是怎样变成“不特”的 / 19
- 十、节能环保的日光温室 / 23
- 十一、“白色革命” / 25
- 十二、“北京吃全国，世界吃北京” / 28
- 十三、“帮江田”和“保菜增粮” / 31
- 十四、从“捆着发麻，放了发木”起步 / 32





十五、品种繁多的蔬菜 / 35

十六、学习和引进的节水灌溉技术 / 38

十七、非常时期，非常措施 / 41

十八、让市民吃到放心菜 / 42

第二章 北京养猪业的故事 / 47

建国以来京城百姓吃猪肉最少的一年是 1961 年，这年全市人均年消费猪肉只有 0.85 公斤。到 1995 年时，全市人均可消费猪肉量是 21.6 公斤。

一、从传统养猪说起 / 49

二、逢年过节才买肉吃 / 50

三、运动多了，猪养少了 / 51

四、吃猪肉最少的一年 / 52

五、克服困难，把猪养起来 / 55

六、爹有娘有，不如自己有 / 59

七、养猪业的一场革命 / 60

八、京城百姓吃上了放心肉 / 65

九、牛肉羊肉锦上添花 / 68

第三章 北京禽蛋业的故事 / 71

北京曾有一支专门的“倒蛋部队”；主妇打鸡蛋要用两个碗……

或许一般人不会想到，小小鸡蛋在北京市民的生活中曾惹起那么多的喜与悲，曾有那么多故事。

一、从一家一户养鸡说起 / 72

- 二、鸡蛋曾是稀罕物 / 74
- 三、北京有支“倒蛋部队” / 76
- 四、打鸡蛋要用两个碗 / 76
- 五、吃鲜蛋不难了 / 77
- 六、北京人的福气 / 80
- 七、“安能辨我是雄雌” / 81
- 八、北京养鸡业的一艘“航母” / 84
- 九、北京白鸡达到世界水平 / 87
- 十、天下第一鸡：北京油鸡 / 88
- 十一、鲜嫩的肉鸡上了百姓餐桌 / 89
- 十二、北京烤鸭与北京鸭 / 92
- 十三、潮白河畔的大鸭场 / 95

第四章 北京牛奶业的故事 / 99

建国以来，北京市长期实行计划订奶，中间偶有放开的时候，但到 1979 年初，再度恢复限制供应，新生儿凭出生证、病人凭医院证明订奶，特殊人群订奶要由所在单位上级主管部门开具证明才行。

- 一、北京牛奶业说来话长 / 100
- 二、国营牛奶业从西苑牧场起步 / 102
- 三、私营牛奶业功不可没 / 103
- 四、手工挤奶和自行车送奶的年代 / 104
- 五、牛奶生产实现机械化 / 106
- 六、北京人喝上了消毒牛奶 / 109
- 七、牛奶从短缺到过剩 / 110





八、牛奶业的春天 / 113

九、“三元”品牌誉满京城 / 118

十、自主培育“北京黑白花” / 121

第五章 北京水产业的故事 / 127

1995年，进驻四道口水产批发市场的60多家商户，一年交易水产品3.5万吨，相当于60年代全市年供应量的总和。

一、北京人吃鱼的历史 / 129

二、跟着鱼汛“追船走” / 130

三、北京吃鱼靠调拨 / 132

四、水产品第一次实行不限量供应 / 134

五、578天的北京海洋捕捞队 / 137

六、乘风破浪，远涉重洋 / 138

七、“冰鲜法”保鲜 / 140

八、国家放鱼苗，农民捕捞鱼 / 142

九、水在库中流，鱼在箱中游 / 145

十、从零散坑塘到商品鱼基地 / 147

十一、受人青睐的虹鳟鱼 / 150

十二、热带鱼也能在北京安家 / 154

十三、山区流水养鱼 / 155

后 记 / 157



第一章

北京蔬菜业的故事



京

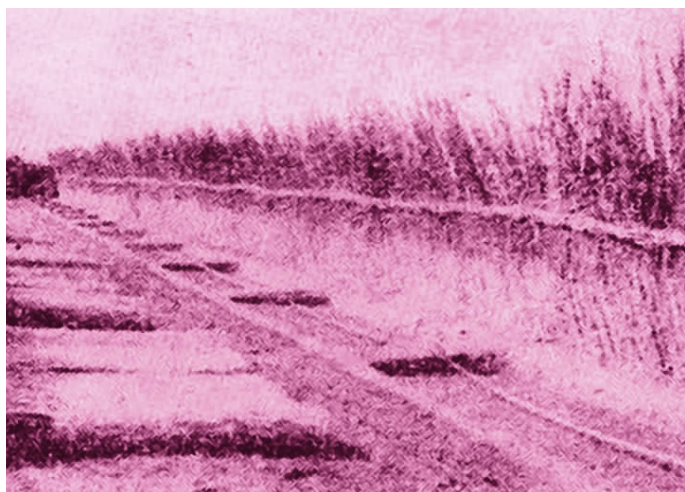
城百姓每天必须要有菜吃，蔬菜在百姓日常副食品中是第一位的。蔬菜种植业的年成好坏，直接影响着市场上蔬菜的数量、质量好坏和价格，直接影响着居民的切身利益。所以说京城蔬菜产业的发展是一个涉及面极广、影响人数众多的大产业。为此，党和政府非常重视郊区蔬菜生产和城市蔬菜供应。从新中国成立到改革开放，郊区农民生产各种蔬菜，由 10 万吨增加到 120 多万吨，增长 10 多倍，本市蔬菜供应自给有余。20 世纪 90 年代，首都市场打开城门迎接全国各地蔬菜进京，这项重大改革，彻底打破了京城蔬菜生产、销售自给自足的局面，京城百姓菜篮子里面装满了来自全国各地的新鲜、优质、价廉的时令蔬菜。过去那种“春吃菠菜夏吃瓜，冬天白菜来当家”的景象再也看不见了。

一、京城蔬菜业的历史

北京种植蔬菜的历史悠久。《大金国志》就有“膏腴蔬蓏、果实、稻粱之类，靡不毕出”的记载。据元朝熊梦祥《析津志》记载，“目见口赏或与闻而知者”的蔬菜品种达 24 种之多，还有 40 多种野生蔬菜被人们采食。农民除种植陆地蔬菜，还种植莲藕、鸡米、菱芡

等水生蔬菜。蔬菜交易已较发达，在丽正门三桥（今天安门前）、哈德门丁字街（今王府井的菜厂胡同）、和义门外（今西直门外）设有专门的菜市。清朝康熙年间，民间菜园遍及京城内外，右安门、广安门、西便门、阜成门一带比较集中。当时就有风障、阳畦、小洞子、暖室等保护地栽培。早在据说为明人所作的《学圃余疏》中就有记述：“菠菱于风障下过冬，经春则为鲜赤根菜”，“王瓜燕京者最佳，种之火室中，逼生花叶，二月初结小实”。结球形大白菜、黄芽菜，被称为都门之极品，萝卜“大者盈尺，有青、红二种，甘美如梨。又有象牙白，亦可生啖”；“五色盖韭”色、香、味俱佳，为冬季菜中珍品。据1938年《北京市志稿》记载，当时京城有菜地3.25万亩。据《华北重要农作物种植面积指数总辑》记载，1945年北平城内外有菜田4.6万亩。新中国成立以后，京城蔬菜生产得到迅速发展，数量足，品种多。京城百姓对蔬菜的质量和品种要求也越来越高。

新中国成立以来，京城蔬菜产销体制以及工作内容都经历了不断的改革和发展。每个阶段都有相应的方针政策保护农民发展蔬菜生产的积极性，保证农民种菜能获得最好的收益。国家政策的倾斜，有力



老式风障栽培





地推动了蔬菜产业的发展，确保了京城百姓的菜篮子越来越丰盛。

京城蔬菜产销政策涉及范围广，包括蔬菜产销体制改革、基地建设、资金补贴、菜农口粮、蔬菜购销价格等，其政策的制定和实施涉及到农业、商业、计划、财政、粮食等各个政府主管部门，每项方针政策的贯彻执行都需要各部门的相互支持和协调，既要统一步调，又要照顾到各部门工作的特殊性和政策的连贯性。京城蔬菜生产和销售是一项艰巨的系统工程，经过几代人的不懈努力得到了很大发展。

新中国成立的最初几年，各项事业百废待兴。为了恢复和发展国民经济，国家对农业生产和商品经营没有统一的规定和限制。郊区农民可以根据自己的意愿，从事蔬菜生产和经营。1951年，北京市供销合作总社蔬菜经理部成立，并在天桥、广安门、阜成门和东直门四大菜市场中设立了蔬菜收购站，国营商业开始参与蔬菜市场经营和蔬菜批发业务。为了维护蔬菜市场的经营秩序，1951年冬，人民政府对蔬菜市场进行了整顿，严厉打击菜霸为非作歹、欺行霸市、强买强卖、欺压农民的不法行为，依法惩治了黄兰田、钟子荣、张鹤亭、闪瑞先、胡殿芳等令人痛恨的菜霸。有力地保护了农民及合法商贩的正当利益，蔬菜市场秩序好转，菜价也稳定了。

20世纪50年代，国家开始对蔬菜生产和销售实行统购包销政策。国家规定蔬菜生产者必须按照政府下达的蔬菜生产计划进行种植；生产的蔬菜产品必须按照国营商业部门下达的产销计划，交售到国营菜站；由菜站批发给商店销售。这种蔬菜计划生产、统购包销的经营体制，整整延续了30年。在物资比较短缺的年代，蔬菜统购包销体制，对保证蔬菜供应起到了积极作用。但是，在另一方面，这种体制严重束缚了蔬菜生产者的积极性，导致了生产方式和经营方式的墨守成规，限制了新技术的推广应用。

改革开放以后，蔬菜生产经营开始从计划经济体制向社会主义市场经济体制转变。为了减少蔬菜产销体制改革对市场供应带来的风

险，在经济体制转变的过渡时期，国家逐步放宽了对蔬菜生产销售的制约。对蔬菜市场实行“管放结合”的做法，管放比例由刚放开时的管八放二，逐步扩大为管七放三、管六放四、管五放五，直至管二放八。

1992年12月1日，是蔬菜产供销体制改革具有里程碑意义的日子。因为从这一天开始，北京蔬菜管理体制全面实行市场化，蔬菜生产、销售进入了社会主义市场调节的新时期。蔬菜生产者从此可以根据市场需求自主安排生产，自主调整种植结构，自主参与市场经营，寻求最好的经济效益和社会效益。北京大开城门，迎接全国各地的蔬菜进入首都市场的同时，北京郊区生产的蔬菜也开始走出国门进入国际市场。蔬菜生产者和经营者从放开市场中得到了更多的经济利益；城市百姓从中得到了越来越多的实惠，餐桌上的菜肴也越来越丰富。京城百姓几十年按计划生产蔬菜，按季节吃菜的规矩成了历史。

二、蔬菜进城用上了汽车

新中国成立以前很长的历史时期中，京城百姓吃的蔬菜都是农民用一条扁担两只荆条筐子挑进城里，或者是用毛驴驮到城里菜市上摆摊出售，还有一些农民则是沿街叫卖。除农民自种自卖外，还有专门的蔬菜商贩到农村趸菜来卖。这样的蔬菜经营方式到20世纪50年代初被国营蔬菜商店经营所代替。但人力和畜力的运输方式却一直延续到轮式拖拉机、农用汽车问世以后才有了改变。20世纪70年代初开始有四轮拖拉机参与运菜，形成了马车、拖拉机并存的运菜格局。这样的蔬菜运输方式随着城市的发展也逐渐变得不适应。一方面是马车、拖拉机速度慢，新鲜蔬菜在路上耽搁的时间长，特别是高温闷热的夏季，蔬菜由农村到城里要两三个小时，又没有防护设施，很容易





发黄变质；另一方面是马车进城影响市容卫生。拉车的牲畜粪便污染街巷马路，尽管车把式给牲畜带上粪兜，牲口走得快了仍然避免不了把粪兜里的粪便撒在马路上；运菜的拖拉机声音很大，影响市民正常休息，特别是夜间，一辆接着一辆的拖拉机跑在大街上，轰隆隆的震天响，家住街边的市民苦不堪言，很有意见。

随着城市建设的发展，使用马车、拖拉机送菜，越来越不合宜。为了解决这个问题，郊区迫切要求使用汽车送菜。市政府决定在近郊区开展用汽车代替马车和拖拉机进城送菜试点。1972年夏季，海淀区四季青公社首先购置了北京自己生产的“北京130”卡车，农民第一次用汽车送菜进城了。为加快实现农用汽车运送蔬菜的改革，1973年市政府制定了汽车代替马车进城送菜的实施方案和汽车运菜的管理办法。由于当时生产的“北京130”汽车数量赶不上市场需求，市里要求分配给社队汽车必须由大队统一管理、统一安排使用，各单位不得挪用。为了便于交通管理，汽车送菜进城的范围划定为东至东单、北新桥，西至木樨地、甘家口，南至前门，北至德胜门以及其他特殊地区。第一批使用汽车送菜的有朝阳、海淀和丰台3个区的34个公社，41个大队，310个生产队；送菜总量为2.6亿公斤，相当于全市蔬菜上市总量的1/3。

1974年6月，汽车送菜的范围扩大到东至三环路，西至京西宾馆、白石桥路南段，南至永定门车站，北至安德路等地区。涉及近郊区19个公社，123个大队，731个生产队。

由于运菜汽车大量增加，为了进一步整顿交通秩序，自1978年起，白天禁止运菜卡车进城。后来为了方便送菜汽车进城，市公安局规定只要在送菜汽车的车门上喷上绿色的“菜”字标志，并且汽车上装的确是蔬菜，就可以放行进城。

到1979年，近郊菜区生产队配备运菜的汽车达到733辆，基本完成了送菜汽车代替马车、拖拉机的置换工作。千百年来人挑、驴驮、马车拉的运菜方式和几年来拖拉机运送蔬菜的情景从此成了人们

永久的历史记忆。

三、冬储大白菜是一道风景线

20 世纪 80 年代以前，每年初冬季节，京城大街上都会出现两条长龙的特殊风景线。一条是购买烟筒的长龙，那时北京城还没有这么多楼房，老百姓住的大部分是平房，11 月初居民开始生炉子供暖，所以这时供销社开始按计划供应煤炉、烟筒和风斗，因为供应时间很短，所以老百姓就排队争相购买。另一条长龙就是购买大白菜长队，每年 11 月 1 日至 10 日是冬储大白菜的供应日期，这时京城的大街小巷，车来人往，熙熙攘攘，一派繁忙景象。满载大白菜的汽车，一辆接一辆地从郊区向市区奔驰；穿着蓝色工作服的职工，把大白菜装上平板三轮车，一车车送到居民家里；环卫工人紧张地清理大街小巷的菜叶子，一车车地运往城外垃圾场；居民院子里、楼道里堆满了家家户户刚买回来的大白菜，居民们都在晾晒白菜、码放白菜，忙得不亦乐乎。



北京市民排队买
大白菜





京城冬初季节，居民排队购买大白菜的景象十分壮观。现在的年轻人一定会问，是什么力量推动着京城百姓举城排队购买大白菜的呢？这就要从那个年代蔬菜供应体制和当时城乡居民生产生活水平谈起。

从20世纪50年代中期开始，国家对蔬菜实行统购包销。那时的蔬菜生产水平低，冬季温室生产的蔬菜数量很少，价格很高。因为大白菜产量高，好贮存，就被列入由国家计划收购、计划供应的范畴，成为京城百姓冬季的当家菜。70年代以前，京城百姓可以根据生活需求，不限量购买冬储大白菜。“文化大革命”期间，郊区蔬菜种植面积减少，大白菜产量减少，出现了供不应求的紧张情况。为了缓解这种紧张状况，从1974年开始，在大白菜集中上市期间，规定居民必须在指定的国营蔬菜商店，凭购货本按定量购买冬储大白菜。十成心儿的一级大白菜凭购货本，按人口定量购买；二级、三级大白菜凭本不限量购买；三级以下、不足六成心儿的大白菜不允许上市。

为了保证大白菜的供应，市政府在每年的10月底至11月中旬，由市农林办公室、财贸办公室、农业局、二商局、物价局、财政局、环卫局、气象局、菜蔬公司、运输公司、石油公司等单位组成“北京市秋菜指挥部”。指挥部下设生产、市场、物价、运输等工作小组，各小组按照规定各负其责，全部工作人员都集中在市菜蔬公司联合办公。工作人员吃住在菜蔬公司，白天分别到基层第一线督促、检查、指导工作，发现问题及时解决。晚上集中到菜蔬公司汇报情况，研究解决问题，安排第二天的工作。遇到产销矛盾、运输矛盾、价格分歧等问题，随时研究解决。

在大白菜集中收获、上市的日子里，全市人民都行动起来，分别投入到大白菜的收获、运输、销售中。在那个年代，收入比较低的家庭和一些老年人都喜欢买几百斤，乃至上千斤大白菜，码在院子里的墙根下，盖上草苫子，够全家人吃一个冬天，直到来年4月份春菠菜下来才吃完。大白菜在贮存过程中每隔七八天就得翻倒一次，每次翻

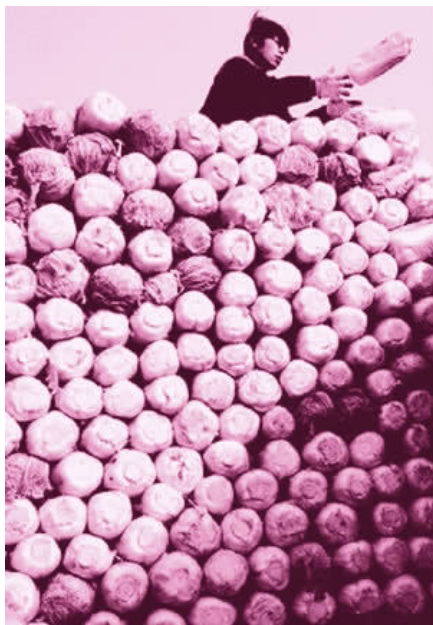
倒都要脱下一层菜帮子，直到天气大冷才不脱帮了。脱下来的菜帮子，老人们舍不得扔掉，就买上两毛钱的肉做菜包子、蒸菜团子。有的人还把大白菜洗净泡在大水缸里做成酸菜，冬季与鲜白菜替换着吃，调剂口味。

当时的大白菜很便宜，一级大白菜八九分钱一斤，二级大白菜四五分钱。一般家庭都要购买冬储大白菜四五百斤，人口多的家庭要买上千斤或者更多一些。那些年天冷得早，11月上旬已经是天寒地冻，京城百姓为了能够买到质量好的大白菜，天不亮就起床，穿上大棉袄，戴上棉帽子，提上小板凳，到大白菜供应点去排队。可是有时运菜的汽车不能及时把大白菜送过来，居民就只好全家人轮流排队等候，有的要排到傍晚才能把大白菜买回家。

为了让老百姓能够在供应期内买到大白菜，商业主管部门临时抽调职工建立大白菜供应点，给老百姓送菜。大白菜供应点上负责给居民送白菜的绝大多数是各副食店的女同志，她们每天从早到晚工作十六七个小时，一天三顿都在大白菜供应点上吃。不管什么时候，只要运大白菜的汽车一到，她们立即卸车，然后一刻不停地把大白菜送到居民的家里。她们每个人一天搬运大白菜一两万棵，总重量三四万公斤，双手被冻得裂了红红的血口子，她们不吭一声，继续干活。卖不出去的三级菜，就码放在大街便道上，又要防冻，又要派人整夜看护，职工们非常辛苦。

1972年郊区大白菜长得特别好，一派丰收景象。菜农怀着喜悦的心情，迎接大丰收的到来；京城百姓怀着期盼的心情等待着把又多又好的大白菜迎进家门。谁知天有不测风云，就在丰收的大白菜已经砍收完毕，正在地里晾晒，一部分大白菜已经运到城里，整齐地码放在大街小巷，等待居民购买的节骨眼上，一场强大的寒流突袭京城，气温骤然下降到零下十几度，一夜之间，地里的、街道两边的大白菜全都被冻坏了。第二天被冻成冰棍的大白菜瘫软得流汤了，京城街道两侧和菜地里的大白菜全都烂成一摊泥。农民哭了，居民也哭了，他们





大白菜再也不用限制供应了

都被这场突如其来的寒流给打懵了，农民半年的辛苦化为乌有，居民热切的企盼化为泡影。

这年北京市政府拿出一大笔资金给农民补贴，使农民减少了经济损失；商业部门派出大批采购人员紧急奔赴山东、河北、河南、山西等地采购大白菜，紧急调菜进京，平息了京城百姓担心冬天没有菜吃的焦急心情。

冬储大白菜的供应方式，一直延续了十多年。随着北京市蔬菜产销体制的改革，蔬菜市场逐步放开搞活，全国各地的时令蔬菜源源不断地涌进京城。

加上蔬菜种植技术的发展，大白菜的品种不断更新换代，郊区农民可以根据市场需求安排大白菜生产和上市。大白菜不再限于8月播种11月收获，而是从春季到秋季，天天都可以播种，天天都可以收获，春白菜、夏白菜、秋白菜，全年生产全年供应，京城百姓可以根据自己的需求随时购买大白菜。大白菜已经成为京城百姓的时令菜，排队购买大白菜的景象成为了历史。大白菜作为“当家菜”的历史也成了京城百姓的回忆。

四、从“当家菜”到“爱国菜”

在蔬菜计划生产的年代，大白菜等“镇价菜”供应是否充足，对