

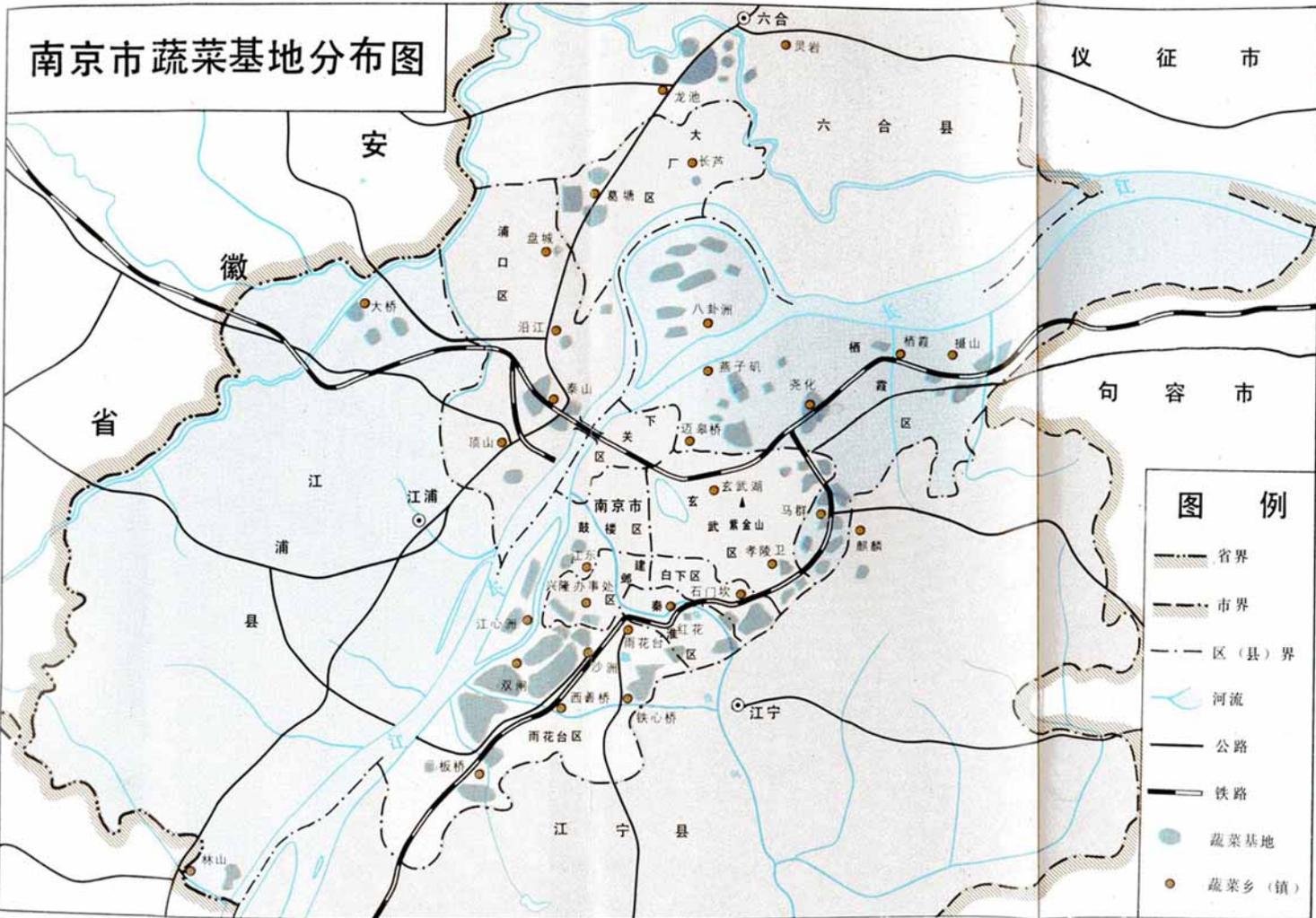
南京市志丛书

南京蔬菜志

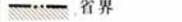
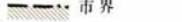
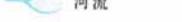
南京市地方志编纂委员会

南京出版社

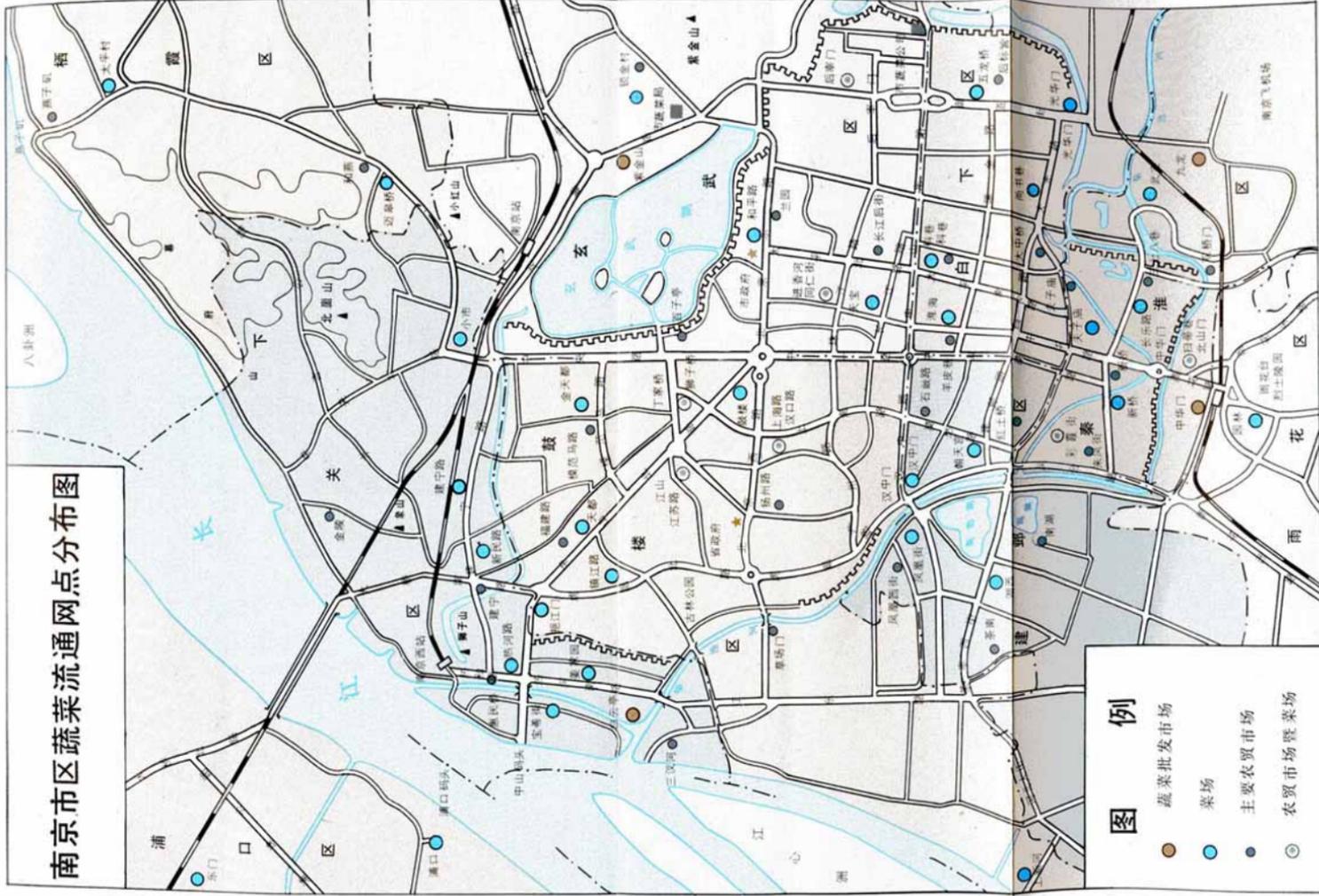
南京市蔬菜基地分布图



图例

-  省界
-  市界
-  区(县)界
-  河流
-  公路
-  铁路
-  蔬菜基地
-  蔬菜乡(镇)

南京市区蔬菜流通网点分布图



图例

- 蔬菜批发市场
- 菜场
- 主要农贸市场
- 农贸市场暨菜场

▼▶ 近郊菜区(红花)



▼ 远郊菜区(摄山)





◀近郊菜区(江东)

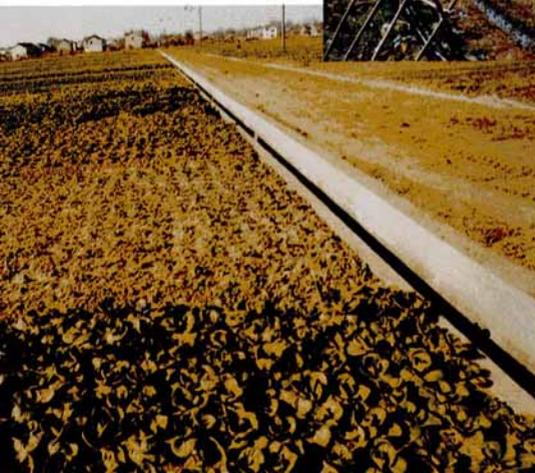


▶中郊菜区(马群)



▲喷灌

◀大棚内景



◀远郊菜区(龙池)



▶钢架大棚



◀竹木大棚群



▲矮脚黄青菜



▶雪中瓢儿菜

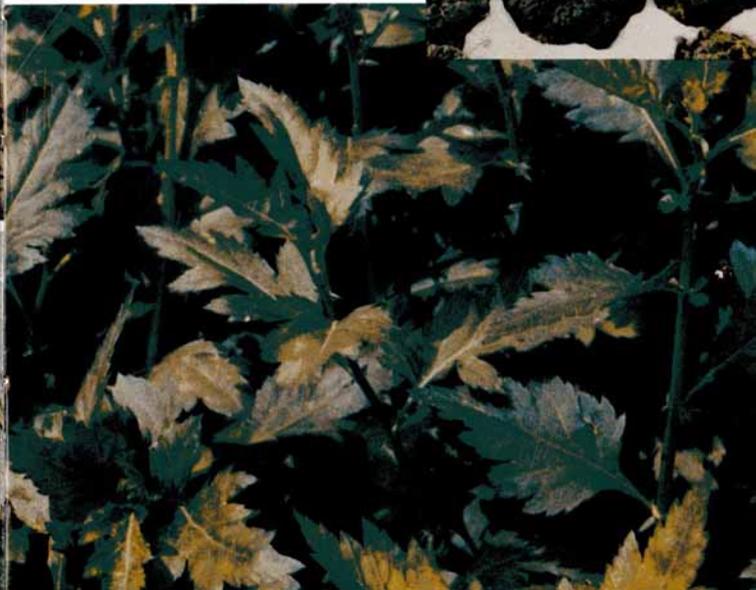
▶PRG 新型材料大棚



▼菊花脑



▼竹木大棚内人工栽培
芦蒿可在早春上市





◀九龙大红番茄



◀白 韭



▼早丰一号辣椒

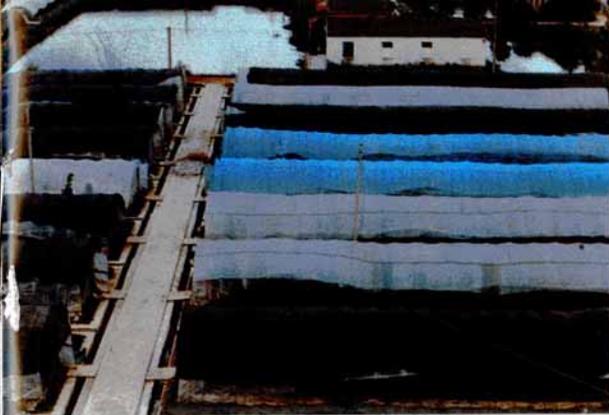
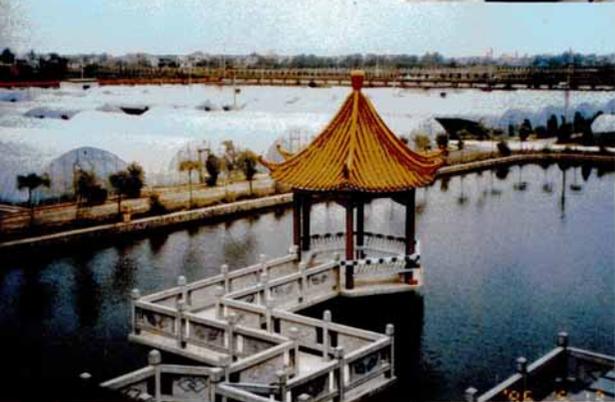


◀扬花萝卜



▼喜鹊头

大厂区无土栽培蔬菜园艺场



◀雨花台区蔬菜科技中心无土栽培基地



◀雨花台区四圩园艺场

▼雨花台区西善园艺场



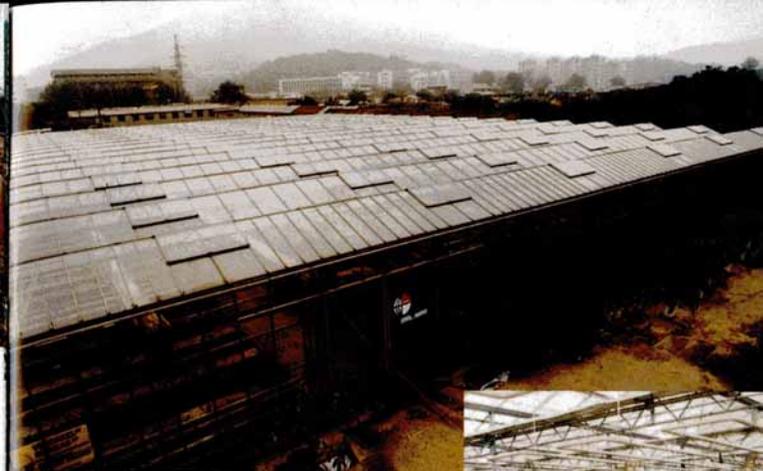


▲摄山园艺场



◀八卦洲园艺场

▼金陵农业园



▲从荷兰引进的自控温室

▼市蔬菜种子公司



▶采摘西红柿



▼蔬菜原种场





▲紫金山蔬菜副食品交易市场



▲九龙蔬菜批发市场

▼白云亭农副产品批发市场



◀节日的菜场



◀干货调味品公司洪家园仓库



◀速冻蔬菜



▼南京酱菜名品



《南京蔬菜志》编纂委员会

主任 毕金山
副主任 戴振彩
委员 顾维凯 蒋忠明 杨隆鑫 孙 琴 陈泽文
蔡子衡 周泰熙 殷春寿 伍贻祥 张复政
章厚朴
主编 杨隆鑫 章厚朴
副主编 朱钟灵 景康新

参加编写人员 常福林 姚叙伦 储祖欣 陈君哲
陈仁福 吴明星 杨 铭 朱安之

摄影 崔荣浩等

《南京蔬菜志》联审人员

(以姓氏笔划为序)

王能伟 毕金山 狄树之 杨隆鑫 周建国
周泰熙 章厚朴 常福林 戴振彩

《南京市志丛书》前言

南 京 市 市 长
南京市地方志编纂委员会主任 王宏民

盛世修志，自古而然。金陵为“十朝古都”，人文荟萃，历史文化积淀丰厚，且历朝历代均有编史修志的优良传统。因此，编纂一部高水平的地方志更有其得天独厚的条件。党的十一届三中全会以后，拨乱反正，政通人和，遂有重修南京地方志之议。自1983年始，历经一十余载，业已编纂出版《南京简志》，以及由约90部专志组成的《南京市志丛书》，纵横2400余年，包罗万象，皇皇大观，堪称盛举。

修志之目的，一般而言，不外乎“资政、教化、存史”。这一目的的实现，主要是依赖于史实的本身，简而言之，或通俗地讲，是工作做得怎么样。最近，南京在总结前一阶段工作的基础上，市委、市政府制定了“九五”规划和2010年远景目标纲要，要求通过一段时间的努力，把南京建成一个基础完善、服务一流，作为全省政治、经济、科技、文化中心的功能不断增强的省会城市；建成一个长江三角洲地区和长江下游的经济、金融、商贸三大中心的区域性中心城市；建成一个经济发达、环境优美、融古都风貌与现代文明于一体的现代化江滨城市。为实现这一目标，将实施“科教兴市、经济国际化、城市现代化、城乡一体化”四大发展战略。特别是提出了要“一年初见成效，三年面貌大变”。在这一过程中，无疑会涌现出许多可歌可泣的事迹，会产生一些可供借鉴的经验，同时也会有一些需要反省的教训。这些，都给我们编史修志提供了很好的素材。对于史志工作者来说，这是一个机遇，当然更有责任、有义务用自己的笔如实地记录下我们这一代人艰苦创业的足迹，同时也为后来者接

过我们的担子,继续建设好南京提供一些可资参考的东西,让后人能有更好的精神风貌,更足的工作干劲,并且能够少走一些弯路,把我们的南京建设得更好一些,为更后来者续出更好的南京史志奠定更坚实的基础。

编史修志是一项意义很重大,要求很高,并且又是很艰苦的工作。从事这项工作的同志要有“十年寒窗”,耐得住寂寞的平常心和高度的历史责任感。我要对长期以来默默奉献的同志们表示由衷的敬意,也希望史志战线的同志不断提高自身的水平,运用“新观点、新材料、新方法”,大胆探索,高质量、高水准地修好南京市志,出色地完成历史赋予我们这一代人的使命。

1995年10月

序言

南京市蔬菜局局长
《南京蔬菜志》编纂委员会主任 毕金山

南京是一座山青水秀的历史文化名城,龙蟠虎踞,人文荟萃,自然环境得天独厚,蔬菜产业资源丰富,栽培加工技术精细,其名优产品享誉国内外。

南京蔬菜从两千多年前建城之初已开始半商品性生产,明清以降,出现一定规模的商品性生产。中华人民共和国成立后,蔬菜产销突破传统格局逐步迈向现代化,特别是改革开放十多年来,蔬菜生产、流通得到了迅速发展,基地规模逐步扩大,蔬菜品种日趋丰富,栽培技术不断进步,市场体系逐渐完善,整个蔬菜产销呈现新的面貌。

蔬菜是人们一日三餐不可缺少的重要副食品,同时又具有鲜嫩易腐,不耐储藏和长途运输的特性,生产的季节性很强,淡旺丰歉差距很大,而市场消费则要求稳定,均衡,弹性很小。另外蔬菜的生产供应与生产、经营和消费者三者利益密切相关,相互依存,相互制约,无论损害哪一方利益,都可能对蔬菜产销产生负面影响,因此,蔬菜产销工作具有一定的特殊性和复杂性,近十多年来,在市委、市政府领导下,全市蔬菜产销部门的广大干部群众积极努力,加强蔬菜基地和市场体系建设,不断深化改革,按照社会主义市场经济要求,初步建立起蔬菜产销新体制,为蔬菜生产、流通的进一步发展奠定了基础。

据我所知,南京有史以来还没有一部蔬菜专业的志书,流传下来的方志中记载蔬菜的内容寥寥无几,因此编写一部系统反映南京蔬菜产销历史和现状的专志十分必要。根据市地方志编纂委员

会的部署,我们从1988年10月开始成立了蔬菜志编纂委员会,组建了写作班子,1992年蔬菜生产流通两部专志分别完成初稿,1993年进行合并总纂,并作了较大的修改、补充,先后五易其稿,1996年初定稿。在修志过程中,全体编纂人员不辞辛苦,不畏寒暑,从卷帙浩繁的典籍中搜寻可资佐证的点滴资料,深入生产、流通第一线调查、访问,请老领导、老职工、老菜农、有关专家、学者座谈,广泛征求意见,做到道本穷源,去伪存真,详今略古,文约事丰,可谓汇古今蔬菜产销史实之大成,集思想性、科学性、资料性于一体,可以帮助蔬菜工作者和广大读者了解蔬菜产销的源流和发展脉络,并可为各级领导决策、管理提供借鉴,为后继续修蔬菜史志保存系统的资料,充分发挥“资政、教化、存史”之功效。是以有序。

1996年6月

编辑说明

一、本志记述南京蔬菜产销发展史实。其时间断限,上限追溯至南京建城之初,下限原定断至1992年,因总纂修订延至1995年,大部分章节增补了1993~1995年的内容。

二、本志采用章节体,由概述、专业各章、大事记、附录(辑录有关文献和参考书目)等组成。以文为主,随文插列图表、照片等,力求文简事明,图文并茂。

三、本志资料来源于方志、史籍、专业书籍、报刊、档案等文献及有关领导与专业人员的口述和工作笔记。并采取调查走访搜集资料,其中数据多采用统计局、蔬菜局、蔬菜公司、区及乡(镇)的统计资料,引用文献均在文中言明,不作注释。

四、本志所记人物插入有关章节,一般仅列表,不作评述。

五、本志记述的范界,以现今市区为限,市属县的蔬菜产销除个别情况外一般不作记述。

六、本志所记金额,均指当时币制单位。长度、面积、容量、重量等计量单位一般换算成公制,少数按原资料未作改动。

目 录

概 述.....	(1)
第一章 菜 地.....	(7)
第一节 菜地.....	(8)
[菜地面积](8)[菜地分布](9)[菜地征用](12)[菜地增补](13)	
[菜地管理](14)	
第二节 菜地建设.....	(15)
[菜地平整](16)[土壤改良](16)[水利](20)[道路](23)	
[供肥设施](24)	
第三节 生产机具.....	(25)
[传统农具](26)[耕作机具](27)[浇灌机具](29)[浇粪机具](30)	
[植保机具](31)[运输机具](31)	
第四节 种植面积和产量.....	(33)
[种植面积](33)[产量产值](34)	
第二章 品 种.....	(36)
第一节 地方品种.....	(36)
[品种概况](36)[地方品种](41)	
第二节 大宗品种.....	(43)
[青菜](43)[萝卜](44)[辣椒](44)[番茄](45)[黄瓜](46)	
[大白菜](46)[包菜](47)[豇豆](48)[冬瓜](49)[茼蒿](49)	
[茄](50)	
第三节 花色品种.....	(50)
[菠菜](50)[芹菜](51)[蕹菜](52)[苋菜](52)[茼蒿](52)[生菜](52)	
[茭笋](52)[姜](53)[葱](53)[蒜](53)[扁豆](53)[蚕豆](54)	
[豌豆](54)[毛豆](54)[菜豆](54)[瓜子](55)[菜瓜](55)[南瓜](55)	

[芥菜](55)[芜菁](56)[苜蓿](56)[山药](56)[笋](56)	
第四节 名特优品种.....	(57)
[矮脚黄青菜](57)[菊花心萝卜](57)[关东萝卜](58)	
[黄金垫黄瓜](58)[蛇形丝瓜](59)[菊花叶](59)[韭菜](60)	
[百合](61)[水八鲜](61)	
第五节 野生蔬菜.....	(64)
[芥菜](64)[萹蒿](65)[马兰头](65)[苜蓿头](65)[枸杞头](66)	
[豌豆头](66)[野蒜](66)[诸葛菜](66)	
第六节 品种结构.....	(67)
第七节 良种繁育.....	(69)
[良种繁育体系](69)[新品种培育](72)[杂交一代组合](74)	
第八节 种子经营.....	(78)
[种子机构](78)[菜种经营](80)[种子商品生产](82)	
[种子检验](82)	
第三章 栽培.....	(84)
第一节 栽培制度.....	(84)
[栽培制度的变化](84)[轮作](86)[间作](86)[混作](87)	
[套作](87)	
第二节 育苗.....	(88)
[育苗设施与技术](88)[营养钵移植](90)[秋菜育苗](90)	
第三节 施肥.....	(91)
[传统施肥](91)[肥源变化与施肥技术的发展](92)	
第四节 病虫害防治.....	(93)
[主要害虫](94)[虫害防治](96)[主要病害](97)[病害防治](101)	
[无公害生产](101)[病虫害预测预报](102)[除草与除草](102)	
第五节 保护地栽培.....	(103)
[传统保护地栽培](103)[地膜复盖栽培](104)[小棚复盖栽培](104)	
[大棚复盖栽培](106)[温室栽培](107)	

第六节 无土栽培.....	(108)
[营养液膜栽培](109)[基质栽培](110)	
第七节 食用菌.....	(111)
第八节 农谚.....	(112)
第四章 储藏.....	(117)
第一节 储藏保供应技术.....	(117)
[农家传统储藏](117)[现代储藏设施](118)	
第二节 储藏保供应措施.....	(120)
[生产部门储藏](121)[商业部门储藏](121)[社会储藏](122)	
第五章 加工.....	(124)
第一节 民间蔬菜加工.....	(124)
[民间腌制加工](124)[民间加工名品](125)	
第二节 酱园加工.....	(126)
[酱园](126)[酱园管理体制](128)[主要产品及产量](129)	
[名品](131)[酱成菜生产工艺](132)[主要生产厂家](134)	
第三节 脱水加工.....	(134)
第四节 芽菜生产.....	(135)
第六章 零售.....	(137)
第一节 零售市场.....	(137)
[菜市变迁](137)[民国时期菜场分布](140)[解放后菜场的发展](144)[90年代菜场的变化](150)[解放后集贸市场几经兴废](154)[改革开放以来农贸市场迅速发展](156)	
第二节 菜场设施.....	(160)
[民国时期菜场的设施](160)[解放后菜场的设施](161)	
第三节 菜场经营.....	(164)
[民国时期菜场经营情况](164)[解放后菜场经营情况](165)	
第四节 菜场管理.....	(174)
[民国时期对菜场的管理](174)[民国时期菜场管理机构](176)	

[解放后的菜场管理体制](178)[新时期菜场管理体制的变化](180)[解放初期菜场内部管理](182)[合作化后菜场的核算与分配](183)[菜场内部改革](185)	
第五节 零售菜价	(188)
[民国时期菜价](189)[解放后对零售菜价的管理](192)	
第七章 批 发	(201)
第一节 批发企业	(201)
[民国时期的菜行](201)[解放初期对菜行的改进](202)	
[南京市蔬菜公司](204)[市蔬菜公司所属单位](206)	
[蔬菜公司职工](214)[白云亭农副产品批发市场](217)	
[紫金山蔬菜副食品交易市场](218)[郊区乡镇办的批发市场](219)[五县蔬菜批发机构](220)	
第二节 经营形式	(221)
[菜行经营形式](221)[国营蔬菜批发经营形式](221)[“大管小活”购销形式下的蔬菜经营](223)[白云亭等批发市场的经营方式](224)	
第三节 经营情况	(224)
[民国时期蔬菜经营情况](224)[建国后蔬菜经营情况](225)	
[蔬菜公司鲜菜经营](227)[改革开放以来蔬菜经营情况](230)	
[干菜调味品经营](231)[粉丝经营](233)	
[蔬菜包装](234)[蔬菜运输](235)	
第四节 购销管理	(236)
[购销计划管理](236)[财务管理](237)[财政补贴](238)	
第五节 销售价格	(243)
[价格管理](243)[差价差率](247)[价格水平](248)	
第八章 体 制	(252)
第一节 管理机构	(252)
[市级蔬菜生产管理机构的演变](252)[区级蔬菜生产管理机构的演变](253)	
[蔬菜产销工作领导体系](254)[南京市蔬菜局](255)	

第二节 生产布局与购销体制	(259)
[生产布局](259)[周平均衡生产](262)[购销体制](263)	
[产销政策](265)	
第三节 生产经营管理	(273)
[菜区合作化](273)[菜区生产责任制](274)[菜农人口](275)	
[种菜劳力](275)[生产成本](277)	
第四节 科技管理与服务体系	(282)
[试验研究机构](282)[蔬菜学会](284)[推广机构](285)	
[服务体系建设](286)[在宁中省市属蔬菜科技机构](290)	
[获奖成果](290)[技术培训](292)[蔬菜科技资料编撰](294)	
[对外科技交流](295)	
大事记	(297)
附 录	(317)
一、资料辑存	(317)
二、文件选录	(329)
三、主要参考书目	(346)
编后记	(351)

图 表 目 录

图 1 喷灌	(22)
图 2 拖拉机耕翻菜地	(28)
图 3 蔬菜筑畦机	(28)
图 4 开沟机	(28)
图 5 农用真空泵吸粪车	(32)
图 6 宁丰黄瓜	(46)
图 7 白豇 2 号豇豆	(48)
图 8 蛇形丝瓜	(59)

图 9 紫金山百合	(61)
图 10 首蓓园南京蔬菜原种场一角	(79)
图 11 菜种商店	(80)
图 12 韭菜地套种青菜	(87)
图 13 细菌农药防治虫害	(97)
图 14 冬季小棚覆盖	(105)
图 15 大棚及地膜覆盖	(106)
图 16 温室内景	(108)
图 17 营养液膜栽培设施	(109)
图 18 营养液中的生菜根须	(110)
图 19 采用基质和营养液栽培的阳台园艺设施	(111)
图 20 食用菌生产	(112)
图 21 蔬菜公司冷冻厂	(118)
图 22 2000 吨恒温库	(119)
图 23 速冻菜生产	(119)
图 24 调味品三厂一角	(127)
图 25 无根与有根豆芽比较	(136)
图 26 彩霞街已在拆迁	(138)
图 27 西街曾经是繁荣的菜市	(140)
图 28 基本保持原貌的八府塘菜场	(141)
图 29 新街口菜场	(144)
图 30 同仁街菜场	(146)
图 31 夫子庙菜场	(150)
图 32 科巷菜场	(153)
图 33 更名为“商场”的原热河路菜场路口	(153)
图 34 惠民桥农贸市场	(157)
图 35 科巷室内农贸市场	(158)
图 36 狮子桥农贸市场内的中心菜场	(158)
图 37 菜场柜台上蔬菜陈列	(172)

图 38 中山东路 323 号市蔬菜公司办公楼	(205)
图 39 双桥门蔬菜购销站	(208)
图 40 太平门蔬菜购销站	(209)
图 41 中山门蔬菜购销站	(209)
图 42 紫金山蔬菜副食品交易市场	(218)
图 43 白云亭农副产品批发市场	(219)
图 44 卡子门综合批发市场	(219)
图 45 菜站的蔬菜经营	(222)
图 46 淮海路 7 号干货调味品批发部	(232)
图 47 市蔬菜公司汽车队一角	(235)
图 48 大厂区蔬菜科技中心	(286)
图 49 紫金山乡蔬菜科技站	(287)
表 1 1953 年菜地分布调查表	(10)
表 2 1995 年蔬菜基地分布情况	(11)
表 3 1981~1995 年征用增补菜地情况	(13)
表 4 菜园淤土理化性状	(17)
表 5 菜园黄土理化性状	(17)
表 6 1957 年与 1981 年菜区土壤肥力状况	(18~19)
表 7 市郊新、老菜地土壤肥力状况	(19)
表 8 1954 年南京市郊区菜地受淹受涝情况统计	(21)
表 9 1951~1992 年菜地面积种植面积产量产值一览表	(34)
表 10 南京蔬菜品种调查表	(36~40)
表 11 南京历代文献中所见蔬菜	(41)
表 12 市菜种商店 1976~1988 年的经营情况	(81)
表 13 市菜种商店 1977~1979 年部分品种种子销售量	(81~82)
表 14 5 茬轮作举例	(86)
表 15 黄粪及化肥供应数量的消长变化情况	(92)
表 16 蔬菜主要害虫调查表	(95~96)

表 17	蔬菜主要病害调查表	(98~100)
表 18	历年速冻菜生产及出口情况表	(120)
表 19	1984~1989 年冬储大白菜供应量	(123)
表 20	1970~1989 年腌雪菜供应量	(123)
表 21	1987 年市酿造公司所属酱菜生产厂一览	(129)
表 22	历年酱咸菜产量	(129)
表 23	1990 年酱咸菜分品种产量	(130~131)
表 24	1971~1981 年脱水菜产量、产值、利润	(135)
表 25	1954 年菜场调查表	(145)
表 26	1956 年菜场分布情况	(145)
表 27	1980 年菜场分布情况	(147)
表 28	1988 年列入改造计划的 27 家菜场	(147)
表 29	1989 年 12 月全市菜场一览表	(148~149)
表 30	1995 年菜场基本情况表	(151~152)
表 31	1979~1989 年农贸市场蔬菜成交情况	(159)
表 32	1989 年全市零售菜场经营设施表	(163)
表 33	1952~1962 年蔬菜零售行业基本情况	(168~169)
表 34	1961~1967 年全市蔬菜行业经营情况	(168~169)
表 35	1965~1978 年市场供应量	(170~171)
表 36	1978~1991 年南京市蔬菜零售经营情况统计表	(170~171)
表 37	各区公司(或办事处)地址	(182)
表 38	1929 年 5 月、10 月蔬菜零售价格	(189)
表 39	1935 年 8 月南京零售物价	(190)
表 40	1939 年 2 月、8 月鲜菜零售价表	(191)
表 41	1941 年 3 月、12 月蔬菜限价	(192)
表 42	1948 年 8 月 26 日蔬菜限价	(192)
表 43	菜场和集市主要上市品种价格情况对比表	(196~197)
表 44	1949 年下半年到 1955 年南京蔬菜零售价与粮、肉比价	(198)
表 45	1952~1991 年蔬菜零售价格	(199)

表 46	1979~1989 年蔬菜零售价格指数	(199)
表 47	1979~1989 年农贸市场蔬菜零售价格	(200)
表 48	1944 年菜行调查中较大的 7 家简况	(202)
表 49	1957 年 10 月蔬菜食品杂货公司经营机构	(207)
表 50	1979 年 10 月市蔬菜公司经营机构	(210)
表 51	1989 年市蔬菜公司经营机构	(211)
表 52	1994 年市蔬菜公司所属单位概况	(212)
表 53	市蔬菜公司历任领导一览表	(213~214)
表 54	市蔬菜公司职工文化结构对比表	(216)
表 55	南京市蔬菜商业系统劳动模范人物录	(216~217)
表 56	南京市辖五县蔬菜经营机构情况	(220)
表 57	1950~1984 年全市蔬菜批发经营量	(226)
表 58	1956~1992 年市蔬菜公司鲜菜经营情况表	(229~230)
表 59	白云亭农副产品批发市场交易量	(231)
表 60	市蔬菜公司干货调味品批发部经营情况表	(233)
表 61	1956~1979 年市蔬菜公司经营盈亏表	(240)
表 62	1980~1992 年市蔬菜公司鲜菜亏损分析表	(241)
表 63	1985~1989 年主要品种毛亏情况	(242~243)
表 64	1990 年国庆期间批发市场与农贸市场部分品种价格	(249)
表 65	1956~1992 年主要年份蔬菜收购价表	(250~251)
表 66	市蔬菜局历任领导一览表	(256)
表 67	市蔬菜局内设机构领导一览表	(257~258)
表 68	1978 年生产布局品种安排表	(260)
表 69	17 个订购品种的订购期	(264)
表 70	1953 年市农委主要蔬菜每亩成本典型调查表	(278~279)
表 71	1983 年江东乡东林大队集贤四队蔬菜成本利润表	(280~281)
表 72	市蔬菜科研所历任领导一览表	(283)
表 73	1995 年蔬菜科技站队、园艺场基本情况	(288~289)
表 74	南京市蔬菜重要科技获奖项目	(291)

概 述

南京是一座山川秀丽的文化古城,蔬菜生产和流通的历史源远流长,其天赋的自然因素和优越的人文条件,奠定了蔬菜发展的基础。

南京属亚热带季风气候,四季分明,雨量充沛,地貌蜿蜒起伏,丘陵、平原兼备,江河湖泊流布其间,水、光、热资源丰富,适宜南北多种水生、陆生蔬菜栽培,但降雨不均,春、夏多雨,伏、秋多高温干旱等不利因素影响蔬菜生产。

南京地处长江下游交通要冲,自古就因舟楫之利,市场繁盛,人文荟萃,历史上先后有十个朝代在此建都,解放后,是长江下游的中心城市,海、陆、空交通枢纽。工业基础雄厚,商品货畅其流,大专院校众多,科研机构林立,为南京蔬菜发展提供丰厚的条件。

南京的蔬菜产销从秦汉至六朝伴随着城镇的兴起与繁荣,逐步由自给性生产转变为半自给性的商品生产。明清以降,专业菜区已经形成,初级市场发育趋于成熟。政府对蔬菜产销开始实施管理。

建国后,蔬菜产销实行计划管理,对确保市场供应、稳定蔬菜价格起到积极作用,蔬菜基地建设成效显著,但生产与市场脱节,价格与价值背离,制约了蔬菜生产和流通的发展。

党的十一届三中全会以后,随着改革开放不断深入,南京蔬菜产销得到了迅速发展,发生了巨大变化,蔬菜大市场、大流通的格局逐步形成,“菜篮子工程”建设出现新的飞跃,蔬菜产销新体制已初步建立并在不断完善。

纵观南京蔬菜发展进程,大体上可分为两个时期,即传统蔬菜产销时期和现代蔬菜产销时期。

从六朝到民国约 1500 多年是传统蔬菜产销时期,据考大约春

秋时期南京先民进入农耕时代,也是由野菜转化家蔬的初始时期,其后随着城市的兴废几度兴衰,由于封建统治,小农经济等束缚和历史的局限,蔬菜产销发展十分缓慢,始终在传统蔬菜产销格局内徘徊。但随着蔬菜品种的日积月累,种菜经验的不断丰富,初级市场的逐步形成,为现代蔬菜产销奠定了基础。

一、地方蔬菜品种通过“求可食之物,尝百草之实”,东吴时已有多种野菜转化为家蔬;西晋末年,黄河流域大批民众南迁,北菜随之南移;明建都南京后,人口剧增,商贾云集,外地菜大量涌入,大大丰富了地方蔬菜品种,至今还保存有13类71种,其中精品17个,野生半野生品种14个。

二、传统种菜技术经过世代菜农的积累日臻完善,如周密的栽培制度、精巧的间套复种方式,口耳相传的“菜谚”,至今仍被广泛采用。

三、生产布局根据季节、蔬菜种类特性和消费需求变化,经过不断调整、充实和完善,形成一定的规律,延续至今。全年分春、夏、秋冬三大季,早春以叶菜、根菜和野菜为主。夏季主要是瓜、果、豆类;秋冬季以叶菜、根菜和水生蔬菜为大宗。布局结构谨严,粗细搭配,早中晚熟配套,采取分期播种提前延后,从总量上基本满足蔬菜周年供应。但由于气候、换茬等因素,蔬菜生产的季节性矛盾较突出,明显存在“两缺”、“两旺”,即春缺、夏旺、伏缺、秋旺。至今仍未完全克服。

四、蔬菜流通从最初的居民直接到菜园购买,之后出现菜农、菜贩沿街叫卖和集市贸易,发展到明代蔬菜市场已初具规模。政府对菜市及贩菜者已开始实施管理并勒令纳税,所谓“凡种而鬻者,悉令纳钞”,“凡商税三十而其一”。至于经营批发的“菜行”始于何时,未见史料记载,但至迟在清代,清末民初南京水西门、通济门、中华门、下关等处菜行已相当兴旺。蔬菜生产、批发、零售已形成体系。

五、腌制酱藏,历史悠久,并独具风味和特色。南京居民素有腌菜御冬的习俗,每至“小雪”家家户户都腌制箭杆白、雪里蕻、萝卜等蔬菜供冬春缺菜时食用,菹法简易,而官家和僧僧则注意腌菜品味,菹法甚多,南朝时的“酱藏法”;唐宋时有切碎的腌菜、酸菜,古称“齑菜”,有“响动十里人”之说;元明时腌制的大葱、箭杆白,清代利用切碎腌制的芥菜、擢菜、糟菜等,造法精美,美味可口,惜今多已失传。

从1949年中华人民共和国成立开始,进入现代蔬菜产销时期,这一时期又可分为计划经济体制和改革开放两个阶段。

建国后到党的十一届三中全会以前是以计划经济为主管理蔬菜产销的阶段。50年代中期通过农村合作化和对菜行、菜贩的改造,蔬菜生产者和经营者从个体转向集体,为蔬菜产销规模经营和计划管理创造了条件,逐步建立了适应计划经济体制的、比较完备的蔬菜产供销体系,并围绕保证供应、稳定菜价制定了一系列政策措施,除大跃进、文化大革命以及较大自然灾害的年份蔬菜产销波动较大外,较长时期蔬菜市场菜价比较稳定。蔬菜生产从互助组、合作社到1958年人民公社化的“三级所有,队为基础”,生产队按区、公社、大队层层下达的计划统一安排生产和上市,在蔬菜流通方面通过对菜行和菜贩的改造,批发环节开始形成蔬菜公司独家经营的格局,蔬菜收购、销售均需经过蔬菜公司,零售菜场最初由菜贩组织起来,随着城市建设发展和人口的增长,菜场逐渐增多,并形成网络。集市的蔬菜交易在五十年代作为一种补充还存有一席之地,但在“文革”到十一届三中全会前几近消亡。

人民公社化为大规模菜园建设创造了条件,特别是进入70年代后,菜田的水利和道路建设取得了很大进展,平整土地,疏通河道,新建和改建了一批排灌站,并开始兴建固定喷灌和田间道路,对旱涝灾害进行综合治理,增强了抗御灾害的能力,初步改变了“弯弯的路,稀疏的树,眼望近村去无路”的状况。同时加强了蔬菜

科技网络的建设,市区和一些公社先后成立技术推广站、病虫测报站等,总结推广传统蔬菜增产技术,调查蔬菜品种资源,防治病虫害,引进试种国内外优良品种,促进了蔬菜科技发展和生产水平的提高。

由于实行高度计划管理体制,束缚了蔬菜生产和流通的发展,品种少,质量差,供求不平衡等问题日益突出。

党的十一届三中全会以后,蔬菜产销迎来了改革开放的新时期。1979年6月,按照“计划经济为主,市场调节为辅”的方针,南京首创“大管小活”的蔬菜购销形式,探索了一条蔬菜产销改革的途径。1979年9月,南京市蔬菜局成立,在全国开蔬菜产供销统一管理的先河。1985年以后,蔬菜产销体制改革不断深入,逐步建立起以“统分结合”为主的生产经营体制,以“管放结合”为主的购销体制,以“产供销一条鞭,分管领导一条线”为核心的管理体制,促进了蔬菜产销体制改革健康稳妥地向前发展。

进入90年代,蔬菜生产、流通呈现区域化、多元化新格局。1992年5月蔬菜产销计划、价格、流通渠道全面放开,菜区普遍推行家庭联产承包责任制,蔬菜产销体制改革进入了一个新阶段,虽然其间也出现一些波折,但总体形势是好的,经过几年的探索和实践,按照社会主义市场经济要求建立的蔬菜产销新体制框架已初步形成,主要内容是建立稳固的生产基地和完善的体系,建立与家庭联产承包责任制相适应的社会化服务体系,在计划、价格和流通全面放开的基础上加强信息引导并实施必要的调控。

从1979年开始探索改革途径到1995年初步建立蔬菜产销新体制,经过十几年的努力,蔬菜生产和流通得到迅速发展,发生了深刻的变化:

一、蔬菜基地从近郊向中远郊转移,规模进一步扩大。70年代末,蔬菜基地主要集中在近郊的雨花台、红花、江东、石门坎、紫金山、玄武湖、迈皋桥等乡镇,80年代后期至90年代初城市建设和

城乡经济发展很快,近郊菜地大面积被征占,菜地面积不足直接影响市场供应稳定,为此在1986、1988两年先后在中远郊增补了8000多亩常年性菜地,1994、1995两年开始实施蔬菜基地战略转移,增补新菜地3.6万亩,使全市常年性菜地达7.8万亩,比1979年增加1.5万亩。蔬菜基地管理得到重视,市人大常委会先后于1987、1994年制定了蔬菜基地管理法规。菜地基础设施建设进一步加强,重点菜区水利、道路建设比较完善,抗灾能力较强,保护地栽培设施不断扩大,1995年开始进行无公害蔬菜基地和标准化菜田的建设,蔬菜基地建设在上规模、上水平方面迈出新的步伐。

二、新品种、新技术、新材料的推广应用加大力度,科学种菜水平不断提高。80年代以来,市、区、乡、村四级科技网络逐步健全,并形成技术推广、良种繁育,植物保护等服务体系,先后引进、培育、试种、推广国内外新品种和杂交一代组合178个,生菜、木耳菜、紫甘蓝、绿花菜、西洋芹、荷兰豆等特需高档品种也进入寻常百姓家,另外野菜家种也取得新的突破,蔬菜品种更加丰富,新技术、新材料推广应用迅速,保护地栽培面积日益扩大,薄膜、地膜、遮阳网等覆盖材料得到广泛应用,1995年大棚面积7329亩,小棚12706亩,地膜16745亩,无根须豆芽生产技术、营养液膜栽培技术等在全国居领先地位并在很多地区推广。同时还开辟了“第二菜园子”,发展香菇、平菇、草菇、金针菇等食用菌生产,面积100多万平方米,年产量近万吨。

三、蔬菜流通形成区域化、多元化新格局,蔬菜市场更加繁荣活跃。随着蔬菜市场逐步放开,远郊和邻近市县粮区的蔬菜生产迅速发展,外地蔬菜大量涌入,长期以来形成的地产地销格局被打破,同时多种经济成分进入蔬菜流通领域,促进了蔬菜市场的区域化、多元化,批发市场逐步成为蔬菜流通的中心环节,1985年建立的白云亭农副产品批发市场和1991年建立的紫金山蔬菜副食品交易市场发展很快,现已成为华东地区重要的蔬菜集散地,外地流

入的蔬菜占南京市场总销量的30—40%，南京地产菜也有10%左右销往市外，蔬菜零售市场从过去国合商业一统天下，变为菜场、菜贩、菜农三足鼎立，市场繁荣活跃，居民买菜称便。

四、蔬菜流通设施逐步改善，经营形式趋于多样化。80年代以来，国合蔬菜企业大力进行流通设施的建设和改造，先后兴建了冷藏库、通风库，扩建改造了营业场地，省、市政府还投资帮助购置了运菜汽车、电子秤等设备，经营条件进一步改善。1992年蔬菜产销发生了很大变化，国合商业蔬菜经营量下降，网点减少，为了确保政府调控时有一定的载体，近两年重建了50家中心菜场，农贸市场进一步发展，达到120多处，并从露天马路市场逐步转向室内、顶棚式市场，到1995年先后建成室内农贸市场6处，顶棚式农贸市场39处。净菜、包装菜上市开始在市场占有一定份额，蔬菜配送服务、连锁经营、超市等现代经营形式稳步发展，蔬菜流通出现新的面貌。

五、蔬菜产销管理得到加强，新体制框架基本确立。1979年南京市蔬菜局成立，政府对蔬菜产销的管理趋于稳定并得到加强，推动了蔬菜生产、流通的发展并形成比较完善的体系。1992年蔬菜价格和流通渠道全面放开后，政府对蔬菜产销从直接管理转向宏观调控：一是强化蔬菜基地的建设和管理；二是建立健全产前产中产后服务体系；三是建立和完善以批发市场为中心，农贸市场与菜场相结合的市场体系；四是建立生产发展和市场风险基金制度；五是建立蔬菜产销预警系统；六是对青菜实行全年定产缺期定购办法；七是在淡季和主要节日对重点品种实施价格调节；八是进行短期储备，疏旺补淡；九是实施批零差价差率管理；十是成立菜农协会，提高菜农组织化程度，初步构筑起蔬菜产销的新体制。

纵观南京蔬菜产销两千余年的发展史，虽历经曲折，但生产和流通的发展还是与时俱进，随着蔬菜产销新体制的建立和完善，科技和社会的不断进步，南京蔬菜生产和流通发展的前景将更加广阔。

第一章 菜地

南京菜地的形成与发展，与历朝兴衰，人口增减，同步消长。

南京菜地的起源，可以追溯到6000多年前新石器时代，据1954年考古发现，今北阴阳营、锁金村、安怀村、西善桥、大厂镇、营盘山等地。即有原始居民村落定居，从吴国墓葬以及南京周围出土的生产农具有镰、锄、铲等，说明春秋晚期南京先民由采集、狩猎进入农耕时代。据此推断当时或之前，南京已进入蔬菜自给性生产的初始时期。

越王勾践灭吴后筑越城，城郊已出现菜地，主要分布在城东南，秦淮河南岸，长干里以东，即今双桥门、红花村、石婆婆庙、夹岗门一带。其后菜地分布屡经变迁，明初以降，所谓“城内扩土，皆筑蔬圃”。建国前后，城内菜地尚有8000余亩，约占全市菜地50%，60年代后城内菜地逐年减少，70年代末，城内菜地基本消失。

由于南京历史上屡遭战火，人口变化很大，菜地面积变化也很大。

南京历代菜地建设，除东吴、东晋、南唐和明清时曾开河渠，筑塘堰，兴修过大型水利设施外，一般农家的小型农田水利，因受小生产束缚，只能是小面积的修缮。中华人民共和国成立后，菜地建设发展很快，70年代后期到80年代，郊区蔬菜基地已形成比较完善的体系。

第一节 菜地

据现有文字记载,历史上菜地大致可归属为三种类型。其一,官家菜园。远在刘宋以前,官家菜园已存在,明清以后逐渐消失。宋元嘉年间(424~452年),吴旧宫苑筑“蔬圃”;宋尚书令柳元景于秦淮南有数十亩菜园供家中啖;梁沈约宅在钟山下名“东圃”有菜园30亩;明洪武十四年建立国子监,有菜园42亩。其它还有公家管理的湖泽,池塘种植的水生蔬菜,如《晋书·毛璩传》所说“四面湖泽,皆是菰葑”。其二,寺院菜园。自东吴赤乌十年(247)立建初寺始,南朝时寺庙林立,杜牧诗云:“南朝四百八十寺,多少楼台烟雨中”。《六朝事迹编类》:“(谢涛夫人王氏墓志),在土山净名寺后菜园中,今移在上元县”。清《(同治)上江两县志》记载:“古林有二僧,一为常住收饭曰饭头,一为常住种菜曰菜头。”可见当时寺庙所属菜园,以供僧人自食。其三,农家菜园,此类菜地面广量大,一般散布在城隅,城东南和西南一带,自古盛产蔬菜。

〔菜地面积〕

民国以前,南京菜地面积缺乏完整资料,历朝虽有人口统计,但因建置多变,难以推算。据《南京简志》载历代人口统计资料,梁武帝时28万户,140万人;明洪武年间6.09万户,47.32万人;清咸丰年间90万人;民国37年135万人。以人均3厘菜地测算,蔬菜生产面积应在1~4万亩之间。

民国以后,始有零星文字记载,如1932年《南京市政》记载有菜地5984亩,多为粮菜兼种。1943年日伪南京特别市政府农林室统计有菜地6484.95亩,其中城内菜地2469.45亩。

中华人民共和国成立后,1951年统计有菜地1.7万亩,1957

年增加到2.6万余亩;1958~1964年在大跃进浮夸风和自然灾害的双重影响下,主副食品严重短缺,以菜代粮。1959年执行“近郊农业生产以菜为主”的方针,菜地面积波动较大;1960年统计的菜地面积达18.4万亩。但由于蔬菜生产条件和栽培技术跟不上,不少菜地歉收,实际收获面积不足15万亩,1961年以后随着粮食生产好转,菜地面积逐步减少,1964年菜地面积为5.16万亩;1966~1972年菜地从5万亩逐年减少到3万亩;1972年蔬菜管理机构恢复后,为缓和蔬菜供应紧张状况,增补了5600亩菜地,但随着人口的增长及菜地不断被征用,菜地面积不足的问题仍较突出。1974年~1980年又陆续增补了3万余亩菜地,使郊区常年蔬菜基地达到7万亩左右,到1984年基本稳定在这个水平上,1985年乡镇企业和城乡联营企业兴起,占用了大量菜地,1986年和1988年又先后增补了8000多亩,同时在高淳县建立3000亩二线蔬菜基地。1988年到1992年,由于城乡建设和经济发展的需要,菜地面积再度大幅度减少,其中1992年即减少近7000亩,至1993年底,郊区蔬菜基地面积已不足5万亩。1994、1995年两年在雨花台区双闸镇、板桥镇、栖霞区八卦洲乡、摄山镇,六合县龙池乡、灵岩乡,江浦县大桥乡,江宁县麒麟镇等处增补菜地3.6万亩,全市常年蔬菜基地达到7.8万余亩。

〔菜地分布〕

自东周越国筑越城后,虽沧桑多变,废兴成毁,古菜区特别是城东南红花乡一带,仍保留至今。

春秋战国时菜地分布在今秦淮区花露岗,和城外西南角赛虹桥,东南角红花乡一带。六朝时,部分菜地向今城东、城北推移,梁沈约的菜园在钟山脚下,华林园吴宫旧苑已辟菜园,南唐时李昇兴修水利,旷土尽辟。

明筑南京城,城区扩大,“姜菜园散在城隅”,清凉山、卢龙山

(狮子山)、钦天山(北极阁山)、覆舟山,“乡人辟草莱”为蔬圃,城内沟渠纵横、园圃交错,荷花塘星罗棋布,盛产莲藕和菱角。城东南的菜园务,即今红花乡的红花、九龙、东风、夹岗等村和大校场(飞机场)一带,城西南有安德门、赛虹桥等地。

表 1 1953年南京市菜地分布调查表

1区(玄武区)	北极阁、太平门、后宰门
2区(白下区)	御道街、三条巷、马府街、大阳沟
3区(秦淮区)	石坝、饮虹园、雨花路、珍珠巷、钓鱼台、菱角市、双塘、白鹭洲
4区(建邺区)	牌坊街、止马营、桃园、石桥新村、石头城、凤凰街、黄鹞巷、南湖边、汉西门
5区(鼓楼区)	光复新村、戴家巷、定淮门、马鞍山、虎踞关、广州路、高家酒馆、五台山、鼓楼、宁海路、西康路、江苏路、高楼门、裴家桥、集贤里、龙昌巷、东柏果园、芦席营、黑龙江路、廖家巷、洪庙、大方巷
6区(下关区)	三汊河、姜家圩、二板桥、柵栏门、宋家埂、宝塔桥、方家营
7区(浦口区)	扬北乡、黄姚洼、保安村、孙家洼、老营盘
8区(燕子矶区)	大庙乡、小市乡、迈皋桥乡、藤子乡、芭斗乡、燕子矶镇
9区(汤山区)	菜农 60 户
10区(雨花台区)	菊花乡、五贵镇、红花乡、七里镇、石门坎乡、茶亭乡、江东乡、清江乡
陵园区	首蓿园乡、蒋玉庙乡、孝陵卫乡
大厂镇	菜农 40 户

清代,曾因战乱所毁的王府宅第,“居民次第垦植,成为菜圃”,如东花园、王府园、万竹园、张府园、郭府园等地,“尤为蔬圃之衍沃者”。据清《凤麓小志》载:“金陵城西南一隅,岗隆谷奥,为长干之分支,回环处,每成巨壑,山水所经,储以塘泺土气深厚,最宜于蔬”。“西南一隅”即今秦淮区西部,内秦淮河与外秦淮河之间。城外田畴纵横,间有畦畛,水生菜大都分布在玄武湖、莫愁湖、沙洲圩、磨扇

渡(今茅公渡)等地,盛产藕、菱、菰、芡实等。

1932年《南京市政》载:南京 23 个乡中有 16 个乡有菜地,均在城内。1944 年伪南京特别市农林室调查,菜地分布于城内第一、二、三、四区及城区自治实验区等 5 个区;城外,第五区、孝陵卫区、上新河区、安德门区、乡实验区等 5 个区 26 个乡。城区自治实验区的菜地分布在:阴阳营、随园、永庆、华侨、鼓楼、北极、马台、金川、玄武、人和、清凉、定淮、颐和、聚槐等地。

表 2 1995 年蔬菜基地分布情况

单位:亩

雨花镇	1050	葛塘镇	3000
沙洲乡	4200	长芦镇	524
西善桥镇	3526	龙池乡	4569
板桥镇	3855	灵岩乡	1004
双闸镇	10075	大桥乡	3009
铁心桥镇	800	林山乡	1000
江心洲	7504	玄武湖镇	4617
马群镇	6162	孝陵卫镇	3844
迈皋桥镇	1421	中山陵园	300
燕子矶镇	1255	石门坎镇	3600
尧化镇	2679	红花镇	3030
栖霞镇	710	建邺区兴隆办事处	3100
摄山镇	5135	江东镇	1415
八卦洲乡	12672	其林镇	1400
泰山镇	2280	陶吴镇	500
顶山镇	760	横溪镇	500
沿江镇	450		

注:上列数字包括常年性菜地和季节性菜地

1963 年,菜地分布于城内各区,以及城外的近华、板桥、落星、

西善桥、中和、大胜、双闸、元通、沙洲、永定、旗杆、东宏、清江、江东、兴隆、茶亭、菊花、雨花、夹岗、石婆庙、九龙桥、石门坎、牌楼、孝陵卫、沧波、马群、百水、仙鹤门、岔路口、蒋王庙、大庙、燕子矶、迈皋桥、藤子、笆斗、柳塘、尧辰、十月、栖霞、长林、龙泉、龙潭(东阳)、顶山、宝塔、三河、三潘等乡。1976年后城内菜地基本消失,菜地向中远郊发展。1989年郊区25个乡中有菜乡23个,其中紫金山、迈皋桥、玄武湖、马群、江东、石门坎、红花、雨花台、沙洲9个乡是纯菜乡,纯菜村110个,纯菜生产队1088个。1995年4月下旬,近郊江东、红花、石门坎、孝陵卫(紫金山)、玄武湖等镇2.1万亩老菜地分别划入6城区。

[菜地征用]

历史上扩大城池,营造宫殿、园林、寺庙等,民国时期兴建机场(大校场)及军营用地(如通二团),都与征用菜地有关,但征地办法或购买或强占,因资料缺如,难以定论。

中华人民共和国成立后,对征用菜地制定了一系列政策,以确保菜地面积相对稳定。1961年市副食品局行文规定征用菜地5亩以下,须经市政府批准,超过5亩报省批准,且须先补后征。1973年市革委会规定征用菜地,一要先补后征;二是征地单位要按早涝保收,稳产高产的标准,帮助社队搞好菜地基本建设;三是征地单位可不带劳动力,但要帮助被征地社队发展社办企业。

征用菜地主要是部、省、市属企事业单位,用于国家重点项目建设、城市基础设施建设、新建住宅小区、扩大生产规模、发展社会事业等,一般均经过审批,办理有关手续后方可获得土地使用权。

1976年以后,除国家征用菜地不断增加外,乡镇企业及由乡村出地,城市企业投资的城乡联营企业占用菜地日趋成为菜地变迁的重要因素,尤其是1985年前后和1992年更为突出,由于此类用地大多不按规定办理审批手续,故缺乏详细的统计资料,1985

年~1986年市城乡委、规划局、房地产管理局和蔬菜局联合对菜区城乡联营企业占用菜地的情况进行清查,1989年初市蔬菜、土地等部门又进行一次调查,据不完全统计1984~1988年菜区城乡联营企业有200多家,占用菜地8000亩左右。

[菜地增补]

增补新菜地系依据城市建设需要与人口增加的数量而定,菜地的征用与增补交替进行,新菜地生产条件较差,农民缺乏种菜技术,一般需经过5年以上的建设才能逐步达到老菜区的生产水平。

从1971年到1989年累计增补新菜地36506亩,其中主要集中在1971~1972年、1974~1976年、1980年前后、1986年和1988年。三年困难时期“瓜菜代”,中远郊大面积粮田改种蔬菜,菜地从1958年的4.6万亩猛增到1960年的18.5万亩。之后又逐步恢复到4.66万亩,这一时期菜地增减性质与正常菜地增补无关。

表3 1981~1995年征用增补菜地情况

单位:亩

年份	国家征收	增补菜地	年份	国家征收	增补菜地
1981	1228		1989	547	
1982	727	1040	1990	646	
1983	1119		1991	584	
1984	1021		1992	3023	
1985	1402		1993	2014	
1986	550	3064	1994	1412	18152
1987	863		1995	1758	17665
1988	1912	5543			

据现存资料,1971年7月在雨花台区、栖霞区、钟山区共增补菜地3500亩;1972年11月市革委会决定从四个郊区的粮田中改

菜地 5600 亩;1975 年江苏省计划委员会下达南京市菜地面积 4.64 万亩,实有 4.35 万亩,当年在郊区粮田中改菜地 4299 亩,预补菜地 2000 亩,并增加季节性菜地 4000 亩,1976 年计划增补菜地 4000 亩,弥补被污染菜地 3500 亩,扩大季节性菜地 4000 亩,实际增补菜地 9166 亩。1976~1981 年减少菜地 12846 亩,其中国家征收 4730 亩,乡镇企业、农民建房等占用 5820 亩,出租 1000 余亩,挖鱼塘及改种其他作物等占用 1200 余亩,同时又先后增补新菜地 9800 亩。据统计,截止 1981 年 9 月常年性菜地 69594 亩(包括外贸菜地 2000 亩,菜种基地 1300 亩),季节性菜地 30105 亩。

〔菜地管理〕

1979 年以前对菜地的管理仅局限于在国家征用菜地方面有一些规定,市蔬菜局成立后,加强了对菜地的管理工作,以确保菜地面积的稳定,1980 年进行了菜地面积核查工作,当年市政府下文,要求市、区、社、队共同负责,严格控制对菜地的征用和占用。确需征用菜地,须经市政府讨论后报省政府批准,除付有关征地费用外,还须交付菜地建设补偿费,同时规定禁止非法租用菜地,厂矿企业确需租用菜地,须经市规划局批准,面积不超过 2 亩,时间不超过一年。1981 年市政府报省政府把菜地分成三类,第一类为永久性菜地,占常年菜地 86%,新单位不准进入,原有老单位扩建,要严格控制征用面积;第二类为严格控制征用区,占常年菜地 9%,除特殊情况外,不予征用;第三类为控制征用区,占常年菜地 5%,主要是零星不联片和工业污染较重地区,有计划地征用。严格履行征用手续,并缴纳新菜地开发建设基金(老菜地每亩 1.5 万元,新菜地每亩 1 万元),1982 年 5 月市八届人大常委会第九次会议批准《南京市保护蔬菜基地的暂行规定》,并于 1982 年 6 月 30 日公布施行。为进一步加强加强对菜地的管理,1987 年市人大制定了《南京市城郊蔬菜基地管理条例》,1987 年 8 月 29 日江苏省六届

人大常委会第 27 次会议批准,10 月 1 日公布施行,原《南京市保护蔬菜基地的暂行规定》同时废止。

1993~1994 年,市人大农经委、市蔬菜局、市政府法制局根据菜地管理中出现的新情况新问题,重新修订《南京市蔬菜基地管理条例》,1994 年 5 月 26 日市十届人大常委会第 8 次会议制定,1994 年 9 月 29 日省八届人大常委会第 10 次会议批准,10 月 1 日公布施行。

1993 年 10 月 25 日市政府批转市财政局、物价局、蔬菜局关于调整新菜地开发建设基金征收范围和标准的意见,确定凡在纯蔬菜乡(镇)、村征拨菜地和其他土地的按每亩 3 万元征收新菜地开发建设基金,在菜粮兼作的乡(镇)、村征拨菜地的则按每亩 2 万元征收。

1995 年按照省政府关于划定基本农田保护区的要求,开展了划定蔬菜基地重点保护区的工作,共划定一类保护区 6.3 万亩,并建立菜地档案,树立保护标志,签订菜地管理责任书。

第二节 菜地建设

历史上菜地基本建设因田块分割,只能在小面积土地上进行修缮。除土壤改良坚持数千年来来的有机农业外,平整土地,兴修水利,道路、供肥、保护地设施等发展十分缓慢。中华人民共和国成立后方开始进行有计划大规模的菜地建设,到 1988 年南京蔬菜基地建设初具规模。据不完全统计,1958~1980 年累计平整土地 4.2 万亩,基本实现格田成方;1975~1989 年累计修筑菜区道路,(包括水泥路、灌浆路、简易道路)386.438 千米;截止 1989 年修建排涝站 76 座、抗旱站 30 余座、抗旱翻水线 12 条、固定喷灌 3.2 万亩、移动喷灌 120 亩、粪水两用喷灌 606 亩、钢架大棚 4200 亩、玻

璃温室 9167 平方米。1980~1985 年全市建造粪肥中转站 38 座计 20612 立方米, 21 个乡的村队建造粪池 50459 立方米。

[菜地平整]

合作化以前, 菜地零散, 地形复杂多样, 菜农一家一户, 只能从耕作上进行小块土地的平整, 1956 年以后, 农村集体经济的发展为大面积土地平整创造了条件。

1958 年江东公社率先平整河北圩一片, 平整土地百余亩, 计挖土方万余立方米, 并做到沟渠配套, 格田成方。70 年代“农业学大寨”, 全市大规模平整土地, 1973 年冬~1974 年 4 月。雨花、红花、江东、石门坎、紫金山、玄武湖、迈皋桥、燕子矶 8 个主要蔬菜公社, 结合修水利挖沟渠, 平整土地 5100 亩, 共完成土方 122 万方。1975 年全市 96 个蔬菜生产大队开展大规模平整土地, 白天出工人数 1.9 万人, 晚上 2.8 万人挑灯夜战, 共挖土方 1600 多万方, 平整土地 5600 多亩。到 1976 年 5 月, 全市菜区平整土地 1.5 万多亩, 1977 年红花公社组织劳力, 平整翁家营土地, 动用推土机和拖拉机, 日夜大干一星期, 铲平了岗地。1977 年 11 月~1978 年 4 月, 11 个蔬菜公社又平整 1.2 万余亩, 共完成土石方 823 万方。到 1978 年 10 月, 全市菜区修筑水平梯田 3500 多亩, 部分丘陵菜地的坎坷不平和“跑水、跑肥、跑土”状况得到治理。江东乡采取逐年治理、分期施工办法, 全乡田林路渠统一规划, 先后平整 1.2 万多亩, 实现了格田成方。

[土壤改良]

南京菜园土壤因其母质、演变过程及种植历史的长短不同, 肥力差异较大, 可分为两类: 一类为沿江、沿河地区, 包括红花、雨花台、江东、沙洲、沿江、三河、燕子矶等乡。地势平坦, 河渠纵横。属菜园淤土。菜园淤土中又分为菜园淤土、菜园黑淤土, 菜园小粉土

表 4 菜园淤土理、化性状
(1984 年土壤普查资料)

取样地点	三河乡夹河村	三河乡朝阳村	红花乡红花村
深度(厘米)	14	18	21
颜色	棕灰	灰黄棕	灰黄
质地	轻粘土	轻粘土	中壤土
结构	块状、团粒	小块夹团粒	团粒、团块
PH 值	7.7	6.7	7.9
有机质(%)	2.71	1.85	2.10
全氮(%)	0.116		0.107
全磷(%)	0.100	0.084	0.170
速效磷(ppm)	20	12	44
全钾(%)	1.87	1.98	1.74
速效钾(ppm)	103	98	51

表 5 菜园黄土的理、化性状
(1984 年土壤普查资料)

取样地点	紫金山乡小卫街科技站	紫金山乡西洼子	三河乡黄姚村
深度(厘米)	23	23	25
颜色	灰黄棕	淡棕黄	棕黄
质地	中壤土	中壤土	中壤土
结构	团粒、团块	团粒、小块	团粒、小块
PH 值	8.2	8.1	7.4
有机质(%)	2.57	2.40	1.32
全氮(%)	0.154	0.128	0.104
全磷(%)	0.296	0.084	0.082
速效磷(ppm)	87	41	37
全钾(%)	1.50		1.69
速效钾(ppm)	157	79	76

表 6

1957 年与 1981 年

年份	项目	PH 值								有机质									
		5.01~6.00		6.01~6.50		6.51~7.00		7.01~7.50		7.51~8.00		1.01~1.50		1.51~2.00		2.01~2.50		2.51以上	
		点数	%	点数	%														
1957	4	1	25	1	25	1	25			1	25	3	75	1	25				
1981	4					1	25	1	25	2	50			1	25	1	25	2	50

三种。为长江及秦准河两岸冲积物母质发育而成,其耕作层呈棕灰、暗黄棕、灰黄棕等暗色调,厚 25~35 厘米,团粒夹团块结构,多大孔隙,疏松好耕。排灌条件良好,地下水位在 80~100 厘米以下土层中。菜园淤土浇灌量较大,化肥及有机肥施用量较高,有机肥主要是人粪尿,每年还有大量城市生活垃圾施入,这对菜园土的性质产生明显的影响。

第二类为宁镇丘陵黄土岗地。主要分布在紫金山、马群、玄武湖、尧化、摄山、迈皋桥、雨花台、石门坎、铁心、顶山、葛塘等乡。菜园黄土属粘黄棕壤,其母质为普通下蜀黄土。母土又分为黄刚土、岗黄土、马肝土等。因其处于城郊缓岗及冲沟地段,地面平整或略呈倾斜,坡度小于 3°,分布高程多在 15~30 米之间,其耕作层厚度为 15~25 厘米。棕灰、灰黄棕等色调。团粒及小团块结构,多大孔隙,疏松;亚耕作层厚度为 10~20 厘米。棕灰、褐灰等色调,团粒结构,多大孔隙,菜园黄土因长期耕作和施用人粪尿与垃圾,为高度熟化土壤。有较好的灌排条件。

南京菜农历来重视土壤改良,传统方法是耕翻土地,在前茬收获后及时耕翻,老菜区耕翻土地习惯使用钉耙,耕翻深度达 20~25 厘米,通过冻垡、晒垡,促使土壤风化和熟化,以提高土壤肥力,且能使病虫害大为减少,故有“吹一吹,赛似上次灰”,“晒一晒,强过放利债”,“耕地深一寸,强如上次粪”,“白露耕地一碗油,寒露耕

菜区土壤肥力状况表

全 N(%)		速效 P ₂ O ₅ (ppm)				速效 K ₂ O(ppm)							
0.051 }	1.01 }	1.51 }	>2.01		60.1 }	100.1 }	500.1 }	1000.1 }	30.1 }	50.1 }	100.1 }	150.1 }	
1.00 }	1.50 }	2.00 }			100.0 }	150.0 }	700.0 }	3700 }	50.0 }	100.0 }	150.0 }	200.0 }	
点数	%	点数	%	点数	%	点数	%	点数	%	点数	%	点数	%
3	75	1	25			1	25	2	75	1	25	1	25
				1	25	3	75	2	50			1	25
												2	75
												1	25

地白打牛”,“深耕细耙,旱涝不怕”等农谚。既是菜区改良土壤经验的总结,又是改良土壤措施的具体描述。其次是重视基肥,即在播种或定植前结合土地耕翻施入大量农家杂肥,如厩肥、堆肥、塘泥等。60 年代曾掀起挑塘泥、积运城市生活垃圾及堆制杂肥的热潮,1963 年冬春,积运生活垃圾 6000 余吨,挑塘泥 1 万余吨。70 年代后期,随着化肥的普遍施用,土壤肥力有所提高,1981 年市蔬菜科研所对近远郊土壤肥力的调查表明,远郊新菜地土壤肥力比近郊

表 7 市郊新、老菜地土壤肥力状况

采样地点	化学性状	PH 值	有机质含量 (%)	含全氮量 (%)	速效氮 (ppm)	速效磷 P ₂ O ₅ (ppm)	速效钾 K ₂ O(ppm)
老菜区	红花村	7.69	2.66	0.15		90.07	109.54
	苜蓿园村	7.10	2.42	0.14	58.92	125.91	127.78
	孝陵卫村	6.98	1.98	0.13		141.83	163.00
	蒋王庙村	7.76	2.67	0.14		69.00	93.00
七十年代改菜	青马村	6.18	1.62		84.00	56.08	116.00
	兴卫村	7.60	1.95	0.12	57.30	31.28	45.78
	东林村	6.99	1.43	0.097		49.45	47.89
	大桥村	7.79	1.72	0.111		45.29	80.00
新改菜地	牛王庙	6.05	1.32	0.087	26.95	17.24	88.04
	临江村	8.16	0.98	0.103	39.08	47.76	84.00
	牌楼村	6.00	1.50		21.00	10.26	65.00
	冯塘村	5.52	0.93	0.089	51.70	94.35	109.00

老菜地为低,同一老菜区种菜年限长的比种菜年限短的高(详见表7)。

另据对马群、板桥、沿江、葛塘等乡的调查,由于长期使用以氮素为主的硫酸铵、废氨水及土磷肥等,导致土壤酸化,少数地块如冯墙村、陈业村土壤pH值为5.52呈酸性,大白菜易生根腐病,菠菜长不大,黄瓜死藤不结瓜,番茄单产仅1000千克左右。另外,部分菜地因施用垃圾过多,垃圾中以燃烧过的煤渣为主,导致土壤碱性或偏碱性,蔬菜单产受到影响。

[水利]

南京滨临长江,水资源丰富,历史上“秦凿淮,吴凿青溪、运渎,杨吴筑城壕,宋凿护龙河,元凿新河,明凿御河及护城河”,城内外河网纵横交错,辅之水塘蓄水,为蔬菜生产提供了丰裕的水源。

历史上菜地大多分布在诸河两岸,如外秦淮河畔的石门坎、七桥瓮、扇骨营、集合村、凤凰西街、石板桥等。内秦淮河畔的风游寺、东花园、珍珠巷等;青溪畔的后宰门、大阳沟;明御河畔的皇城根;杨吴城壕的三条巷、马府街、豆菜桥;护龙河畔的高楼门、芦席巷、西家大塘等;金川河畔的下关、三汊河、姜家园、宋家埂、城河村等。

但由于南京地形复杂,平原、丘陵、盆地交错,少雨则旱,暴雨成灾,水旱灾害较为频繁。据《江宁县志》载:江宁地区从234年至1985年的1751年中,曾发生旱灾222次,水灾228次,平均每隔4年要发生一次水灾或旱灾;较长时间的连阴雨灾害78次,平均每22.5年发生1次。易发生旱涝灾害的月份主要是5月至9月。

中华人民共和国成立后,南京菜区农田水利建设大体经历3个时期:

1951~1971年水利建设重点抓防洪护岸,兼及排涝。1949、1954年两次洪水,特别是1954年特大洪水,集合村、西营村、前江沿、后江沿、小校场、红花村、石梁庙等处菜地均被淹没。(见表8)

表8 1954年南京市郊区菜地受淹受涝情况统计

摘自《1954年8月农委“南京市郊区受淹受涝情况统计”》

区别	受淹面积(亩)						受淹程度及救出情况(亩)					
	合计	破坏		内涝		无救		已排水补种改种		尚可排水补种改种		
		面积	占合计%	面积	占合计%	面积	占合计%	面积	占合计%	面积	占合计%	
合计	4633	1620	34.97	3013	65.03	4408	95.14	78	1.68	147	3.17	
七区	160			160	100.00	97	60.63	63	39.37			
八区	536	8	1.49	528	98.51	536	100.00					
九区												
十区	3509	1434	40.87	2075	59.13	3509	100.00					
陵园区	388	178	45.88	210	54.12	226	58.25	15	3.87	147	37.88	
大厂镇	40			40	100.00	40	100.00					

注:本币城郊共有菜地13675亩,被淹7675亩,占56.12%,其中城区被淹3402亩,郊区受淹4633亩。

自1951年起,市政府组织农民以工代赈,修固圩堤,小圩由农户自行修筑,防止内涝。但因水利条件一时难以改善,6~7月雨季低洼菜地塘满沟平,泄水不快,易成内涝;秋旱则因自然塘坝蓄水量不大,常闹旱灾,影响蔬菜生产。合作化以后,人民政府发动群众兴修水利,疏浚河道,增辟水源,增添抽水机泵,1956年军民在玄武湖乡岔路口共建“军民友谊库”,1958~1959年马群乡自建“黄马水库”;红花、响水两圩加固堤防。开辟双桥门至东瓜匙翻水灌溉渠长达3千米。据统计,到1961年5月菜区共有机电排灌设备583台套,8720.04千瓦,菜地机电灌溉面积达到9万亩。水利条件初步改善,但因大型水利设施不配套,抗灾能力仍较薄弱。

1972~1978年以排涝为主兼及防旱。全市菜地中,易涝菜地8400亩,易旱菜地11100亩。1972年7月暴雨成灾,造成半个月缺菜;1973年夏的一场暴雨,使500亩菜地受淹;8月干旱无雨,蔬菜

生产供应受到影响,11月市蔬菜工作会议要求加强菜区水利建设。到1974年春共整修沟渠40条,挖土122万方。先后治理了白水河、友谊河、十里长沟、七乡河、九乡河;1974年7月连降暴雨,15640亩菜地被淹,市革委会组织菜区社队挖土200万方,新建改建机电排涝站30个;从1974年到1976年累计修筑加高各类堤防105千米,新建扩建排涝站63座,增加机泵238台套(10997千瓦),据统计,1974年水利建设中共挖土2650多万方。

1978年夏持续高温干旱,丘陵菜地有1.35万亩无水灌溉,受灾减产面积3万余亩,耕翻改种近1万亩。水利建设重点转向防旱,从长江、秦淮河引水,解决丘陵菜地灌溉问题。1979~1981年国家投资450万元,新建11条扎根江河的翻水线,修筑输水石渠1.6万米,埋管1450米,打山洞800米,建提水站27座,装机45

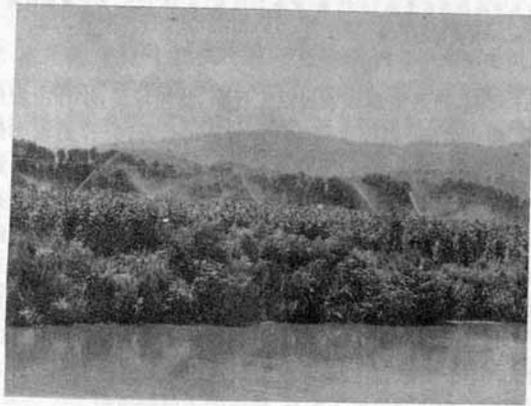


图1 喷 灌

台套,1610千瓦,每秒流量5.8立方米。

1982年,在石门坎、紫金山两乡试验菜地治渍,埋设地下塑料管道,控制雨季地下水位取得成效,到1984年共建成1180亩。

1986年在地处丘陵岗地的玄武湖乡仙鹤门、徐庄开凿两眼机井,日出水量达2000吨,并修蓄水池1座。蓄水1100吨,解决该地区蔬菜生产和菜农生活用水。

1987~1989年,新建排灌站7座(装机13台,391千瓦,水泵8台,每秒4.138立方米),涵闸10个,其中国家投资55.5万元,乡、村自筹48.29万元。1990年完成小型水利配套工程17项,翻建、新建排灌站各一座,新建抗旱翻水线1条。

1991年夏出现特大洪涝灾害,冬春狠抓菜田水利,维修排涝站16座。完成土方38万方,开挖排水渠道7.7万米,清淤积肥垡地1万亩,清塘理沟2.8万亩。

[道路]

1949年前后,南京老菜地虽多分布在城内及近郊,但因田块分割,高低错落,菜地间多为羊肠小道。江东乡地处沿江圩区,各圩分割,雨天道路泥泞,“弯弯的路,稀稀的树,远望近村去无路”。其它圩田和丘陵菜地,也同样存在道路不畅,产品难出,肥料难进等困难。1958年后,采取社队集资、厂矿合作等形式,铺筑道路。1962年迈皋桥公社附近工厂集资修建万寿化纤厂马路8千米,1975~1976年间农业学大寨,田、水、林、路统一规划,菜区道路有较大改善。1976年迈皋桥公社集资修建华东电子管厂到兴卫大队道路10千米,同年燕子矶公社集资修建4条水泥路总长20千米,为菜区送菜运肥提供了方便。江东公社1980年经过全面规划,建成水泥路15千米,沙石路45千米,简易路30千米,村庄全部搬迁在道路两旁。1980年后,市政府组织各菜区修筑道路。1981~1984年间新建和改建砂石灌浆路90.947千米,国家投资762.852万元,

乡村自筹 68.636 万元,1985~1989 年又新建和改建水泥、砂石路 175.491 千米,国家投资 427.5 万元,乡村自筹 154.077 万元。大大改善菜区交通运输,达到村村队队通汽车,雨雪天通行无阻。1991 年又新建菜区 4 级灌浆路 23 千米。

[供肥设施]

黄粪历来是南京菜区主要肥源,菜农在居民区承包公、私厕所和收集居民黄粪,每户分别有一个较大砖砌粪池,或粪缸、土坑常年贮粪,地头另设小缸之类,临时存粪,用以兑水施用。

1948 年南京市政府为维护城区观瞻与卫生,缓解农民运粪出城困难,采用私有公用,官督商办的办法,由私人在白下区秦淮河边兴建第一个粪站,容量 1500 担,收集暂存未运出的黄粪,其中 60% 免费供应当地菜农,40% 由商家销往外地。

1952 年市政府投资新建通济门、江东门、石门坎、晏公庙(下关)、黄家圩 5 个粪站。后因城内公厕改建,对本地菜农不再免费供应黄粪,并制定黄粪按质收费标准,由于黄粪外销量增加,供应本地菜农的数量有时不能保证,而且粪质下降,引起菜农不满,时有磨擦,经市农业、卫生部门多次协调,有所缓解。

1956~1957 年合作化后,郊区分片承包城区厕所黄粪(时称直线供肥),燕子矶区先包下关,1960 年燕子矶公社划归鼓楼区领导,又包鼓楼区。雨花台区包白下和秦淮两区。运粪清扫维修等一切费用均由郊区社队负责。有些郊区在近郊自建贮粪池,中转和分配黄粪。例如燕子矶公社投资 2 万余元,在黄家圩建造 8 个大粪池,每大队 1 个,又在草场门建造几个大粪池,为兴武等几个乡中转黄粪。

1973 年 5 月 25 日市蔬菜工作会议决定,黄粪首先保证蔬菜生产需要,各乡集资建造贮粪池。1979 年市蔬菜局成立,逐年投资帮助菜区增建粪池、粪站,转运粪肥,扩大储量。1981 年采取补贴

投资办法,建粪站国家补贴 50%,建粪池每立方米补贴 3.3 元,市、区、乡、村分担粪站粪池基本建设经费。1982 年 9 月底止,全市菜区建成 25 座粪站,容量 6540 立方米,可储粪 13 万担,各蔬菜生产队建粪池 3.43 万立方米,可贮粪 68 万多担。

1985 年 1 月 22 日,市蔬菜局行文规定“大型的粪站、粪池应由大队统一管理。各大队可根据本地具体情况,制订有关使用办法,并与环卫部门衔接好要粪计划,粪站、粪池不准毁弃不用。”督促菜农合理利用粪站、粪池贮粪。

到 1987 年底菜区 12 个乡累计建粪站 38 个,20612 立方米;21 个乡的纯菜村队建粪池 50459 立方米。粪站、粪池总容积 71071 立方米,总容量 1511456 担,相当于全市 1 个月的出粪量,基本达到每亩菜地有 1 立方米贮粪设备。1987 年前全市包括运粪车、垃圾场等补贴,国家共投资 197.58 万元。

第三节 生产机具

古代菜农都是小块土地上,以手工操作为主,辅以畜力。民国时期,虽有新农具引进,但极少见。中华人民共和国成立后,菜区的农机具才有了较大改革和发展。1953 年,市农林水利处提出改变“三挑(挑菜、挑水、挑粪)一钉耙”的状况,以减轻菜农的劳动强度。经过 40 年的努力,蔬菜生产耕作,灌溉、植保、运输等机具均有了较大的改善。

90 年代以来,随着菜区逐步实行家庭联产承包责任制,一些适于规模经营的生产设施和农机具如固定喷灌、大拖拉机、汽车等出现闲置、甚至毁坏废弃,蔬菜生产的机械化面临新的课题。

[传统农具]

传统农具是农户手工劳动的产物。据出土的春秋晚期(前480年)铁制农具即有镰、锄(锹)、耨等,宋陈旉《农书》载有“铁搭”曾见于江浙,即四齿或六齿钉耙,“举此耨地,以代耕垦。”所言“铁塔”可能有形状和质量变化,但其作用是相同的,故至今仍在使用。现存农具有:

四齿耙,又名钉耙,用于灭茬垦翻土地。

六齿耙,又名耨耙,垦翻土地后,平整土地,以备播种定植。

板锄,又名锄头,用于松土、除草、培土。

沟锄,用于划沟,打塘(定植穴)。

挖锹,又名耨锹,用于翻土、挖沟。

手锄,又名手铲、扞铲,用于栽植秧苗。

瓜铲,用于瓜类定植、缩根。

镰刀,用于起菜(采收),拉秸。

踏板,用于播种后,人上踏板镇压、踏平畦面用。

粪桶,浇水,施肥用。

粪勺,分舀勺和浇勺,舀勺又有大小之分,大舀勺用于从大粪池舀粪入粪桶再倒入小粪坑,小舀勺是从小粪坑(或粪缸)舀粪倒入粪桶内,直接施于菜地内。浇勺用于泼浇蔬菜。

菜萝,竹制,装菜用。

扁担,有竹制扁担和木制的翘扁担,用于挑菜,挑粪,挑水用。

[耕作机具]

传统农具劳动强度大,效率低,人工筑地一般每亩2~4个工,牛耕使用的木犁,1人1牛每天耕地3亩,1953年在菜区推广双轮双铧犁耕地,每天耕地8亩,比人工刨地提高功效26.6倍。但因需动力大(需2头牛)而菜区饲料缺乏,很少养牛,加之耕翻质量并不理想,因此未能普及而自行消失。

60年代初,菜区开始使用拖拉机耕地,与人工刨地,牛耕并存。据1961年5月市副食品局统计,郊区用于蔬菜生产的耕牛共3380头,拖拉机47台,菜地机耕面积1.36万亩,此后,拖拉机日渐增加,1963年南京市蔬菜试验站购置手扶拖拉机1台,附有旋耕犁,1964年在雨花台区红花乡示范推广。

1965年统计,市郊菜区有手扶拖拉机81台,大拖拉机6台。1978年增加到大、中型拖拉机29台,手扶拖拉机1372台。由于机耕浅(一般深约10厘米左右,人工刨地可深至24—33厘米),拖拉机的燃料、维修费用较高,因此多用于运菜,用于耕地的不多。1978年,市农业机械研究所曾试制蔬菜深耕碎土犁成功,因劳动强度大未能推广。随着农机质量提高,特别是旋耕机的出现,耕翻碎土1次完成,用于耕地的迅速增加,机耕面积有所上升。但大型拖拉机功能不完备,耕地效果不够理想,发展缓慢。据统计,1984年大型拖拉机减少为13台,手扶拖拉机增加到1410台。

为了解决菜农劳动强度大和种菜劳力不足的问题,1985年市蔬菜局在雨花台区江东乡兴隆村和栖霞区马群乡两地建立蔬菜机械化专业服务队进行机耕服务试点,由市、乡两级政府各投资50%,购置上海—50带爬行档拖拉机和东风—12型手扶拖拉机各1台,配套旋耕机、2铧犁、6铧犁、开沟机等机具,用于耕耙开沟多种作业,工效与人工相比,耕地提高40—50倍,开沟提高60—100倍。1986年蔬菜机械化专业服务队增加到15个。1987年增加到50个,新增上海—50拖拉机25台、手扶拖拉机263台(其中东风—6型28台)。

截止1989年,市郊菜区共有上海—50大型拖拉机38台、东风—12等手扶拖拉机1673台,机耕面积124488亩次,累计机械开沟11.5万米。国家共投资160.24万元。

1990年又新增大型拖拉机5台套,小型拖拉机179台套,全年机耕面积14.5万亩次。1991年两个机械化示范村的一期工程



图2 拖拉机耕翻菜地



图3 蔬菜筑畦机



图4 开沟机

项目基本完成。1992年菜区生产责任制发生变化,不少乡、村将拖拉机承包给个人,只有很少用于耕地,大多是搞运输,菜区机耕面积明显减少,只有少数乡、村还能维持机耕,1993年市郊菜区的机耕面积已不足2万亩。

〔浇灌机具〕

菜地浇水历来采用肩挑瓢浇,清代陈作霖《凤麓小志》:“金陵城西南一隅,……最宜于蔬,……每当晨露未晞,夕阳降落,担水荷粪之人,往来若织,不肯息肩。”1955年市政府为减轻菜农劳动强度,在市园艺场进行苏式人工降雨机示范试验,喷浇质量较好。但因成本高和喷后地烂,大量管道搬迁困难,故未推广。同年,在10区茶亭乡和红花乡、7区红旗生产合作社、8区大庙乡进行机器抽水皮管浇菜的试点,浇水质量与人工挑浇相仿,劳动强度大大降低,皮管浇每人每天浇5亩,工效提高10倍,很快在菜区推广开来。但因机具、皮管一次性投资较大,未能代替人工挑浇。

1960年近郊菜区共有小型流动机泵54台。当年有大面积粮田改为菜地,劳力不足,菜农采用宽畦深沟,机泵抽水入沟,用粪瓢浇菜的办法俗称“沟灌瓢浇”,省工省力,但土地利用率下降,仅为60%左右,老菜区仍以肩挑瓢浇为主。1963年市蔬菜试验站引进潜水泵直接灌溉,可提高工效10余倍。1964年在红花公社示范,逐步在菜区推广。1965年菜区共拥有潜水泵99台,“文革”期间,工厂停产,潜水泵及其零部件短缺,维修困难,只好又回到人工瓢浇。1967年迈皋桥公社大桥大队自筹资金2万余元,建成一座高山水池,利用机泵抽水入池,田间埋设地下管道,田头留闸阀,用皮管浇菜300余亩。70年代紫金山公社卫桥生产队,燕子矶公社吉祥四队相继建成高山水池和地下管道,利用落差自流灌溉。

1974年市蔬菜试验站引进吉林省通化塑料喷头,设计组装固定喷灌获得成功,1975年首先在玄武湖公社玄武湖大队新庄生产

队建立固定式喷灌 200 亩进行示范推广。1976 年又在雨花台公社集合大队建立固定喷灌 200 亩,并由大队技术员安装遥控设备,菜农称赞:“灌溉威力大,天旱也不怕,有了喷灌化,晴天把雨下。”建立喷灌后,一般提高工效 50~60 倍。喷灌还改善田间小气候,有利蔬菜生长,集合大队中午测定,喷灌前后温差 8~10℃,减轻伏菜热害。早汤菜秋前日喷 2~3 次,能提前 15 天上市。菜区纷纷要求建喷灌设施,1977 年 10 月发展到 2.3 万亩。在 1978 年大旱中发挥了明显作用,至 1980 年 1 月,菜区共建喷灌 4.3 万亩。其中流动喷灌 3 万亩,由于流动喷灌喷水后菜地过烂,移动困难等原因,逐渐淘汰。1982 年固定喷灌面积发展到 38560 亩。截止 1984 年,国家共投资 1892.8 万元。后因自然损坏,少数乡、村保管不善,以及生产责任制变化等原因,喷灌面积下降,1989 年统计为 30094 亩。1990 年维修固定喷灌面积 1 万亩,1992 年因近郊老菜地大量被征占,加之菜区普遍推行家庭联产承包责任制,不少固定喷灌被拆毁、废弃,实际使用面积明显减少。另外 1979 年雨花台区农科站曾小面积试用滴灌,省工省时,但因投资较多,未能大面积推广,80 年代后期滴灌又有新的发展。

[浇粪机具]

60 年代试用机泵、皮管浇粪,工效明显提高,劳动强度大为减轻。1965 年有 20 台机泵。70 年代中期,上海研制出专用的粪泵,在本市推广应用,1978 年有 45 台。1984 年增加到 76 台。1986 年试验成功水粪两用浇灌装置(包括粪池、水池各 1 个、地下管道、立管、阀门、皮管等),能控制水肥混合量调节粪水浓度,可用于施基肥、追肥。1987 年各类粪泵增加到 198 台。1989 年有粪水两用浇灌装置的菜地面积 1600 亩。1990 年又新建固定半固定粪水两用浇灌、喷灌菜地 1100 亩。

[植保机具]

历史上防治蔬菜害虫主要靠人工捕杀,药剂用帚把洒,纱布袋抖撒等方法,效率很低。防治病害主要靠选用抗病品种和栽培防治。1947 年皇城(后宰门一带)少数菜农曾用过单管喷雾器喷洒农药,由于当时国内没有生产此器械,未能普及推广。

1953~1954 年试用手持点头喷粉器喷药粉,因菜农惯用乳剂,未能普及。市农资公司及及时组织采购单管喷雾器,通过供销社及私商供应菜区 199 架,到 1955 年菜区拥有各式喷雾器 1250 架。每架 2 人,1 天喷药 8 亩,可提高工效数十倍。

50 年代后期出现压缩式喷雾器。60 年代药械厂新生产出背负式喷雾器,逐渐淘汰压缩式喷雾器,但仍以单管喷雾器为主。背负式喷雾器每人每天可喷药 8 亩,比单管喷雾器提高工效 1 倍以上。1965 年共有单管喷雾器 1512 架、背负式喷雾器 135 架、拉杆式喷雾器 5 架。1973 年背负式喷雾器增至 892 架、单管喷雾器 1961 架。同年,国内新生产的机动喷雾器开始用于菜区,计有 41 架,1 人每小时可喷药 15—16 亩。但机械震动剧烈,劳动强度大,质量也不过关,实际使用不多。1978 年菜区共有背负式喷雾器 2527 架、单管喷雾器 864 架、机动喷粉喷雾器 1 架。80 年代单管喷雾器逐步淘汰,背负式喷雾器成为主要防治工具。体积小、震动轻的新型机动喷雾器研制成功,重新被菜区采用。1984 年统计有背负式喷雾器 7029 架、机动喷雾器 54 台、单管喷雾器 156 架。1987 年统计背负式喷雾器 13814 架、单管式喷雾器 107 架,机动喷雾器 30 台。

[运输机具]

50 年代初期,菜农卖菜运粪以肩挑为主。有少量骡马车和钢丝两轮手推车,1953 年骡马车增多,1956 年合作化后,逐步购置大、小板车、运菜运粪。50 年代末,部队的一些军马转役,菜区骡马车进一步增加。1962 年 6 月统计市郊菜区有板车 3138 辆、骡马

691匹。1963年市蔬菜试验站首先使用手扶拖拉机带漏斗运菜,因驾驶技术容易掌握,体积小,机动灵活,比骡马车工效高。生产队相继购置手扶拖拉机运菜运粪,1965年统计菜区有手扶拖拉机81台,大、小板车2060辆,汽车7辆。骡马车由于军马老化,菜区缺乏饲料以及城市交通和卫生等因素已减少至9辆。1973年菜区计有手扶拖拉机573辆、大小板车1850辆、汽车38辆、马车3辆。由于手扶拖拉机噪音大、交通事故多,市有关部门开始采取发证定时运菜等办法限制进城,并相继发展汽车运输,大小板车多用于农村短距运输。到1978年全市菜区共有手扶拖拉机1325辆、汽车95辆、大小板车955辆。1984年菜区共有汽车180辆、手扶拖拉机1410辆、大小板车520辆。1986~1988年省、市政府先后投资298.57万元帮助菜区乡、村购置运菜汽车,红花、江东、石门坎、玄武湖、燕子矶、迈皋桥各乡的大部分村皆有了汽车,多的1个村6辆,少的



图5 农用真空泵吸粪车

有2辆。1987年4月1日起禁止手扶拖拉机运菜进城,全部改用汽车运菜,但作为运输机具,手扶拖拉机仍有增加,据1987年统计菜区共有汽车245辆、手扶拖拉机1605辆,大、小板车576辆。1992年随着蔬菜价格和流通渠道全面放开,菜区普遍推行家庭联产承包责任制,蔬菜运输工具又发生变化,除少数乡、村仍使用汽车、拖拉机运菜外,大部分农户采用自行车、三轮货车运菜上市。

第四节 种植面积和产量

〔种植面积〕

南京历史上蔬菜种植习惯是一年三大季,其播种的主要节令为清明、立秋和秋分。

1951~1955年种植面积相对较稳,复种指数较高。据不完全统计每年蔬菜种植面积6万亩左右,复种指数3.39~3.66。

1956~1963年种植面积扩大,复种指数下降,1956年种植面积上升到7.5万亩,复种指数为2.78,1957年种植面积7.1万亩,复种指数2.71,1958年种植面积8.7万亩,复种指数降到1.89,1959年实行“瓜菜代”,播种面积增加到26.5万亩,1960年达到44.5万亩。

1963~1964年粮食、油料和猪鱼禽蛋等副食品生产逐步恢复正常,于是对菜地进行压缩,种植面积相应减少,1965年种植面积为13万余亩,复种指数上升到2.97。“文革”时期,种植面积基本保持在12~14万亩,复种指数2.9~3.1。

70年代后期特别是80年代以来,一方面城市人口增长,对蔬菜消费需求增加,菜地、种植面积相应扩大;另一方面,近郊菜区积极兴办第二、三产业,种菜的比较效益下降,菜农不安心种菜,主要劳动力转移,土劳负担过重,1985~1992年种植面积和复种指数

呈下降趋势,1985年种植面积16.3万亩,复种指数2.23。1989年种植面积15.72万亩,复种指数2.43。

〔产量产值〕

民国前,蔬菜产量产值没有查到可靠资料,1932年《南京市政》记载蔬菜产量为6000吨,产值24万元,数字明显偏小。中华人民共和国成立后,始有比较完整的记录。但有不少年份数字不够准确,根据现有资料,历年蔬菜产量产值变化较大,单产水平悬殊,影响蔬菜产量的因素除菜地状况、种植面积、品种布局、劳力素质、土劳负担以外,气候条件是一个重要因素;1952、1954、1958、1960、1961、1964、1969、1970、1972、1974、1978、1980、1981、1985、1987、1988、1991、1993年等年份分别出现了连续阴雨、暴雨洪涝、高温干旱、低温冻害、病虫害等灾害,对蔬菜生产的影响很大,产量明显下降,市场供应出现波动。

表9 1951~1995年菜地面积、种植面积、产量、产值一览表

年份	常年性菜地 (万亩)	季节性菜地 (万亩)	种植面积 (万亩)	总产量 (万吨)	总产值 (万元)
1951	1.7	0.4	5.98	7.12	
1952	1.56	0.47	5.83	6.33	
1953	1.44	0.66	5.7	8.05	
1954	1.38	0.87	5.71	6.93	
1955	1.42	0.86	6.25	8.1	
1956	2.41	0.86	7.5	8.96	
1957	2.63	1.2	7.14	10.49	887
1958	3.81	2.4	8.7	10.3	928
1959	8.52	0.9	26.5	14.5	1312
1960	18.4	0.5	44.5	27.63	1808
1961	14	0.6	41.5	25.88	2088
1962	12	2	26.4	26.24	1856
1963	5.84	1.94	13.74	15.98	1252

年份	常年性菜地 (万亩)	季节性菜地 (万亩)	种植面积 (万亩)	总产量 (万吨)	总产值 (万元)
1964	5.16	2	14.41	16.16	1188
1965	4	2	13.03	19.14	1222
1966	3.34	1.8	12.28	17.54	1237
1967	3.26	1.8	11.77	17.33	1290
1968	3.26	1.8	12.86	17.43	1330
1969	3.26	1.8	12.19	15.67	1126
1970	3.2	1.8	10.67	15.88	1158
1971	3.2	1.8	12	16.75	1204
1972	3.6	1.8	12.19	17.18	1269
1973	3.74	1.8	14.6	17.29	1311
1974	4.34	1.8	14.18	17.31	1321
1975	5.1	2.2	14.88	15.77	1272
1976	6	3	19.39	26.94	1976
1977	6	3.5	23.19	28.28	2100
1978	6	3.5	23.18	26.73	1917
1979	6.3	3.1	21.09	27.37	2029
1980	6.9	3	21.14	24.18	2140
1981	6.75	3	20.73	23.25	2328
1982	6.85	3	22.25	26.31	2494
1983	6.8	2.4	20.41	27.52	2458
1984	6.7	2.4	21.69	26.06	2727
1985	5.8	2.2	16.63	16.9	2262
1986	6	1.8	16.81	21.78	2710
1987	5.8	1.7	15.46	17.03	2563
1988	6.3	1.5	16.86	17.98	3080
1989	6.2	1.5	17.07	22.07	3520
1990	6.06	1.5	16.43	22.15	3705
1991	5.85	1.5	13.8	21.5	3900
1992	5.3	1.2	14.1	24.3	7460
1993	4.86	1	12.98	23.1	10902
1994	6.26	1	18.54	27.4	15366
1995	7.84	1	19.84	31.7	23800

第二章 品 种

第一节 地方品种

[品种概况]

南京蔬菜品种资源主要由野菜转化和北菜南引两部分组成。民国以前,有资料记载的地方品种有11类71种,至今仍保存56种,其中名特优品种就有17种。中华人民共和国成立后,蔬菜品种更新较快,增添以高产、优质、抗病和不同熟期配套品种有180多个。1981~1989年经搜集、整理,鉴定有13类330个品种(组合),地方品种经挖掘、整理后实际现存176个,新发展品种(组合)154个,到1992年又引进新品种(组合)24个,共达13类354个品种(组合)。

表10 南京蔬菜品种调查表

类别	种类名称	品 种 名 称
根 菜 类	萝卜	高圆扬花萝卜、扁圆扬花萝卜、小红头萝卜、泡里红、五月红、狗蹄瓜、五月青、早红萝卜、伏抗萝卜、中秋红、宁红、沙高、露头青、大红袍、新闸红、夹岗冬萝卜、穿心红、心里美、灯泡红、牛腿红萝卜、迟花萝卜。
	胡萝卜	红胡萝卜、黄胡萝卜、红大片、四季胡萝卜
	芜菁甘蓝	洋大头菜。
	辣根	辣根
	根芥菜	红菜头。
	牛蒡	牛蒡。

类别	种类名称	品 种 名 称
白 菜 类	小白菜 (青菜)	矮脚黄、“南农矮脚黄”、“矮杂一号”、“矮杂二号”、“矮杂三号”、“矮抗一号”、矮抗二号、矮抗三号、中冥白、短白梗、上海青、亮白叶、乌白叶、四月白、四月慢、五月慢、菊花心瓢儿菜、二白、箭杆白、汪陈腌菜、狮子头腌菜、苜蓿园腌菜、高柱腌菜。
	大白菜	麻叶小包头、城杂五号、“81-5”、丰抗-70、“85杂22”、福山、青杂中半、麻叶大包头、城阳青、青杂三号。
	紫菜苔	紫菜苔。
	菜心	广东青菜苔
芥 菜 类	雪里蕻	雪里蕻、九头乌、腊菜。
甘 蓝 类	结球甘蓝 (包菜)	鸡心包、春早平头包、平心包、夏光甘蓝、春丰、小平头、秋丰、京丰一号、苏晨一号、黄苗、大平头、抱子甘蓝、紫甘蓝。
	花椰菜	六十天、法国雪球、八十天、天津椰尔福、一百六十天、绿花菜。
	球茎甘蓝	平生白茎蓝、青皮茎蓝。
	芥 蓝	芥蓝
瓜 类	黄 瓜	黄金垫、长春密刺、宁丰一号、宁丰二号、宁丰三号、小八叔、汶上、油皮、津研四号、津研二号、津杂一号、南京刺瓜、津研七号。
	冬 瓜	小狮子头、马群早冬瓜、奋斗青皮、一窝蜂、广东青皮、大狮子头。
	丝 瓜	蛇形丝瓜、棒槌丝瓜。
	瓢 子	面杂瓢子、棒槌瓢子。
	笋 瓜	西葫芦(花皮、黄皮、青皮)、搅瓜、笋瓜(小黄皮、小白皮、大黄皮、大白皮)。

类别	种类名称	品 种 名 称
瓜 类	菜瓜	青皮、花皮(楞子菜瓜)。
	南瓜	小磨盘、癞子南瓜、青瓢形南瓜、牛腿南瓜、大磨盘。
	苦瓜	本地苦瓜、江西短苦瓜、四川苦瓜。
	蛇瓜	蛇瓜。
	佛手瓜	佛手瓜。
茄 果 类	番 茄	早魁、早丰、青岛早红、北京早红、苏粉一号、苏抗五号、苏粉二号、浦红一号、苏抗4号、中蔬4号、佳粉一号、苏抗三号、双抗二号、卡洛索、长龄、中蔬六号、强力来寿、九龙大红、402、美国大红、樱桃番茄、苏抗七号。
	茄 子	苏州牛角、紫长茄、白茄、艾瓜茄、苏×峙、苏长茄、青白茄、大青茄、紫圆茄、徐州长茄、牛蛋茄、美国大茄、九龙迟茄、青圆茄、千两1号茄、海口茄。
	辣 椒	黄壳早椒、黑壳早椒、早丰一号、早杂一号、早杂二号、湘研一号、苏椒二号、羊角椒、茄门甜椒、小红椒。
豆 类	四季豆	南京地扁、南京黑籽地圆、奋斗村地豆、81-6地豆、美国供给者、黑籽冠军、白籽架豆、黑籽架豆、青岛架豆、313架豆、长白七号架豆。
	豇 豆	红嘴燕、宁红一号、早三水、之豇28-2、白豇二号、火赤链、张塘豇豆、燕带红、紫皮豇、上海青皮、冷豇、地豇、泥鳅豇。
	毛 豆	三月黄、五月乌、六月白、六月黄、七月半、八月白、通州豆、大青豆、白毛豆、蟹壳青。
	扁 豆	白扁豆、红花边扁豆、红扁、大青扁、青扁、青花扁、猪耳朵、紫扁豆、红绣鞋。
	蚕 豆	小粒蚕豆、一窝蜂、白皮蚕豆、田鸡青、大粒蚕豆、大蟹壳青蚕豆。
	豌 豆	无须豌豆、食荚豌豆、云南豌豆、中山青豌豆、早油豆、叶用豌豆、荷兰豆、泥豌豆。
	菜 豆	荷包豆

类别	种类名称	品 种 名 称
葱 蒜 类	韭 菜	寒青韭、马鞭韭、汉中韭、韭韭、乌苗韭、黄苗韭、791韭。
	葱 葱	香葱、分葱、洋葱、日本香葱。
绿 叶 菜 类	洋 葱	黄皮洋葱、红皮洋葱。
	韭 葱	洋蒜。
	蒜	嘉定白蒜、太仓白蒜、八九瓣、软叶大蒜、四六瓣、二水
	莴 笋	白皮香、青皮臭、白皮圆叶、紫皮香、青皮香。
	生 菜	不结球生菜、玻璃生菜、紫叶生菜、结球莴苣、菊苣。
绿 叶 菜 类	芹 菜	小叶芹、自来白、铁杆芹、西洋芹、大叶芹、荷兰芹。
	青 芹	芹菜藤(香刀芹)。
	蕹 菜	小叶蕹菜、大叶蕹菜。
	菠 菜	尖叶菠、二洋菠、圆叶菠。
	苋 菜	荷叶苋、红苋、青苋、花苋、秋不老苋。
	茼 蒿	鸡爪茼蒿、花叶茼蒿、板叶茼蒿。
	茺 蒿	大叶茺蒿、青梗茺蒿。
	芥 菜	花叶芥菜、板叶芥菜。
	苗 香	小茴香、球茎茴香。
	叶用蕹菜	君达菜(牛皮菜)
	木 耳 菜	木耳菜。
大 黄 苣	食用大黄。	
苜 蓿	苜蓿。	
薯 芋 类	马铃薯	东农303、克新4号、高原七号、克新1号、里外黄、南翔红皮。
	芋 苗	紫芋。
	百 合 芋	白花百合(紫金山百合)。
	菊 芋	洋生姜。
生 姜 地 瓜	生 姜	生姜。
	地 瓜	地瓜。

类别	种类名称	品 种 名 称
水生蔬菜	茨 菇	高脚黄、倚老五、木茨菇。
	茭 瓜	小蜡台、箭杆白。
	藕	一点红、美人蕉、狮子头、白把。
	水 芹	水芹。
	荸 荠	荸荠。
	芡 实	铁果芡实、粉果芡实。
食用菌类	蕈	小白板蕈、四角蕈、大叉蕈、红鲜蕈。
	平 菇	佛罗里达平菇、粗皮侧耳、“3×8”、平菇、凤尾菇。
	金针菇	三明一号金针菇。
	香 菇	Cr-02 香菇。
	蘑 菇	双孢蘑菇。
	猴头菌	猴头菌。
野生蔬菜	草 菇	草菇。
	黑木耳	黑木耳。
	菊花叶	菊花脑。
	野 芹	野芹、野水芹、野白水芹。
	茭儿菜	茭儿菜。
	苜 蓿	黄花苜蓿。
	马 兰 兰	马兰头。
	枸 杞	枸杞头。
	马 齿 苋	马齿苋。
	野 苋 菜	野苋菜。
	野 蒜	野蒜。
	芦 蒿	芦蒿。
兔 儿 苗	兔儿苗。	
地 衣	地衣(地塌皮)。	
其它	香 椿	香椿头
	金 针 菜	黄花菜
	秋 葵	黄秋葵。
	笋	淡竹笋、毛竹笋。
	花 椒	花椒。

[地方品种]

南京蔬菜地方品种,散见于史籍、诗文等文献中有13类71种,(见表11)东吴以前野生菜较多,东吴以后大部分蔬菜为人工栽培。

买菜、猪蹄菜、蕨、葵、莼、蓼、匏、蒲、苻、防风、甘露子、金瓜、甘菊等今已不再食用。

表 11 南京历代文献中所见蔬菜(重复者不录)

朝代	菜 名
三国·吴	买菜 猪蹄菜 苻(芡菁)
西晋	踔鸡(芋) 葵
东晋	葱 蕨 匏 菘 藕 菱 莼 芥 藟 葱 蒜
南朝·宋	笋
齐	菘 韭 蓼 壶芦 蒜
梁	茄 蒲 苻 山药
北宋	苋 芡实 粟菜
南宋	百合 莴笋 萝卜 冬瓜 白芹 茭蒿 防风菜 甘露子
元	枸杞 菠菜
明	箭杆白 扁豆 红豆 豌豆 刀豆 蚕豆 草瓜(王瓜) 菜瓜 丝瓜 金瓜 甘菊 生菜 苔菜
清	苦瓜 北瓜 茭儿菜 兔苻(荸荠) 雪里红 马兰 黄芽菜 苜蓿 瓢儿菜 野蒜(山葱蒜)
民国	毛豆 四季豆 稍瓜 芸苔 辣椒 番茄 包菜 马铃薯 君达 蒿菜

明清以降,蔬菜种类日趋丰富,《正德江宁县志》有菘(白菜)、箭杆菜(腌菜)、蕨(雪里蕨)、芹、菠、葵蒿、草瓜(王瓜)、冬瓜、西瓜、甜瓜、菜瓜、丝瓜、金瓜等的描述。清《江南通志》载:“蔬之品曰菘、曰笋、曰芹(有青芹、白芹)、曰韭、曰葱、曰姜、曰苋、曰茄、曰芥、曰菌、曰莴苣、曰萝卜、曰王瓜、曰丝瓜、曰南瓜、曰甜瓜、曰苦瓜、曰冬瓜、曰北瓜,其生于水者曰茭瓜、曰茭菜、曰蒲菜。味甜而腻粉者曰

薯蕷(一名山药、又曰芋)。……果之品曰莲、曰藕、曰菱、曰芡、曰凫芡。”

民国时期,《首都志》记载蔬菜种类有42种:大豆(俗呼毛豆,有七月豆、八月豆、九月豆之别)、扁豆、豌豆、豇豆、四季豆、茄、黄瓜、丝瓜、梢瓜、瓠、匏、壶卢、冬瓜、南瓜、苜蓿、芸苔、菘、瓢儿菜、雪里蕻、芥菜、黄矮菜(黄芽菜)、蕹菜、箭杆菜、蕻菜、茺菁、芥菜、萝卜、旱芋、马铃薯、苋菜、君达、菠陵、蒿菜、菱蒿、芹、姜、蕹、蒋(菰)、草、马兰、苔菜、紫菜等。上述蔬菜品种,流传至今的均可称为地方品种。

1954年市农林处组织苏州农校蔬菜专业毕业生对市郊蔬菜品种进行了全面调查,应用生物学分类方法统计,共有12类、63种、162个品种。其中白菜类有青菜、雪里蕻、大白菜3种16个品种;甘蓝类有包菜、花菜、苜蓝、芥蓝4种11个品种;绿叶菜类有菠菜、莴笋、蒲芹、苋菜、蕹菜、茺蒿、菊花叶8种25个品种;直根类有萝卜、胡萝卜、茺菁甘蓝3种14个品种;瓜类有黄瓜、笋瓜、瓠瓜、冬瓜、南瓜、菜瓜、丝瓜7种计20个品种;茄果类有番茄、茄子、辣椒3种计20个品种;薯芋类有马铃薯、芋头、姜、地瓜4种计6个品种;豆类有四季豆、豇豆、毛豆、豌豆、蚕豆、扁豆6种计28个品种;葱蒜类有葱、蒜、洋葱、韭菜4种9个品种;水生蔬菜有茭瓜、茨菇、藕、荸荠4种计8个品种;野生蔬菜有荠菜、芦蒿、马兰头、苜杞头、茺儿菜5种5个品种。30多年来科技人员及菜农又精心培育和选育了一批新品种,引进国内外一批优良品种,增添了多种高产、早熟、品质好且抗性强的优良品种,更加丰富了本市蔬菜品种资源。据市蔬菜局1981~1989年调查、鉴定、整理共有蔬菜13类、341个品种,到1992年又引进挖掘24个品种,共达13类354个品种(组合)。至此,地方品种与更新品种比重为1:1。

第二节 大宗品种

大宗蔬菜是一年四季的当家品种,主要包括青菜、大白菜、萝卜、包菜、冬瓜、黄瓜、四季豆、豇豆、番茄、茄子、辣椒等品种,占蔬菜总供应量的70%,青菜四季均可栽培,可以周年供应;包菜、黄瓜、番茄、四季豆是春秋两季栽培的品种;冬瓜、豇豆是堵“伏缺”的主要品种;从蔬菜总体结构上看,大宗蔬菜品种虽少但消费量大,在南京蔬菜市场供应中有举足轻重的作用。

[青菜]

古名菘,《南齐书·周颙传》:“(齐)文惠太子问菜食何味最胜,曰,春初早韭,秋末晚菘。”据此,南京菘种植历史至少在1500年以上。因其品质鲜嫩,营养丰富,是菜中珍品,《南齐书·武陵昭王传》“尚书令王俭诣晔,晔留俭设,拌中菘菜鲍鱼而已。”梁简文帝有《谢敕赍大菘启》,菘是皇帝作为赐给臣子的佳蔬。其后历经唐、宋、关于赞扬菘的诗句屡见不鲜,元、明、清南京方志中,都有关于菘的记载。青菜鲜食、腌渍皆宜,为广大群众所喜食。南京民谚云“三天不吃青,肚里冒火星”。青菜实为生活中不可缺少的食品之一。每年播种面积均在5万亩以上,上市量占总上市量的30%左右,是全年蔬菜供应的主要品种。

青菜品种甚多,按栽培和上市期分:有扬花菜秧、春青菜、泥头菜、麦黄菜、霉菜秧、伏菜秧、早汤菜、把子菜、秋冬青菜、腌菜等。传统品种有矮脚黄、乌白叶、亮白叶、四月白、四月慢、二白、瓢儿菜、箭杆白、腌菜、高桩腌菜、紫菜苔等。箭杆白、高桩、二白等品种适宜腌渍,种植面积约5000亩。制成腌菜脆嫩爽口很受市民喜爱,晒干后可长期保存,干菜烧肉,香味四溢。

[萝卜]

宋《景定建康志》载有萝卜,《谈苑》记有“江东居民,言种芋三十亩,计省米三十斛,种萝卜三十亩,计益米三十斛”。

萝卜营养丰富,可生食、熟食,亦能腌渍、加工,耐贮藏运输,具有防病治病的功效,民谚云:“萝卜上了街,药铺下招牌。”“冬吃萝卜夏吃姜,不劳医生开药方”。

萝卜适应性较广,春、夏、秋季均可播种生长,可以周年供应。50年代栽培面积近万亩,最长达1.7万亩,一般年份为1万余亩,上市量占全年上市总量6~8%,是居民菜篮子里重要蔬菜之一。

萝卜品种有20多个,品质优良而著名的传统品种有早春播种的扬花萝卜,适宜清明前播种的泡里红、五月红,秋季播种的夹岗冬萝卜和沙高萝卜是南京萝卜中的珍品。50年代引进外地萝卜品种有天津心里美(宜作水果生食),浙江浙大长(单产高,但不适应南京居民消费习惯)。60年代引进有山东穿心红萝卜,生、熟食皆宜。70年代以来,各种杂交萝卜相继出现,单产高,但品质较差,水份过多,单个萝卜达2千克以上,不受居民欢迎。因此,萝卜品种仍以地方传统品种为主,但也有部分品质优良且适应性较广的品种如伏抗萝卜、早红萝卜、中秋红萝卜、新闸红萝卜等在生产中仍被选用。

[辣椒]

辣椒栽培历史较短,王孝燮《续治城蔬谱》:“青椒,《酉阳杂俎》曰出摩陀国,呼为味屐,味至辛辣”。“《本草》又名胡椒,即今之胡椒,吴越名辣茄,取形似也。”“吾乡又名青胡椒。”胡椒、青胡椒二名今仍通用。宜炒食,亦可作调味品或加工成辣粉、辣椒酱。

南京人食用习惯趋微辣甜椒型,地方品种不多,50年代初期仅有黑壳、黄壳、羊角椒、灯笼椒数种,分春秋两季种植,种植面积约1600余亩,50年代中期引进上海茄门椒,60年代自北方引进种

子椒,前者现为制种亲本,后者已被淘汰。1958年红花乡九龙村菜农杨福银发现南京黄壳与上海茄门椒自然杂交种,具有早熟、高产、耐热等特点,1972年在科技人员协助下,人工杂交制种成功,即在生产上广泛应用,1978年命名为“早丰一号”,1984年以来,每年早辣椒面积均在5000亩以上。国内20多个省市大面积引种“早丰一号”,均取得显著经济效益。近年来从外地引进了一些品种,南京辣椒品种不断增多,按熟性分,早熟种有早丰一号,南京黄壳、南京黑壳、早杂一号、早杂二号、湘研一号,中晚熟种有羊角椒、茄门椒,晚熟种有小红椒。其中南京黄壳、黑壳及上海茄门椒多用于早丰一号制种。

[番茄]

番茄又名西红柿,20年代由国外引进。王培棠《江苏乡土志》及民国21年实业部调查记载:近年来京(南京)沪一带,又有种植东亚洋果蔬者,如甘蓝、生菜、草莓、马铃薯、番茄、东洋瓜等,每年产量,亦复不少。

番茄营养丰富,可生食、熟食,亦可加工成罐头食品。春、秋两季栽培,采用塑料薄膜复盖栽培和贮藏保鲜措施,可以周年供应,深受居民欢迎。栽培面积约8000亩,总产1.5万吨左右。

经市郊菜农多年选育,红花乡九龙村选育出“九龙大红”番茄品种,长势强、较抗病、果大,一般单果重0.25千克,色大红、肉细汁多、酸甜、味浓,亩产3000千克左右,为南京主要栽培品种之一。50年代以来番茄早熟品种有:矮红金、南京早红、小五子、早雀站等。中熟种有:大五子、花旗,晚熟种有美国黄番茄、大黄、大红等。60年代出现武魁等,1964年,中国农业科学院江苏分院在红花、九龙、孝陵卫等地试种杂交一代种有比松×364、早×364等;80年代引进的品种及杂交一代种甚多,有江苏省农科院蔬菜所选育的苏抗系列品种,美国大红、早魁、早丰、青岛早红、中蔬四号、中蔬六

号、强力米寿等番茄品种达 24 个,早、中、晚熟配套齐全。

〔黄瓜〕

又名胡瓜。王孝燧《续治城蔬谱》：“此瓜自种至实，才二十一、二日，初夏即上市”。尤以“端午节以之佐蒲觞，几成风俗”。50 年代因有“端午五红(黄)”习俗。

黄瓜以嫩果供食,生、熟食、盐渍、酱制均可,各具风味,深受广大居民喜爱。植株节成性强,可以陆续采收上市,产量高,供应时间长。春、夏、秋均可播种,但以春季栽培为主。50 年代栽培面积近千亩,此后,每年栽培面积均在 3000 亩以上。

黄瓜传统品种有:茶亭的黄金坠、后宰门的刺瓜、苜蓿园刺瓜(市郊已断种,黑龙江园艺所仍保留原种亲本),浦口油皮、宁阳刺瓜、叶儿三及汶上黄瓜。70 年代引入长春密刺,叶儿三即被淘汰。但仍以本地传统品种为主,并从天津引进津研系列品种,其高产、抗病性均较传统品种强,传统品种栽培面积逐年减少,尤其是黄金坠已很少见。80 年代市蔬菜科所研育成“宁丰一号、二号、宁丰三号”,由于适应性较强,逐渐扩大栽培面积,津研系列品种逐渐减少。

〔大白菜〕

又名黄芽菜、结球白菜,产量高、品质好、营养丰富,且耐贮藏,是冬、春供应的主要蔬菜之一。栽培历史不长。民国陈邦贤《栖霞



图 6 宁丰黄瓜

新志》记有“黄芽菜”。1943 年日伪南京特别市农林室调查南京大白菜栽种近 90 亩。50 年代多为西瓜后作,并多在中远郊季节性菜地种植,如孝陵卫、马群等乡镇,面积千余亩。此后逐年增加,栽培面积在万亩左右,并形成以摄山、板桥、葛塘、江心洲、马群等乡为主的大白菜种植基地,多时栽培面积达 1.26 万亩,上市量 2.8 万余吨。

大白菜品种在 50 年代即有早、中、晚熟配套,早熟种有麻叶小包头,中熟种有麻叶大包头,晚熟种有福山大包头。60 年代相继引进城阳青、胶州大白菜及青麻叶等高产品种,70 年代又引进郑州早黑叶、小青口、石特一号、旅大小根、连丰及杂交种“小青口×郑州早黑叶”、“小青口×石特一号”、“福山×城阳青”、“小青口×城阳青”,青杂中丰等,对稳定产量起了重要作用。80 年代选用城杂五号、75 杂 10 为早熟种,青杂五号、81-5 为中熟种,青杂中丰、青杂三号、城杂六号为晚熟种,使市郊大白菜早、中、晚熟配套更加合理,并全部实现杂优化和良种化,使大白菜的抗病性及丰产性进一步提高,单产稳定在 4000 千克左右。

〔包菜〕

包菜即甘蓝或结球甘蓝,又名卷心菜,栽培历史不长。一年可栽培二季或三季,且耐贮藏,有利周年供应。1943 年统计包菜种植 200 余亩,50 年代栽培春包菜约千亩,秋包菜 2000 余亩;此后春包菜面积扩大,并增加伏包菜,三季包菜合计占蔬菜总面积 5% 左右。

传统的品种有牛心包、小平头(用作春包菜),大平头、小平头、早圆头则选作秋播。80 年代先后引进及选育早熟、高产、抗病、耐热或耐寒性能均较好的杂交种和良种;有鸡心包、牛心包、春丰、早丰、晨光、京丰一号、秋丰、晚丰、苏晨一号等,达到早、晚熟配套,提高了包菜的适应性,促进了高产、稳产。

[豇豆]

豇豆又名豆角、长豆角。南朝史料中即有记述,唯我国古代豇豆作为粮食,《广群芳谱》记载:豇豆“处处有之……其叶本大末尖,嫩食可茹……此豆嫩食充菜,老则收子,可谷可果可菜,取用最多,豆中上品也。”1943年日伪南京特别市农林室调查,种植面积173亩。每年3月中、下旬至7月均可播种,5月下旬至11月采收上市,是夏秋季节主要蔬菜之一,尤其是7~9月伏缺期间,豇豆是补缺的重要蔬菜。50年代每年种植2000亩左右。60年代增至5000余亩,约占全年蔬菜种植面积3%,上市量占全年总上市量2~3%,其中伏豇豆占伏季上市量的15~20%。

豇豆按种植和上市期分有早架豇(3月中、下旬播种)、春架豇(4月至5月上旬播种)、伏架豇(5月中旬至6月底播种)、秋架豇(7月上、中旬播种)。传统栽培品种:地豇有青豇、兔子腿、冷豇等,由于产量低,种植面积逐年减少,只在远郊有零星种植。菜区全部为架豇,传统品种有:早青皮、红皮豇、白皮豇、花皮豇、盘豇、灰皮豇等。60年代引进外地良种一点红(红嘴燕)、1982年引进之豇28-2,市蔬菜科研所选育出白豇二号,这些新品种高产、优质、抗



图7 白豇2号豇豆

病性能好,颇受菜农欢迎。

[冬瓜]

冬瓜喜温耐热、产量高、耐贮藏,具有消暑解热功效,是居民酷热时汤菜必需品,除菜用外,可加工糖果蜜饯等,皮、种子尚可入药。南宋《景定建康志》载:“菜之品”有“冬瓜、笋茭……”,1943年日伪南京市农林室调查,约种160亩。

50年代每年栽培面积1000余亩,1960年猛增至1万余亩,此后均维持在万亩左右,约占全年蔬菜种植面积的5%,上市量占全年总上市量6~8%,上市期多集中在6~9月。

冬瓜传统品种有:本冬瓜、狮子头、马群一号等,70年代后逐渐引进青皮冬瓜、金水一号冬瓜、广东青皮等。

[茼蒿]

又名茼蒿笋。明王世懋《学辅杂疏》:“茼蒿绝盛于京口,咸食脆美,即旋摘烹之,亦佳”,清袁枚将茼蒿食用法载入《随园食单》:“新者松脆可爱;或腌之为脯,切片食甚鲜,然必以淡为贵,咸则味恶矣”。春季供应,以鲜嫩可口,生、熟食皆宜,尤以凉拌为市民所喜爱,制成酱笋、笋干更可四季供餐。1943年日伪南京市农林室调查,种植面积160亩,70年代末,为增加秋冬花色品种,采取催芽,推广栽培秋茼蒿,逐渐形成南京周年供应品种之一。年产量占蔬菜总产量的2%左右。茼蒿品种有白皮香(鸭蛋头)、青皮香、紫皮香、青皮臭、黄皮臭等5种,黄皮臭已被淘汰,在白皮香中又选育出白皮圆叶,沿用至今。按熟性分,白皮香、青皮臭(加工用)、白皮圆叶为早熟种,紫皮香为中晚熟种,青皮香为晚熟种,其中白皮圆叶主要用于秋季栽培。

[茄]

俗称茄子,梁沈约诗有“紫茄纷烂熳”句。明《正德江宁县志》记载:王瓜、茄子、冬瓜,纳太常寺。当时属珍品。果色有紫、红、青、白,食用可炒、烧、蒸,生熟均可食,晒干冬用,亦深为市民所喜,民国以后栽培面积扩大,80年代以来蔬菜种类增多,面积有所下降,1989年占种植面积的1.6%,年产量占蔬菜总产量1.3%。

茄子品种较多,1960年以来,陆续引进、选育新品种(组合)有13个,50年代地方品种中的青、白、红果色品种,现仅在江北栽培,江南多为紫果品种,现有品种按熟性分,早熟种有苏州牛角、紫长茄、苏长茄、白茄、茭瓜茄;早中熟种有苏×崎茄、大青茄;中熟种有紫圆茄、青白茄、千两1号;晚熟种有美国大茄、九龙迟茄、徐州长茄、牛蛋茄、海口茄等。

第三节 花色品种

花色品种,指种植面积较小,市场需求量较少,主要起补缺和丰富市场供应的一些蔬菜种类,其中不少是南京传统的蔬菜,地方色彩较浓。所有花色品种供应量约占全市蔬菜供应量的30%左右。为避免重复,列入名特优品种,野菜、水生菜中的本节不再赘述。

[菠菜]

一名赤根菜,又名雨花菜,元《至正金陵新志》中称菠菜为颇陵;刘禹锡《嘉话录》:“波陵,本是波陵,语讹尔。土人呼菠菜”。明朝记载较详;《正德江宁县志》载:“波陵,出菜园务(今红花乡红花、东风、夹岗等村一带),叶如箭簇,根赤色,味极甘美,亦呼为赤根菜”。永乐皇帝迁都北京后,菠菜作为南京特产,“岁纳太常寺用”。

菠菜分春秋冬三季种植。冬菠菜是每年春节居民炒制“十景菜”不可缺少的蔬菜之一,春种扬花菠菜,以补充春菜淡季。谚云“正月菠一钱一棵,二月菠喂猓猓(猪),三月菠当柴火。”说明三、四月份市民很少食用。南京农家传统品种菠菜只有“叶如箭簇”的尖叶菠菜一种,50年代引进圆叶菠菜,后通过自然杂交,选育出二洋菠菜。

[芹菜]

唐《群芳谱》:“东晋李鄂立春日,命芦菘芹菜为菜盘,相馈贖”。但不知东晋时所指的芹是旱芹还是水芹。唐许浑《题江总宅》诗:“芹根生叶石池浅”。《太平御览》:“芹,《尔雅》曰芹,楚葵也(水芹)。”宋《景定建康志》载菜之品中记有白芹。明《正德江宁县志》对芹菜叙述较详,“芹,生水泽旁,洁白有节,其气芬芳,安德等乡皆有之。”而且作为特产“岁充贡”。《江南通志·食货志》:“蔬之品曰芹,芹有二,曰青芹、曰白芹。”青芹今菜农呼为“香刀芹”、“霉芹”、“芹菜藤”。清袁枚《江宁县新志》,对白芹和水芹的区别言之甚明,“白芹菜:以灰土壅之,十月出至二三月皆有,肥泽香嫩,他处绝无。故士夫春宴皆以剪芹为名,三月后则为青芹,人多腌蓄之,以为特产。若《尔雅》所云楚葵及《本草》所云水英皆谓水芹,而非江宁所谓白芹也。”《乾隆上元县志》中载“白芹,味清爽,冬尽春初,尤为青嫩,亦称特产。”所指的白芹是经培土软化后的蒲芹。至此南京已有三种芹菜,即水芹、青芹、蒲芹。此后清朝历代志书和笔记中均备赞南京芹菜,如《嘉庆重刊江宁府志》称,“芹大抵佳于他郡矣”;《道光上元县志》中称白芹为南京特产;《同治上江两县志》称,“惟水芹之出春初,……为尤美”。民国陈乃勋《新京备乘·物产》亦有此说。50年代初期引进自来白芹及近年引进铁杆芹、西洋芹。至此南京芹菜已有六种。按熟性分,早熟种有小叶芹、自来白,中熟种有铁杆芹、西洋芹,晚熟种有大叶芹,青芹仅有一种,四季均可种植。

[薤菜]

明顾起元《客座赘语》称“薤菜之出夏半……为尤美”。《广群芳谱》：“今江夏金陵多蒔之。”惟因气候关系，南京难以留种。50年代种源颇广，品种较多，近年来多引自江西南昌、吉安，品种分早熟种小叶薤菜、中熟种大叶薤菜二种。

[苋菜]

南京苋菜种植较早。清《重刊江宁府志》：“苋之属大抵佳于他郡矣”。南京人喜爱苋菜，不仅因它鲜美可口，端午节更不可缺，《金陵岁时记》载：“端午人家，是必啖苋菜，谓可免腹痛。”这一习俗仍沿袭至今。历来称誉的“王府园苋菜”、“双塘苋菜”等名品，今已失传。目前地方品种仅存荷叶苋一种，新整理出4种，按熟性分，早熟种有荷叶苋、红苋、中熟种有青苋、花叶苋、秋不老。

[茼蒿]

《续冶城蔬谱》载：“茼蒿，一名牡蒿”。茼蒿具有独特的辛香味，鲜嫩可食，春秋两季均可种植，其品种有早熟种花叶茼蒿、鸡爪叶茼蒿，中熟种板叶茼蒿，惟以板叶茼蒿辛香味浓，叶大，肉厚，品质最佳。

[生菜]

明《正德江宁县志》记载为上岁进荐新的蔬菜之一。清及民国未见生菜栽培的记载。60年代初曾引进试种，有玻璃生菜等数种，未能推广。80年代后期以来生菜作为特需菜，发展较快，种植面积和上市数量逐年增加。

[茼蒿]

《续冶城蔬谱》载：“茼蒿，一名胡荽”。老南京人食茼蒿不多，50

年代以来，喜食茼蒿者增多，供应量也相应增加，茼蒿春秋两季均可栽培，其品种有大叶茼蒿和青梗茼蒿，其中青梗茼蒿香气浓郁。

[姜]

明闻人论《南畿志》载：“姜菜园散在城隅”。清《江南通志·食货志》及顾炎武《建康古今记》均有姜的记载。《白门食谱》载有芦姜的腌制方法，“取嫩姜乍腌而售”。60年代初，曾引进泰安、盱胎的片姜、浙江临平的生姜、福建的大肉姜，生姜一度发展较快，80年代以来，种姜者日渐减少。

[葱]

《梁书·吕僧珍传》记载：吕僧珍“从父兄子光贩葱为业。”《景定建康志》记有“大葱”，元《至正金陵新志》、明《正德江宁县志》均载以葱为贡品进京荐新，清《江南通志》、《上江两县志》及《金陵物产志》指葱以善桥产为美者。《续冶城蔬谱》指出南京不仅有大葱，亦有“细叶小葱，气味芳和，取煎豆腐素食品颇宜”；现有品种有细香葱、分葱和津葱（又名火葱）。津葱味最浓，细香葱味最香。

[蒜]

南唐张融称“融食炙，欲求盐蒜”。清《江南通志·食货志》有蒜的记载，南京人食用以青蒜为主，蒜头一般作为调味品。蒜的品种主要有八九瓣蒜和四六瓣蒜，引进的有软叶大蒜、三水早蒜、太仓白蒜、嘉定白蒜。

[扁豆]

明《正德江宁县志》载有扁豆“出安德乡岁贡贡”。清顾炎武《建康古今记》称“扁豆较熟，熟亦不能得子。”《续冶城蔬谱》也有记载。南京扁豆品种较多，至今留存的品种有早熟种白扁豆、红花边扁

豆、大青扁豆。以红绣鞋扁豆品质最优。

[蚕豆]

明《正德江宁县志》和顾炎武《建康古今记》均有蚕豆记载。《治城蔬谱》中称“新蚕豆”。《金陵古今记》称“雄蚕豆”，即端午节取蚕豆和雄黄炒之。蚕豆早熟品种有小粒黄豆；早中熟品种有一窝蜂蚕豆；中熟品种有白皮蚕豆；中晚熟品种有田鸡青蚕豆；晚熟品种有大粒蚕豆、大海壳青蚕豆等。

[豌豆]

明《正德江宁县志》载有豌豆岁充贡。清康熙《白下琐言》有豌豆藤的记载，即今之豌豆头。今留传食叶用泥豌豆（中熟）一种，1985年从四川省农科院引进食叶用的无卷须豌豆。食荚豌豆均为早熟种，1986年从湖北省引进云南豌豆、又称荷兰豆。中山植物园引进青豌豆，又名卡嚓豆，均为食叶、荚兼用。

[毛豆]

清《治城蔬谱》：“种毛豆五月早熟，名红毛青，荚窄突小，味稍逊。”今留传毛豆品种有早熟种三月黄、五月乌；中熟种六月白、六月黄、海壳青；中晚熟种通州豆、七月半；晚熟种八月白、大青豆（又名龙王豆）。江浦农村早年尚有“十里香”毛豆一种，嫩荚豆粒呈淡紫色，老荚豆种粒呈土黄色上有褐黑如蚌壳纹状，故又名“螺丝豆”，品质好，今已少见。

[菜豆]

又名四季豆，引种较晚，《治城蔬谱》有菜豆记载，菜豆有地豆和架豆两种，近年地豆引种较多，品种有早熟种黑籽地扁、黑籽地圆、奋斗村黄籽、美国供给者、黑籽冠军、早中熟种 81—6；架豆品

种有早熟种 313、白籽、早中熟种长白 7 号、中熟种青岛架豆、黑籽等。

[瓠子]

《续治城蔬谱》载：“吴越人曰葫芦，甬东之俗曰夜开花”。《栖霞新志》将瓠子列入果菜类。瓠子品种主要有，面条瓠子和棒槌瓠子两种。

[菜瓜]

明《正德江宁县志》载有“菜瓜又名梢瓜”。《续治城蔬谱》称酱瓜。菜瓜可鲜食，亦腌制。现有青皮菜瓜和花皮菜瓜两种，均为晚熟种。

[南瓜]

又称北瓜，清《江南通志》有记载。近人张通之《白门食谱》载：“有学生赠一南瓜，煮食，其味如栗，他城产不如石城之瓜著名。”。南京原留存品种较多。现仅存中熟种小磨盘南瓜；晚熟种大癞子南瓜、青瓢形南瓜（又名合子南瓜）、牛腿南瓜、大磨盘南瓜等。

[芥菜]

明嘉靖《南雍志》有春芥菜的记载，并列为贡品。清乾隆《江宁县志》有芥菜腌为冬菜，味爽人心脾。清道光《上元县志》记载的雪里蕻，“亦芥属也，小于芥菜，冬月取为旨蓄，味辛香”。清《白下琐言》记载：“以盐腌之，为他郡所无”。《续治城蔬谱》称芥又名春不老。今种春芥菜较少，以冬腌食之居多，50年代后期有伏天腌者，今已不多见。芥菜品种主要有雪里蕻、九头鸟、腊菜等。

[茺菁]

古称葑，今又名大头菜。《太平御览》有葑茺菁记载。清嘉庆重刊《江宁府志》记有“茺菁，芥属，其根甚巨，盐之”。道光《上元县志》也称茺菁芥之属，以炒盐茴香制之，香脆异常，四方用相饷，民国初《江宁乡土志》记载双桥门、上坊门、高桥门等处之大头菜，为出口物产之大宗，以盐渍之，运至粤省销售，每岁出口之数约值银十余万圆。民国《新南京·农工商业》又称皇城大头菜甚著。近年来南京种茺菁者已很少。

[茺蓝]

清《建康古今记》有“有茺蓝者，结果可斤余，其腹胜长安种”。今茺蓝有早熟种早生白茺蓝，中熟种青皮茺蓝。

[山药]

梁江淹《薯蕷颂》云：“华不可炫，叶不足矜，微根饶饵”。清《江南通志·食货志》载：“薯蕷一名山药”。《江宁县志》载：“薯蕷一名山药，储也，为面饼绝宜人。”近十余年种山药者已很少见。

[笋]

南朝宋山谦之《丹阳记》载：“江宁南慈母竹……其笋园致异于余处……其笋则三月生可食”。《说郛·笋谱》称“慈母山笋”。明周晖《金陵琐事》载：“方庵住杏花村，有一竹林正茂，武宗南狩时，冬日取竹笋，卖与将官，可得利三倍”，“徐太守孚之供园，旧为徐公子万竹园。”明吴应箕《留都见闻录》载：“金陵寺侧，见某指挥居，其后园竹可数十万，每年笋价百千，亦异境也。”清《金陵琐志》、《凤麓小志》、《金陵物产风土志》均有笋的记载。民国初《江宁乡土志》载：“首夏之芽竹笋为隽品”。《白门食谱》载：“三牌楼皆竹园，春笋尖食无渣滓”。而今南京产竹笋已甚少。

第四节 名特优品种

[矮脚黄青菜]

清陈作霖《金陵物产风土志》载：“秋菘之美者，以矮脚黄名”。民国《南京小志》载：“菘，俗呼为白菜，别称矮脚黄，霜降后，肥嫩有光泽，入釜一煮即烂熟，味极美。”矮脚黄青菜质地柔软，纤维少，味微甜，下锅易烂熟，长期以来深受市民喜爱，在蔬菜市场上长盛不衰。矮脚黄生长期短，早熟，8、9月播种育苗。定植后30~50天即可采收，且适应性较强，亩产3000~4000千克，历年栽种面积在秋冬青菜中占60%以上。由于青菜栽培品种多，长期生产过程中混杂严重，使矮脚黄失去其原有特性，品质变差。1986年以来市蔬菜科技部门对矮脚黄进行了提纯复壮，矮脚黄青菜原来的性状得到恢复。矮脚黄较耐寒不耐热，冬性弱，早春2月即抽苔，上市时间受到限制。

矮脚黄是一个很好的青菜种质资源，南京农业大学园艺系70年代以来利用矮脚黄为亲本，先后杂交选育出抗性强，适应高温、寒冷等气候的“南农大矮脚黄”、矮杂系列（矮杂一号、矮杂二号、矮杂三号）、矮抗系列（矮抗一号、矮抗二号、矮抗三号）等新品种。

[菊花心瓢儿菜]

是南京青菜中又一传统优良品种。清《江南通志》有瓢儿菜的记载。《江宁县志》、《上元县志》载：瓢儿菜，深冬经雪，甘美绝伦，蔬中此为特产，取其种植于他邑，则味变而质粗矣。甘熙《白下琐言》载：“今之瓢儿菜，……或谓即菘，然必经霜雪始佳，秋末尚早，未可入食，予决其非。”《冶城蔬谱》载：“茎扁，叶皱，环抱极紧，外绿中黄，俗谓之菊花心”。菊花心瓢儿菜由此扬名。因其“雪后取食之”、

“味甘而腴”、“较此地之白菜为厚”颇受南京人喜爱,故有俗语“雪后瓢儿菜,风吹桶子鸡。”将它与风鸡比美。瓢儿菜8月下旬~9月下旬播种,定植后120天左右采收,正值元旦至春节前后上市,经霜雪后外叶绿,心叶黄,味甘美,为菜中上品,但因在地时间长,亩产较低(3000千克左右),经济效益不高,种植面积逐年下降,50年代至70年代,栽培面积一直在200亩左右,80年代初瓢儿菜面积不足百亩,1986年市蔬菜局为扩大瓢儿菜面积,抢救这一传统的蔬菜优良品种,决定提高瓢儿菜价格,并给予保护价,瓢儿菜栽培面积有所回升,当年瓢儿菜栽培面积达到648亩。

[夹岗冬萝卜]

南京近郊夹岗村一带菜农经多年培育的优良品种,质地细密,味甜如栗,耐储藏,且为腌制加工的上好原料,80年代初为鼓励发展,曾单独挂价,高于其他红萝卜20%。

[黄金坠黄瓜]

是南京郊区茶亭村农家品种,种植有400余年。明《正德江宁县志》记王瓜上纳太常寺,做为特产供祭祀用。清《江南通志》记有“野生者曰沔兰瓜之属曰王瓜”。《冶城蔬谱》载:“此瓜(黄瓜)自种至实,才二十一二日,初夏上市”,该品种极早熟,可能即是今称之“黄金坠”黄瓜,50年代初前苏联科学院专家来宁访问时,经对比试验,其早熟性在该院所收集100余品种中居首位。黄金坠黄瓜叶型较小,自第一叶腋开始可节节发生雌花,定植后40天(5月中旬)即可采收上市,供应期30—40天,亩产约3000—4000千克,但抗病力弱。随着保护地栽培技术的发展和与其他高产、稳产、抗病力强的优良品种引进,黄金坠黄瓜的早熟性已不成为优势,因此栽培面积逐年缩小,濒临灭绝,但作为一个种质资源,仍不失其价值。雨花台区蔬菜技术推广站于1983、1984年对该品种进行提纯复壮,

并选送中国农业科学院蔬菜研究所品种资源室保存。



图8 蛇形丝瓜

[蛇形丝瓜]

南京郊区农家优良品种。《江南通志·食货志》已有记载,该品种有消暑解毒的功效,盛夏上市,很受市民欢迎。亩产3000—4000千克。采收期6月~10月下旬,能多次采摘陆续上市,是伏缺期重要品种之一。蛇形丝瓜喜温耐湿,栽培方法简易,农家多利用房前屋后隙地种植,50年代开始连片种植,每年种植面积500余亩,也有与豇豆、黄瓜套种,利用豇豆、黄瓜架连结成棚架栽培。

[菊花叶]

又名菊花脑,为南京独特蔬品,系多年生宿根菊科蔬菜。南京何时始食用不详。明《牛首山志》载:“山多甘菊,春时生满岩谷,僧

采以饷客,即陶居所谓根枝花叶,皆可饷者,好事人移植栏槛,□经年弥茂。”此甘菊是否即今之菊花叶待考,但同时有《艺菊》一项。得知,甘菊绝非观赏用菊类,乃是一种供食的菊菜。刘志宽等主编《十大古都商业史略》中载,清咸丰末年安庆失守后,天京城中乏食之时,天王洪秀全曾下令“合城俱食甜露”,发现其中一种食用的野菊花,是否是菊花叶,待考。但其嫩枝嫩叶或炒食,或煮汤,均清香可口,与菊花叶相似。清甘熙《白下琐言》记有菊花苗。清末龚乃保《冶城蔬谱》载:“菊花叶:野菊与九月菊同时,开小黄花,有香,其嫩苔中蔬料。丛生菜畦傍。春夏尤佳。带露采摘,指甲皆香。凉晕齿颊,自成馨逸”。其茎叶柔嫩,菊香清逸,味甘爽凉,炒、汤皆宜,适应性较强。农家多在家前屋后隙地零星种植。宿根耐寒,立春即萌发,为早春市场一特色产品,可陆续采收至中秋。

【韭菜】

古名丰本、起阳草、草钟乳、懒人草。《南齐书·庾杲之传》载:“杲之清贫自业,食惟韭菹。”《齐书·周顒传》载:“文惠太子问顒菜食何味最胜?顒曰:春初早韭,秋末晚菘。”梁沈约有郊园在钟山下,有诗“初菘尚堪把,时韭日离离”。明代曾为“上纳太常寺”佳品。清乾、嘉年间,南京韭,“大抵佳于他郡”。除青韭外,韭黄也已普遍生产。《冶城蔬谱》载:“早韭:……冬月择韭本之极丰者,以土壅之,芽生土中,不见风日,春初长四、五寸,茎白叶黄,如金钗股”。这里所谓早韭,实为韭黄,韭黄种法不仅壅土,也可壅灰。据张通之《白门食谱》记:“清凉山后韭黄,……一般种菜人家,皆于韭畦上堆积芦灰甚厚,亦极整齐,……此内即韭菜也。韭在灰中生长,故色黄而嫩”。春初吃早韭为南京习俗,近人潘宗鼎《金陵岁时记》载:“吾乡新年食品中,取韭芽和猪肉与鸡肉丝炒之,卷以薄白面皮,曰包春卷”,“(早韭与)缕肉为脍,裹以薄饼,为春盘极品,……以时新荐寝,必备此味,犹庶人春荐韭之遗意也。”50年代初,小市镇城河村

等处仍有韭黄栽培。南京还有白韭生产。1954年南京市农林处调查,鼓楼区水佐岗菜农夏日栽培白韭最为有名。菊花乡臧家巷村、沙洲圩毛公渡等地,夏季以荷叶裹韭褪绿,白茎绿叶皆长达30~60厘米以应市。70年代红花乡韭菜栽培面积较大,80年代以来主要集中在江心洲乡等处,全市韭菜面积占蔬菜种植面积1.5~2%,年产量占蔬菜总产量2~3%,原寒青、马鞭、黄苗、乌苗四个地方品种沿用至今。70年代后又引进汉中韭、细韭、791韭等品种。

【百合】

元《至正金陵新志·物产》载有百合。《白门食谱》载:“东城外百合,多种自畦间,独头开白色花。”“与紫金山产野百合,皆为金陵之特产焉。”民国时期产量颇多,百合收期,农民担至城里,居民争购,下关江中,小船竞流,向船客兜售,旅人购买以馈亲友,是以南京百合名闻遐迩。南京白花百合与他处红花百合不同,其来源采自钟山。50年代后,百合生产减少,几乎绝迹,百合具有防暑祛病、润肺等药用价值,是养身滋补佳品,近年孝陵卫镇等处积极恢复百合生产,种植面积已有百余亩。



图9 紫金山百合

【水八鲜】

以其出产圩区,又名“圩八鲜”。南京郊区江东、沙洲等乡河、塘水面甚多,玄武湖、莫愁湖水面数千亩,盛产藕、菱、芡、水芹、芡实、

茨菇、荸荠、芋苗等水生蔬菜，或将茭分茭儿菜、茭白二种，而略去芋苗，俗称“水八鲜”。圩区洲地“水八鲜”每年出产甚丰，颇有名气。《儒林外史》写道：“玄武湖是宽阔的地方……，那湖中菱、藕、茨菇每年出几千万石”。水西门街历史上是水生蔬菜集散地，秋季水八鲜涌上三门（水西门、汉西门、中华门），有“担子压断街”之说，可见当年盛况。50年代市郊水生蔬菜约2500亩。1962年水生蔬菜面积曾达到6300亩，此后因扩种粮食及发展水产养殖，水生蔬菜面积逐年减少。1987年为1858亩，主要栽培藕、茭瓜、茨菇等，其他水生蔬菜只有零星种植，品种亦日渐减少，但“水八鲜”各品种仍不失为地方名产。

藕：东晋郭璞《江赋》有“鳞被菱藕荷”句。梁刘孝威有《谢东官贲藕启》，其时皇家已将藕作为珍品赏赐宠信。明《江宁县志》载：“花有红白二种，白花者佳，花开时藕极嫩，谓之花下藕。”，今讹为“花香藕”。《客座赘语》赞它“巨如壮夫之臂而甘脆无渣滓。明时将藕制成“捶藕”作为贡品。《白门食谱》称誉：“莲子甜嫩，既甚悦口，亦极清心。”“作羹，更觉甜嫩，生熟食之，即可谓别有风味”。近10余年，种藕亦由鱼塘转向水田。藕留传品种有狮子头、白把，后又引进一点红、美人蕉等。

菱：东晋郭璞《江赋》有“勿忘夕而宵归，咏采菱以叩舷”句，南朝乐府民歌有“逐浪故相邀，菱舟不怕摇”句，梁时简文帝、刘孝绰等有《采菱曲》，都形容当时种菱采菱盛况。《客座赘语》赞美南京红菱：“大板红菱，入口如冰雪，不待咀嚼而化”。《建康古今记》载：“有小菱、有莲子，满人素不识，因游东京者往寻，蓬波土人遂擷之以市。”袁枚《江宁县新志》不仅记它品质之优，并记其产于上元后湖（今玄武湖）及江宁莫愁湖，“有嫩皮而紫者曰浮菱，土人曝其子以为米，可充粮。其两角者，干至秋冬尤香脆，谓之风菱。”清末民初南湖、沙洲圩等处菱角生产日渐发展，市场售量日增。南京民谚有“四老（即老菱、老蒜、老姜、老北瓜）街上卖”之说。三年困难时期，菱因

其可充饥，一时身价百倍。菱品种现有小白板、四角、红鲜、大叉等数种。

茭瓜：又名茭白，古名蔺、菰、笋茭。梁沈约《咏菰》云：“结根布洲渚，垂叶满皋泽，匹彼露葵羹，可以留上客。”《景定建康志》、《至正金陵新志》皆记作笋茭。《客座赘语》记：“蔬菇之美者……茭白之出秋中，白菜之冬初，为尤美。”民国时期茭白品种有箭杆白、紫草头、黄草头，现仅存箭杆白一种。50年代自无锡引进小蜡台，前者为单季茭，后者为双季茭。

茭儿菜：即野生茭白。清《江宁县志·物产附》载：“茭儿菜，即菰也，水中生，三月后笋老，以此继之，至秋中更肥嫩。”《白门食谱》载：“后湖之茭白，肥而嫩，易烂而味鲜，他处所产，多不能及，用以作面饺，或炒猪肉丝，皆可口。至老时，其根部长大，名曰茭瓜。”茭儿菜4月上市，味微甜清香，鲜嫩爽口，南京人以其与鸭蛋混作汤食，其味鲜美清凉。昔日夫子庙的奇芳阁和奎光阁善制烫面饺，尤以茭儿菜烫面饺香甜淡雅，别具风味。

茨菇：市郊沟塘、水田多有种植，“秋冬应市，细腻香滑，粉糯可口，用来蒸鸭煮肉，味殊雋别”。在目前保留品种有本慈菇，近年引进的有早熟种高脚黄和中晚熟种侏老五。

芡实：俗名鸡头果。南京郊区塘坝渠湖颇多，产量甚丰。明永乐年间交纳太常寺。民国《中国经济志·南京市·物产》记载“芡实值6000元，产于玄武湖、莫愁湖。”芡实为滋补品，茎去皮松脆爽口，炒食味美，不失为夏秋别具风味之野蔬。

荸荠：古称鬼茨，今又称马蹄，既可当水果生食，也可熟食作菜，脆甜爽口，别有风味。清《江南通志·食货志》荸荠列入“果之品曰鬼茨。历史上栽培面积较多，近20年来栽培面积日渐减少，今地产生荸荠已很少见。

芋：清《江南通志》记有：“大者为芋头，即蹲鸱也”。清《江宁县志》也称大为芋头，小为芋子。今沙洲圩一带种芋面积较大。芋子，

南京俗谓芋苗,糖煮芋苗为秦淮风味小吃中佳品,老少咸宜。芋苗品种有白芋和紫芋,现仅存紫芋。

第五节 野生蔬菜

南京野生蔬菜据史料记载约有 20 余种,如蕨、蕤、蓼、葵、蒲、苻、防风、甘菊、灰条菜、马齿苋、野韭、雷草、地衣等。今市场上已极少见,仅有马齿苋、灰条菜、雷草、地衣等少数野菜,居民或农家偶有采食。

现在市场上可见的野生蔬菜多是城郊洲地河滩所产。俗称“早八鲜”,又称“洲八鲜”,此名出自旧时菜行,所谓八鲜、八样,菜行所列品种各异,今摘其要者列之,有荠菜、芦蒿、马兰头、苜蓿头、枸杞头、豌豆头、野蒜、诸葛菜(葱菜)等。野生蔬菜大部分具有耐寒的特点,早春即开始生长,因各种野生菜均有各自的特殊清香和风味,历来深受市民喜爱,荠菜煮鸡旦、芦蒿炒肉丝、凉拌马兰头等皆为南京市民早春餐桌上的佳肴。随着蔬菜栽培技术的进步,品质好、味道上乘的蔬菜新品种不断涌现,蔬菜供应的“春缺”得到缓解,野生蔬菜中的荠菜、芦蒿、马兰头因其特殊风味仍然在市场上占有一定位置,并被引进菜圃进行人工栽培。

[荠菜]

王安石诗有“薰风洲渚荠花繁”句。明代曾为贡品运往北京。清末龚乃保将荠菜分为锅巴荠及碎米荠(讹为糯米荠)两种,皆野生,每年春节南京居民炒“十样景”,荠菜是不可缺少的品种之一。50 年代从上海引进花叶、板叶两种,改变了荠菜“不种而生”的历史。

[菱蒿]

又名芦蒿。《诗经·周南》云:“翘翘错薪,言刈其菱。”注云:“菱蒿,嫩时可食,老则为薪,高丈属”。晋郭璞注:“蒿菱,菱蒿也”。《清异录》:“菱蒿、萝卜和菠菜列为三无比”。《景德建康志》记有菱蒿。明《正德江宁县志》载此菜作为贡品运往北京“岁荐新”,“出安德门乡”,“青时摘苗食之,或中盐为干,可供茗碗”。菱蒿“多生江边湖滨,金陵人春初,与笋同拌肉食之,最为美味,碧如玉针,嫩不须嚼,良于他方所出”。南京农谚有“正月里芦,二月里蒿,三月当柴烧。”菱蒿本是野生,以其早春上市“性凉”解火,味殊,颇受市民欢迎。近年人工栽培发展较快,尤其是八卦洲等地栽培较多,品种有青、红两种,青者更佳。

[马兰头]

又名十里香、鸡儿肠、路边菊、马菜,是南京早春时令蔬菜之一。清袁枚《随园食单》载:“马兰头摘取嫩者,醋合笋拌食”。甘熙《白下琐言》称其“风味各别,不种而生于野”。马兰头为菊科宿根草本,秋开小淡紫花,春采嫩苗为早春佳蔬。80 年代已有人工栽培,但味不及野生。

[苜蓿头]

宋王安石诗云:“苜蓿阑干放晚花”。陆游曾言“苜蓿堆盘莫笑贫”。明谈迁《国榷》已有苜蓿人工栽培的记载:“植桐棕漆树于朝阳门外,各五十万有奇,备漕艘之需,苜蓿于江南旷土”。清末《白下琐言》称苜蓿头“风味各别”。《金陵物产风土志》载“荠菜、苜蓿、马兰……诸物类皆不种而生”。苜蓿仍以野生为主,故其列为“洲八样”之一。今时人工栽培多作为绿肥使用,野生苜蓿采集作蔬菜食用已很少见。

[枸杞头]

《白下琐言》、《冶城蔬谱》均载有枸杞，“其供风人盘餐旧矣”。炒食“凉气沁喉舌间，孤芳自赏，雅不与腥膻之味为缘，味苦而甘，其果中之橄榄欤。”初春采嫩苔长2、3寸上市。旧时皆系野蔬，近十余年来，需求日增，已有人工栽培枸杞头上市。

[豌豆头]

《白下琐言》记有“豌豆藤”。《冶城蔬谱》称豌豆叶“肥嫩尤甚，味微甜，别有风韵”。“荤素酒肆，皆备此品，以佐杯勺”。豌豆头有白豌豆、泥豌豆两种嫩头，泥豌豆头又称巢菜，宋陆游《巢菜诗序》提到“蜀蔬有两巢，……吴中绝多，名漂摇草，一名野蚕豆，但人不知食耳。”豌豆头除野生之外，人工栽培也很普遍。50年代又引进软粒豌豆品种种植，作为罐头生产原料。80年代又陆续引进无卷须豌豆等品种。

[野蒜]

据《广群芳谱》载：“张骞使西域，始得大蒜，初时中国只有小蒜。”小蒜即野蒜，异名颇多，生于野泽名泽蒜，生于山名山蒜，生于石名石蒜。《本草》记载：别有山慈姑、老鸦蒜、石蒜之类，根叶皆似蒜，而不可食。《乾隆江宁县志》载：“山慈姑，一名金灯花，冬月生叶如水仙而狭。”此物夹记于蔬菜中，可知其时野蒜已作蔬菜用，并非“不可食”。野蒜作为蔬菜食用，五、六十年代尚存，今已濒临绝迹。

[诸葛菜]

据《冶城蔬谱》载：诸葛菜“殆野蔬之一种”，“自生荒园废墟中，嫩丛弱叶，雪压经旬，迎日冰开，青葱无恙，绿甲叠盘，如诗家郊岛别有风味，正二月起苔着花，状类菘芥，色青似牵牛。”并考证诸葛菜不是芜菁。《辞海》“蕙菜”条说：即《植物名实图考》所称“诸葛

菜”。另据《白下琐言》：“又诸葛菜、枸杞头、菊花苗、豌豆藤、马兰头、苜蓿头等类，风味各别，周幔亭先生赏集十种烹调，若盛饌以饷当道，名人韵事固自不同。”或即南京春节有名的“十样菜”原料之一，今已不见。

第六节 品种结构

民国以前，南京蔬菜品种结构，主要是菜农顺应自然和社会要求，不断引进新品种，并通过驯化和栽培逐步形成的。中华人民共和国成立后，品种的内涵起了较大变化。随着新品种(组合)、新技术和设施的引进和推广，同时在生产和供应上采取提前延后、疏旺补淡、粗细搭配等措施，促使品种结构日趋完善。

南京蔬菜品种多样化结构的形成，有三方面的因素：一是气候的影响，南京是南北气候过渡地带，南菜、北菜均可种植。二是地形复杂多样，丘陵、平原、圩区兼备，陆生、水生蔬菜皆宜生长。三是南京地处水陆交通要冲，市场繁荣，自古即为我国东南重要的农产品集散地，优越的自然和人文环境，促进了蔬菜品种结构日臻完善。

近四十年，蔬菜品种结构的变化除生产的因素外，还受到消费结构变化的影响，总的趋势是从以大路菜为主发展为大路菜与精细菜并重。

50年代，大宗蔬菜青菜、萝卜、大白菜、包菜、冬瓜、豇豆、四季豆、藕等种植面积比重占56%，其他如芹菜、茼蒿、苋菜、蕹菜、黄瓜、茄子、辣椒、毛豆、茭瓜、茨菇、瓠子、丝瓜、韭菜等占44%，粗、细品种搭配，基本上适应了当时的消费水平。蔬菜主管部门为满足市场需求，努力引进和选育新品种，改善品种结构，1956年从外地引进新品种23个，如扬州水芹、上海青芹、天津铁杆青芹、广东菜苔、芥蓝、广州豇豆、节瓜等，丰富了蔬菜品种。

60年代初及“文革”期间,因自然灾害等因素,蔬菜供应以“瓜菜代”为主,原有结构遭到破坏,青菜、萝卜、包菜、大白菜等几个大品种种植面积达70%以上;其它品种包括扬花菜、伏菜秧、四季豆、毛豆、藕、茭瓜等均成为稀见的蔬菜,市场花色品种少,“大、老、粗”多。70年代末到80年代蔬菜品种逐步恢复和改善,市政府为确保市场供应确定青菜、大白菜、番茄、黄瓜、四季豆、豇豆、毛豆等为定购包销品种,种植面积比重占70~80%,随着经济的发展,人民生活水平日益提高,对蔬菜的需求逐步转向早(提早上市)、鲜(质量鲜嫩)多(品种多样),原有的品种结构已不相适应。为此蔬菜主管部门和科技部门积极引进和选育新品种,据统计,当时新选育或引进的蔬菜品种(组合)115个,主要集中在萝卜(7个)、大白菜(8个)、结球甘蓝(7个)、花菜(5个)、黄瓜(10个)、番茄(25个)、豇豆(7个)。杂交育成的新品种(组合)有33个,以番茄、结球甘蓝、大白菜、黄瓜、辣椒、茄子为最多。这些引进和杂交选育的新品种都体现出早、中、晚熟配套,并以它们的高产、早熟(或延后)、抗逆性强、品质好等优点成为市民喜食的新、细品种。同时,应用新的栽培技术措施,进行特早熟栽培(如番茄四月下旬应市、辣椒四月中旬上市,扬花萝卜春节上市、菊花叶二月上旬上市,地四季豆四月下旬应市等),秋季栽培如秋番茄、秋辣椒、再生茄子、晚毛豆、秋茼蒿等,反季节栽培冬吃夏菜和发掘提高传统的优质蔬菜品种(如芥菜、苜蓿、苦苣、紫菜苔、田藕、田菱、茨菇、白花百合、芦蒿、枸杞等)以丰富蔬菜品种,改善品种结构。

80年代后期市蔬菜科研所等单位又从美国、日本、荷兰等国引进西洋芹、日本胡萝卜、四季萝卜、荷兰番茄、青花菜、紫甘蓝、牛蒡等优质品种进行小规模栽培,开始主要供应宾馆,90年代初逐渐扩大种植,一些品种如生菜、木耳菜、西洋芹、佛手瓜等已进入居民的餐桌,使蔬菜品种结构进一步适应消费需求。

第七节 良种繁育

历史上蔬菜良种主要是菜农通过系统选育,良种选纯和自发自引种,自繁自用。1956年合作化以后,蔬菜良种繁育未跟上,一些农家私藏品种丧失,据不完全统计约有80余种,保存下来的品种大多混杂严重。1960~1980年市有关部门多次发通知,要求郊区按照“四自一辅”方针(即自选、自繁、自留、自用,辅之调剂)。制订蔬菜留种计划,建立留种田,70年代末至80年代,随着杂种一代组合和新品种的培育日渐纷繁,良种繁育工作益显重要,1983年市蔬菜种子站成立,1984年将市蔬菜公司菜种商店划归种子站,并成立南京市蔬菜种子分公司,同时,各区、乡加强良种繁育队伍的建设,良种繁育体系初步形成。

〔良种繁育体系〕

历史上蔬菜种子主要靠农户自繁自用,特别是优良品种的繁育技术多秘不外传。黄金坠黄瓜早熟、品质好,曾被菜农垄断,传儿不传女,后由该户长工窃取种瓜而传出,但仍未扩散。关系极为密切的菜农之间也有少量优良菜种的交换,但范围很小。有的菜种不足则向外求购。据清末《凤麓小志》记载:“金陵城西南一隅,……最宜于蔬,习是业者购得佳种,躬亲灌溉”。民国《陵园小志》记载,中山陵园的蔬圃“位于石象路南,面积约五十亩,以西瓜、百合、草莓为大宗,计三十亩,此外二十亩,栽植四季中西蔬品,罗致品种甚富,选其风土适应产品优良者,采收种子,分别推广,以应各方之需”。1946年前后“善后救济署”也在南京推广美国优良菜种。

1954年市农林处在《南京蔬菜生产基本情况》的报告中说:“目前蔬菜栽培品种不清,混杂退化情况很严重”。当年即组织苏州

椒、茄门甜椒、矮杂1号青菜、矮脚黄青菜、短白梗青菜、早丰1号辣椒制种操作规程及种子质量标准,1980年经市标准计量局批准发布,这是南京蔬菜生产史上的第一批标准,为蔬菜规范化生产提供了依据。为加强良种繁育工作,1982年市蔬菜科研所内设菜种良繁组,政府拨款21.7万元。初步建立市级大白菜、矮杂一号等亲本原种基地、宁丰黄瓜良种基地及18个特约番茄杂交制种点,投资6.4万元兴建隔离繁种棚。市政府还拨给4个郊区蔬菜良种繁育款23万元。雨花台区筹建了区蔬菜良种场,栖霞区开展特约繁种,浦口区建立大白菜良繁基地,并加强黄姚科技站的良繁工作,大厂区加强了葛塘公社科技站的良繁设施建设。

1983年3月市政府行文要求将公社和大队蔬菜科技站(队)改为蔬菜种子场和种子队,主要从事良种繁育和育苗工作。同年市蔬菜科研所良繁组扩建成立南京市蔬菜种子站,以加强蔬菜种子繁育和管理。1984年菜区有集体良种繁育单位39个1032亩留种地,生产良种7362千克。早丰一号辣椒、番茄一代杂种等优良种子,大量销往外地。1987年菜区有集体良种繁育单位57个,留种田1192亩,生产蔬菜良种20多种14752千克。

〔新品种培育〕

南京历史上流传下来的地方品种,都是历代菜农精选而成,如菘类的箭杆白腌菜、大红菱、白花藕等尤为著名,明代有生菜、茄子、苔菜、黄瓜等十种蔬菜作为“贡品”,运往北京。中华人民共和国成立后,在科技部门和广大菜农的努力下,培育了一系列优良的新品种蔬菜如:九龙大红、苜蓿园腌菜、宁甯一、二、号、宁矮系列品种、南农矮脚黄等。

九龙大红番茄系50年代初由九龙合作社副主任周宝胜同志从大红系统中选育而成,该品种晚熟、无限生长期,植株长势强,抗病性强,果实肉细汁多,酸甜适中,至今仍作为杂优组合亲本之一。

苜蓿园腌菜(简称苜腌)60年代由苜蓿园菜农黄正祥同志从高桩腌菜与瓢梗白杂交的后代中,多代选择定向培育而成。该品种高产、抗病性强,梗绿白色,是优良的腌菜品种,在南京东郊菜区广泛种植。

宁甯一号系市蔬菜种子站与市蔬菜科研所联合育成的豇豆新品种,该品种通过杂交育种方法,经多代选育多点品种比较试验,1990年通过专家评议,被选为农业部下达“丰收计划”项目中的推广品种之一。该品种早熟、丰产、优质、抗毒素病,荚绿白而长,已在全国14省约50多个市、县引种栽培。

宁甯二号(即白甯二号)系市蔬菜科研所育成的豇豆品种。该品种通过杂交育种方法,经多代选育,1981年育成。1982年在江苏省10个市进行多点试验,名列前茅。1984年通过江苏省品种审定委员会审定,为适于夏秋栽培的优质高产品种,已在全国各地栽培。1984年获市科技进步二等奖。该品种生长旺盛,豆荚绿白色,粗而长,属荚数型的高产优质品种。

宁矮系列品种,系原地方青菜品种“矮脚黄”的后代不同株系,在人工抗病性接种鉴定的基础上,通过定向选择培育而成。1991年通过省市鉴定,获省农林科技进步三等奖。该品种系列包括宁矮1、3、4、10、11号等,属白梗二月白类型,其中1、3号两个品种,叶色略深,耐寒,抽苔略迟,可作秋冬栽培,4、10、11号三个品种叶色淡,抽苔早,其中10号植株最矮,苗期束腰,可作秋季栽培,这些品种优质高产、抗病、成株头大、束腰,商品性好,深受南京及食用白梗青菜地区欢迎。现已在湖北、江西、江苏及西北地区广泛种植。

南农矮脚黄,又称四倍体矮脚黄,系南京农业大学园艺系将矮脚黄染色体加倍后,经多代定向选育而成。1986年通过江苏省品种审定,该品种属白梗二月白类型青菜,高产、质嫩、抽苔略迟,适宜秋冬和早春栽培,现在全国广泛引种。

[杂交一代组合]

蔬菜杂种优势利用在南京起步较早。1964年中国农业科学院江苏分院、南京市、区技术推广站联合在红花、紫金山等公社，示范推广一代杂种的制种技术。首先从茄果类的番茄、茄子、辣椒开始，继而发展黄瓜、大白菜、青菜、包菜、腌菜、冬瓜、萝卜等。随着制种技术的提高，和不断引进的亲本材料，杂交一代组合重新调整，制种产量和质量均有提高。1984年以来，一代杂种种植面积的比重，辣椒100%（其中早丰一号辣椒在全国10多个省市种植，面积达10余万亩）、大白菜、早汤菜90%以上、番茄80%、甘蓝80%以上、黄瓜40%。南京杂种优势利用，可分三个阶段：

初始阶段（1964~1975年），主要以茄果类为主，主要组合：茄子是苏州牛角×徐州长茄、日本电灯泡×徐州长茄，番茄是比松×矮箕大红364、比松×九龙大红、扬思矮箕大红×比松、524（九龙大红的株系）×南京早红，其长势、抗逆性、整齐度、早熟性、总产量均有明显优势，茄子增产40%以上、番茄增产15%以上。

辣椒的杂优利用最早可追溯到60年代初，红花公社菜农在甜椒地中发现早椒与茄门甜椒的天然杂交单株，1968~1969年采用亲本隔行种植，获得天然杂交种子，其杂交率不到6%，但优势显著，1969~1971年先后在三个生产队试种，产量超过南京早椒2~3倍。其二代种仍有相当优势，但田间植株不很整齐，产量不如一代种，在红花公社采用者较多。1972年红花公社九龙大队桥南生产队技术员杨福银试验南京早椒与茄门甜椒（简称早×甜辣椒）人工制种成功，但制种技术未向外传。

60年代杂优利用因制种技术难度大，不够普及，“文革”期间仅停留在少数点上。1972年以前仅红花公社有三分之一左右的生产队掌握茄果类蔬菜制种技术，全公社的一代杂种栽培面积，茄子为70%，番茄10%，辣椒30%。1973年市、区蔬菜管理机构恢复，首先在雨花台区发展一代杂种，全区杂交茄子占茄子栽培面积

50%、番茄占10%。1974年市蔬菜试验站与红花公社九龙大队科技队联合开展早×甜辣椒人工制种技术试验，获得成功，后定名为早丰一号辣椒。市农林局即在红花公社举办茄果类蔬菜一代杂种制种现场会，传授人工制种技术，各区、公社、大队也层层举办此类培训，市农林局还牵头成立茄果类蔬菜杂优利用协作组联合攻关。1974年全市一代杂种面积，茄子达40%，番茄10%，有96个单位制种，其中市农林局直接安排6个点，生产的种子由市菜种商店收购，由市农林局按原价分配给杂优利用薄弱的公社、生产队试种、示范。1975年杂交茄子面积扩大到60%，杂交番茄扩大到40%，在270多个点进行杂交制种，制种田面积近百亩，九龙大队科技队的0.9亩早丰一号辣椒示范田，打破大小行稀植与不追肥的常规，改为满天星密植、追肥，长势旺盛，盛夏不衰，亩产鲜果4825千克，比原本增产一倍以上。

发展阶段（1975~1980）：这一时期继续引进亲本配制新的杂交组合，杂优利用的范围扩大到黄瓜、萝卜、大白菜、青菜、豇豆等蔬菜（豇豆因每亩用种量大，杂交种子产量过低，未能大面积应用）。同时大力普及推广杂交制种技术，扩大杂优利用的面积。

1975年中国农业科学院在南京召开南方13省市茄果瓜类蔬菜科研协作会议，本市杂交优势利用受到好评。当年番茄杂交组合又作改进，用北京早红代替南京早红、比松、364、扬思大红等作亲本，以北京早红×九龙大红（524）为主，并新配北京早红×402、北京早红×满丝、北京早红×早粉二号等，茄子集中用优势最强的苏州牛角×徐州长茄。其他组合淘汰。1976年市蔬菜试验站针对辣椒父本茄门甜椒花粉跟不上的难题，在观察花药囊开裂过程时，发现甜椒花开足后花粉已散落，而在花冠将开未开时采花至室内晾干开裂后可获得很多花粉，之后又发展在一朵花中取2~3个花药囊中采粉，父本仍能结果，大面积应用后效果很好。

1976年蔬菜杂优利用品种扩大到包菜、腌菜和冬瓜等，组合

有所调整,大白菜组合为小青口×郑州早黑叶、小青口×石特一号、小青口×城阳青、福山×城阳青,甘蓝组合为黄苗×大平头,萝卜组合为徐州大红袍×穿心红、穿心红×牛腿红、穿心红×猪嘴红,腌菜是高桩×瓢梗白,冬瓜为青皮×节瓜。

1978年,杂交制种技术有新的发展,番茄采用从美国引进的具有抗病毒基因的玛那佩尔 TM2nV(简称 201)配制 201×402、201×524、201×早粉二号等组合,抗性增强。同时,引进和培育小青口大白菜雄性不育两用系,甘蓝、大白菜自交不亲和系及各种十字花科蔬菜的自交系。南京农学院教授曹寿椿用矮脚黄雄性不育两用系与短白梗杂交育成“矮杂一号”青菜杂种。1977年市蔬菜研究所组织三个区 12 个蔬菜科技站、队成立协作组,示范推广矮杂一号青菜,对制种、高产栽培进行协作攻关。采用这些国际先进技术配制一代杂种,不仅杂交率从原来品种间杂交的 70%左右,提高到接近 100%,而且制种简便,种子产量高,但原种繁育技术性较强。为使广大菜农掌握这些制种技术,市多经局多次举办脱产 8~10 天的技术培训班,重点推广十字花科蔬菜自交不亲和系、两用系、自交系的繁育和制种技术。1978 年全市杂优面积比重,茄子 50%、辣椒 47%、番茄 20%、大白菜 10%、早汤菜 50%、甘蓝 10%、秋萝卜 10%。1979 年杂交组合调整,大白菜改用小青口两用系×城阳青、小青口两用系×石特一号、小青口两用系×郑州早黑叶;黄瓜杂交组合有黄金坠×上海杨行,黄金坠×津研 2 号。在茄果类制种协作攻关中,红花公社科技站发现辣椒制种的适宜温度为 20℃~22℃,高于 28℃不易座果;适宜湿度为 80%左右,低于 65%座果率明显下降。据此全市改进茄果类制种技术,一是采用塑料大、中、小棚复盖栽培,拉长制种时间,二是制种田适当浇水追肥保持空气湿度,有的协作点用盖顶棚的塑料大棚作制种棚,在梅雨期间制种效果甚佳。

提高阶段(1980 以来)原有大白菜、番茄、包菜等品种更新,杂

交一代组合优势更加明显,杂优利用面积进一步扩大。

1980 年从青岛引进城杂 5 号、青杂中丰、青杂 3 号等大白菜一代杂种,系用自交不亲和系制种,纯度、抗病性、丰产性均超过原有组合,因而成为主栽品种。市蔬菜科研所育成宁丰一号黄瓜(一代杂种)。甘蓝一代杂种以京丰一号、早丰、秋丰、晚丰等为主。菜区生产应用一代杂种的面积比重,辣椒 85%、番茄 54%、茄子 60%、大白菜 65%、秋萝卜 54%、秋甘蓝 74%、黄瓜 23%、早汤菜中矮杂一号 70%。1981 年重点推广省农科院蔬菜所培育的具有抗花叶病基因的矮黄番茄,该品种抗病抗逆性和早熟丰产性均优于 201、北京早红、青岛早红配制的一代杂种。1983 年市蔬菜种子站成立后重点组织推广矮黄番茄、甘蓝、大白菜自交不亲和系、矮脚黄两用系等制种技术。番茄通过市番茄高产协作组连续三年推广苏抗系列品种后,杂优比重很快上升,黄瓜推广宁丰二号,各蔬菜种子繁育和经营单位大量供应一代杂种种子。1984 年,菜区一代杂种面积比重,辣椒 100%、大白菜、早汤菜(矮杂一号)90%以上,番茄 88%、包菜 80%以上、黄瓜 40%。

但也有一些品种杂交组合并不成功,有的在南京制种受到气候等条件限制,如杂交萝卜虽产量较高,但品质较差,全国第二次茄果瓜蔬菜科研协作会提出萝卜暂不应用一代杂种。1981 年后又逐步改用常规品种。茄子一代杂种个大、色浅、味淡。消费者不受欢迎,面积也逐渐减少。大白菜杂交制种在三河乡科技站等单位曾搞过几年,纯度种性均佳,但因气候不太适宜,种子产量较低,成本较高,1983 年后基本不再生产,本市所需种子多由青岛等地调入。

第八节 种子经营

〔种子机构〕

1949年以前经营菜种者多为个体商贩,50年代初统计有11家私营花木商店(新芳、友谊、金陵、钟山、平芦、永安、露茜、幸福等),兼营蔬菜种子,1954年合并成立私营金陵农牧场,兼营菜种。主要品种有大平头包菜、牛心包菜、南京早椒、大红番茄、黄番茄、粉红番茄等。1956年成立公私合营金陵农牧公司经营菜种,下设种子经营部,地址在朱雀路,同时在汉口路、中央商场、萍庐花店增设种子门市部。因当时禁止私人销售菜种,金陵农牧公司成为全市经营菜种的主渠道,其种子来源系从外地采购和本地收购。1958年金陵农牧公司撤销,营业部划给市蔬菜公司,成立蔬菜种子营业部,在三山街、锦绣坊、香铺营分设门市部,专营蔬菜种子。1959年因蔬菜种子缺口大,菜种商店一度划归省蔬菜办公室领导,代行二级站职能,1960年改名菜种商店,保留中山东路一处经营菜种。

1976年市蔬菜试验站群众科技组分管蔬菜良种繁育工作,后从试验站划出扩建为市蔬菜技术推广站,蔬菜良种繁育为其主要工作之一。1982年市蔬菜科研所内设蔬菜良种繁育组,全市蔬菜良种繁育工作移交该组专管。

1979年紫金山公社成立蔬菜种苗服务公司,1982年雨花台区建立蔬菜良种场和菜种门市部,主要从事蔬菜良种繁育和菜种经营。栖霞区、大厂区、浦口区及6个主要蔬菜公社先后建立菜种门市部经营蔬菜种子。1983年8月,公社及大队蔬菜科技站(队)不少改为种子场和种子队,以繁种和育苗为主要任务。

1983年9月南京市蔬菜种子站成立(全民事业单位,编制10人),专管蔬菜良种繁育和菜种供应工作。1984年6月,市蔬菜公

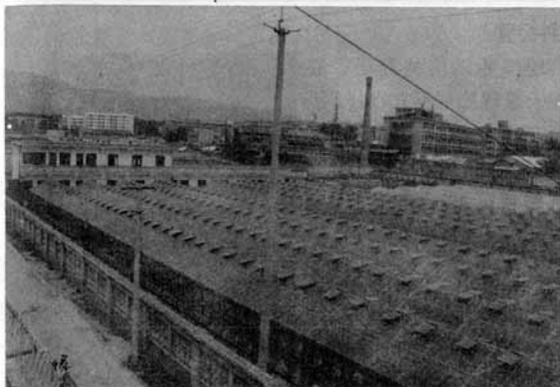


图10 蔬菜原种场一角

司菜种商店划归市蔬菜种子站领导,至此市蔬菜种子站共有职工48人,内设良种繁育部,对外开发部、技术服务部,种子经营部和办公室,同年9月4日菜种商店改名南京市蔬菜种子站,经营菜种外,还设专柜经营植物激素。各郊区和主要蔬菜乡相继建立菜种门市部。江苏省农科院也建立蔬菜成果服务部,开展菜种业务,到1991年全市国营、集体、个体经营蔬菜种子的单位达50多家。1985年1月1日起,市蔬菜种子站由商业企业改为农业企业。1986年市蔬菜种子站在苜蓿园征地30余亩建立蔬菜原种场,共兴建温室4亩、钢架大棚10余亩,主要任务是生产原种,进行良种繁育。1987年市蔬菜种子站有职工13人,蔬菜种子站职工87人,原种场职工25人。1988年市蔬菜种子站与市蔬菜科研所,市蔬菜技术推广站合并成立“南京市蔬菜科技中心”,市蔬菜种子站直属市蔬菜局领导。1990年,市蔬菜种子站从市蔬菜科技中心划出与市蔬菜种子站合署。

[菜种经营]

1949年以前私营花店蔬菜种子经营数量不大,1954年私营花店合并成立金陵农牧场,在新街口、汉口路设三个门市部销售蔬菜种子、花卉、苗木、花木工具、蜂蜜等。1958年划归市蔬菜公司,成立蔬菜种子营业部,专营蔬菜种子批发和零售。1959年受江苏省商业厅委托代省经营蔬菜种子,实行“大购大销”,调拨供应全省各地。种子来源在本地及全省预约繁殖种子,合同收购,并通过各地商业部门从外地调菜种。1960年购进蔬菜种子



图11 蔬菜种子公司新街口门市部

10877吨,90%从外地调进,当年销售5193吨。1961年购进菜种10267吨,55%从外地调入,当年销售11313吨。代省调运的菜种吞吐量占菜种商店流转总量的88%,代省保存菜种占全商店库存额的70%,为解决库容不足问题,省商业厅提供了晏公庙、和平门等仓库,市蔬菜批发部也腾出东门街菜站仓库,贮存蔬菜种子。1962年经济好转,菜种经营规模缩小,全年供应菜种155吨,金额72.2万元,其中供应本地菜农111吨,金额49.46万元。1973年菜种供应量166吨,金额53.13万元。1975年后菜种经营量逐年上升。

1984年后菜种经营单位日益增多,市蔬菜研究所和市蔬菜技术推广站合办“开发公司”,经营蔬菜科技成果包括蔬菜种子,1985年1月更名“南京市蔬菜科技服务部”,1987年除市属单位外,、

乡两级16个菜种经营单位经营蔬菜种子200余吨。蔬菜种子实行多家经营后,促进了相互竞争,但由于管理跟不上,菜种杂乱的问题较突出,中央提出的“种子生产专业化,加工机械化,质量标准化和以县为单位组织统一供种”的方针难以落实。

表12 市菜种商店1976~1988年的经营情况

年份	销售量(吨)	销售额(万元)	年份	销售量(吨)	销售额(万元)
1976	207	65.5	1982	283	110.6
1977	248	80	1983	283	106.8
1978	250	94.8	1984	254	105.7
1979	254	92	1985	310	124
1980	260	91.8	1986	402	169.3
1981	250	97	1987	376	196.4

表13 市菜种商店1977~1979年部分品种种子销售量

品名	数量(斤)			品名	数量(斤)		
	77	78	79		77	78	79
包菜	34319	42527	38390	地瓜	6781	17631	14035
大白菜	12603	12513	5798	南瓜	1492	1468	1938
青菜	75246	82600	70053	西瓜	40	106	198
雪里蕻	797	2116	1437	四季豆	41175	23028	44864
茼蒿	2038	6196	3727	红豆	24528	24931	31343
茼蒿	2056	2960	3349	扁豆	438	731	413
莴菜	2129	3660	3462	番茄	520	535	533
芹菜	799	2796	5300	茄子	1310	273	249
菠菜	210387	182668	188037	辣椒	2687	1340	5498
萝卜	25908	20636	14756	苤蓝	3628	6505	6411

品名	数量(斤)			品名	数量(斤)		
	77	78	79		77	78	79
大头菜	594	583	694	花菜	1829	727	783
胡萝卜	12377	10211	10837	莴笋	429	475	1319
黄瓜	1054	1172	1715	葱头	1170	1531	5217
菜瓜	2082	2046	2559	大葱	2175	4638	2042
冬瓜	3348	2201	2097	韭菜	7266	14747	12645
笋瓜	2399	644	325	蕹菜	17682	23830	21720
瓠子	418	57	71	菊花叶	329	151	186
芥菜	79	141	176	毛豆			4341

[种子商品生产]

从50年代到70年代蔬菜种子的商品生产,主要由市蔬菜公司菜种商店组织进行,最早在红花乡等地预约留种。70年代,经市政府批准,在江心洲、江东、双闸、石门坎、三河等乡划出1350亩菜地专用于蔬菜种子生产。70年代后期到80年代主要蔬菜乡、村陆续建立科技站(队)从事引种、试验示范和生产,据1983年统计全市乡、村科技站队用于蔬菜种子生产的基地约二千余亩。

市蔬菜公司菜种商店预约繁种的有矮脚黄、二白、高梗白、四月白、白叶、九头鸟、黄苗包菜、大平头包菜、黑叶头包菜、茭蓝、穿心红萝卜、南京红萝卜、沙高红萝卜、五月红萝卜、泡里红萝卜、洋花萝卜、胡萝卜、南京早椒、大红番茄、津研二号、津研四号、海口茄子、瓠子、黄皮笋瓜、蛇形丝瓜、黑籽地四季豆、白籽架四季豆、一点红豇豆、菜瓜、韭菜、大葱、黄皮葱头、红皮葱头、芹菜、茼蒿、圆叶茼蒿、尖叶茼蒿、苋菜、通州毛豆等40多个品种。

[种子检验]

70年代市蔬菜公司菜种商店购置了一台恒温发芽箱,自繁及

从外地购进种子均进行发芽率测定。自繁的种子用风车进行风选和筛选,净度较好。但缺乏测定净度和水份的仪器,只能凭经验检测。1983年市蔬菜种子站购置了新式电热恒温箱、远红外电热干燥箱各一台,电子水分测定仪二台,电动粉碎机一台,种子套筛两套,试行蔬菜种子的净度、芽率、水份的测定试验工作,种子的纯度主要靠在田间测定。

第三章 栽培

南京蔬菜栽培素以精耕细作著称,历代菜农总结流传下来的农谚,至今仍为蔬菜栽培提供科学依据。栽培制度复杂多样,特别是利用植株高矮、根须深浅、季节差异、熟期长短等间套复种进行周密安排,创造出多种间套复种方式,争取较高的经济效益。

随着农业技术不断进步,从露地育苗发展到保护地育苗及自控温湿度的快速育苗,从有土育苗发展到无土育苗,并利用不同材料推广营养钵移苗。从温床、温室、小棚、大棚、地膜等保护地栽培到营养液栽培。施肥由有机肥到无机肥,发展到根据不同蔬菜营养需求,测土配方施肥。防治病虫害的药物和方法不断更新,为保护人民健康,70年代以来积极推广高效低毒农药、微生物农药,90年代以来积极发展无公害生产。蔬菜栽培进入了新的阶段。

第一节 栽培制度

〔栽培制度的变化〕

南京气候适宜四季栽培蔬菜,栽培制度复杂,轮作、间作、套种、混种等方式多样。根据距城远近、土质好坏、土劳负担、水利、粪源及技术等不同条件,栽培习惯有显著差别。按同一块菜地全年栽种的茬次,大致分为:多次作、3~2次作、1次作三种类型的栽培制度,但不同时期的蔬菜栽培制度也有明显差异。

50年代以前,菜地分布城乡内外,水源粪源较近,土质较好,菜农种菜经验丰富,多次作菜地比重较大。1953年城内菜地、城郊

十区的大部分、八区的大庙乡等菜区,采用间作套种较多,一般轮作4~5次,栽培生长期短的叶菜和市场售价较高的早番茄、早辣椒、黄瓜、蒲芹等,土地利用率高,一般冬季不休闲,这种多次作类型约占菜地50%。第二种类型,如陵园区苜蓿乡、孝陵卫镇、八区迈皋桥乡、十区的石门坎乡等,距城略远,多为丘陵,水源不足,有的兼种其他农作物。大部分一年轮作2次,少部分轮作3次,以栽培生长期较长、较省工、需水较少的马铃薯、包菜、大白菜、番茄等为主,菜地一般在冬季休闲,此类约占菜地面积20%。第三种类型,如陵园区的马群、仙鹤门、岔路口乡、八区尧化门乡等,离城较远,以其他农作物为主,蔬菜为副业,大多在下半年种一季包菜或大白菜,或上半年种一季马铃薯或灯笼椒。此类约占菜地的30%。

1959年郊区大面积粮改菜,新菜地新菜农比重大,丘陵菜地增多,菜地与市场距离拉大,粪肥取给难度增加,多次作菜地比重下降。1963年城内及近郊的大庙、九龙桥、石婆庙、菊花、茶亭等乡栽培蔬菜历史悠久的老菜区仍维持较高的复种次数,平均4.36次,春季栽培早熟藤货、萝卜、青菜等,夏季主产伏菜秧,冬季以青菜为主,为本市青菜的主要产区,近郊丘陵三主作的孝陵卫、蒋王庙、迈皋桥、燕子矶、夹岗;远郊岗地菜粮混作的西善桥、十月、笆斗、柳塘、藤子、尧辰、岔路口、仙鹤、马群、百水、沧波、牌楼;远郊洲地菜粮混作的江东、清江、兴隆、中和、沙洲、大胜、双闸、元通以及东阳、栖霞、长林、龙泉、山潘、三河、顶山、宝塔等乡,大部分种菜历史较短,地多人少,丘陵岗地短水,圩田洲地易涝,一般为早熟三大季或晚熟三大季,较多的是一年轮种二次。一次作类型主要是季节性菜地和水生菜地,季节性菜地一般与三麦、水稻、西香瓜等轮作,水生菜多数年收一季。

80年代,多次作菜地进一步减少,主要原因一是城内老菜地消失,近郊老菜地进一步减少,多数常年性菜地是1975年以后陆

续由粮田改成的新菜地,二是菜区发展工副业,大量壮劳力转向工副业,种菜劳力减少,素质下降,土劳负担加重;三是因城市住房改造,普遍使用抽水马桶,粪源减少,有机肥短缺,地力下降,尽管水利条件改善,但采用多次作的栽培制度却逐年减少,1989年,仅有少数菜地复种次数较高,大部分常年菜地按计划布局,一年轮作2~3次,季节性菜地仍与其他作物轮种,一年只栽培一季蔬菜。

[轮作]

据《南京蔬菜品种志》统计轮作有34种,一年轮作2~6茬。以5茬为例:

表 14 五茬轮作举例

第一茬	第二茬	第三茬	第四茬	第五茬
菠菜 茼蒿 白叶 矮脚黄 四月白 紫菜苔	五月红 泡里红 番茄 辣椒 红豆 架四季豆 黄瓜 西葫芦	菜秧	青菜 包菜 蒲芹 架四季豆 红豆 黄瓜 番茄	矮脚黄
		早汤菜	晚菜 雪里蕻	白叶 四月慢 葱头 莴笋 包菜

[间作]

可分为边行间作、隔行间作、隔畦间作三种。

边行间作,莴笋、葱头、青蒜、大蒜、萝卜、菜秧、菠菜、茼蒿等的畦边定植冬瓜、笋瓜、南瓜、瓠子。

隔行间作,越冬莴笋行间点种四季豆,近年自交不孕系蔬菜杂

交留种亦采用之。

隔畦间作,相邻两畦,高矮植株搭配,以利通风透气。如一畦种番茄、黄瓜、豇豆、架四季豆,相邻一畦种辣椒、萝卜、麦黄菜、苕蓝或冬瓜、瓠子、西葫芦等。

[混作]

两种蔬菜同时混种于一畦上。如茼蒿与菜秧,扬花蒲芹与菜秧等。

[套作]

在一畦上种植两种以上的蔬菜,充分利用时空与光照,以提高土地利用效率,这是南京栽培制度的一大特色。套作形式多样,套作技术也很精妙。主要套作方法有:

1. 利用韭菜多次采收后的间隙,穿插套种春菜,韭菜地由1次作改为4次作。即在韭菜行株距间,由冬至春套种矮脚黄,收后让



图 12 韭菜地套种青菜

韭菜生长，一刀春韭收获后，点种泡里红或五月红萝卜，萝卜收获后，让韭菜生长，韭菜收获后，畦边点种豇豆。

2. 利用保护地设施，在大棚外侧或内侧点种扁豆、丝瓜、佛手瓜，在棚内蔬菜拉枯后，让瓜豆上架。棚下也有套种生姜的，瓜豆收获后，继续利用大棚育苗或栽春菜。

3. 利用番茄、黄瓜、架四季豆支架，在拉枯前，栽种豇豆、丝瓜、冬瓜上架。

第二节 育苗

[育苗设施与技术]

夏菜秧苗原来采用露地育苗，清明播种。随着早熟栽培的发展，菜农创造了土坛子育苗，即按一张油纸大小挖土塘，也可以几张油纸连接起来，上盖芦席弓棚保温，地四季豆和架四季豆的播种期可提早到惊蛰前后，黄瓜、菜瓜、冬瓜、笋瓜、南瓜、瓠子等在春分前后播种。1937年皇城根菜农以门窗做马粪温床育辣椒苗，辣椒连年早熟高产，其他地区也有少数菜农用此法，后来特制木框的玻璃窗，一户2~3扇建一砖土墙框，利用马粪酿热的温床，俗称玻璃盒子。解放后，市政府提供贷款，普遍推广10~20扇玻璃窗的马粪温床，窗面与床面的倾斜角度为15度左右，用于辣椒、番茄、茄子育苗，1953年统计有温床8002扇，由于骡马车逐步减少，马粪来源不足，1953年茶亭菜农王家文试用苍糠灰代替马粪育苗成功。1954年市园艺场用马粪温床与不用马粪的日光温床(后称冷床)对比试验，育苗效果基本无差异。1958年普遍改用冷床育苗。温(冷)床迅速发展，1961年达46125扇。1964年开始推广塑料薄膜小棚(简称小棚)育苗。

1977年示范推广快速育苗，室内生产，自动控湿控温，不受气

候影响，并有省种、省工、省时、省力和苗壮等优越性，有利于育苗专业化。1978年市多经局统一购买并发放控温仪和部分设备，扩大快速育苗试点，1978年冬1979年春有5个单位投入使用，育苗效果好，颇受菜农欢迎。市蔬菜局成立后，又在7个单位推广，由于每套快速育苗设备需8立方米催芽室、100平方米绿化室(玻璃温室)、数百平方米辅助房屋及1~2亩移苗设施，投资大，耗材多，一时不易普及。1979年在建设原来快速育苗设施的同时，试用在塑料薄膜大棚(简称大棚)内套小棚和电加温线育苗，与用原有设备的效果相仿，投资小，因而投资重点转向大棚等配套的育苗设施。1980年春连续阴雨低温，冷床苗损失严重，而菜区土洋并举推广快速育苗，采用电炉丝、电灯泡加温增光，为461个生产队催芽742.5千克种子，培育10种果菜的秧苗，保证了当年夏菜生产计划的完成。因此菜区积极要求发展育苗设施。1981年市蔬菜局投资120万元并分配一些专用物资，投产17套育苗设施，培育14种茄果瓜豆秧苗429万余株，催芽628千克种子，同时组织14个育苗点协作攻关。1982年又建成37套，催芽室近300平方米，绿化用玻璃温室4740平方米，移苗用大棚100多亩。此外，又利用冷床铺设电加温线，用于茄果瓜豆类蔬菜直接播种育苗。1984年冷床(包括小棚)、温床、大棚、电热线等多种育苗形式并存。菜区有冷床524.35亩，育苗3873万株，温床24.1亩，育苗170.6万株，电热线苗床10.3亩，育苗174.3万株。

1985年秋，在马群乡科技站和江东乡东林村科技队搞专业化育苗试点，常规育苗、电热线育苗、无土营养液育苗同时进行，共育出茄果类秧苗330.1万株，其中无土营养液育苗19.1万株，直接育成大苗98.6万株，小苗售给生产队移入大棚再育成大苗，1986年扩大到16个点，拥有大棚117.3亩，温室1500平方米，育出茄果类大小苗和瓜类苗共1063万株，其中营养液培育的苗289.6万株。1987年专业化育苗点发展到61个，共培育茄果类秧苗4009.2

万株,其中营养液苗400万株,可栽11428亩。1987年电加温线育苗达40.37亩,育苗506万株。1989年苗床面积3680亩,育苗26180万株。茄果类蔬菜播种期提前到上年的10~12月份,瓜类提前到当年的1~2月份播种。

[营养钵移苗]

1954年前仅在教学科研单位应用,菜区只用在床内间密补稀。1955年12月市农林处转发陵园区技术推广站编写的温床育苗文中介绍中国农科院江苏分院利用营养土块移苗的早红番茄,上市期提早10~15天,早期产量增加4倍多。经多年示范推广,泥钵内填营养土块移苗逐渐被菜农接受,因苗床设备少,使用数量不大,多作瓜豆育苗。1962年使用塑料薄膜后,苗床面积扩大近一倍。1965年全市约有营养钵10000万个,主要用于茄果类育苗。1979年推广塑料营养钵后,因比泥钵更优越,且能多年使用,成为主要移苗方法。随着早熟栽培的发展,要求培育大壮苗,营养钵从最早的直径6~7厘米,发展到10~12厘米,并更加重视营养土配方,增用腐熟有机肥和磷肥,辣椒、番茄、黄瓜等秧苗能带花蕾定植。

[秋菜育苗]

秋菜多为不耐热品种,如甘蓝、花菜、菜蓝、芜菁、大白菜、莴笋、蒲芹等,播种期正值高温季节,育苗技术要围绕抗高温抗暴雨采用特殊措施,50年代以前,主要是整地平细、芦帘复盖防暴雨、稀播,凉地、凉菜浇凉水。由于荫棚苗需搭架盖芦帘,成本高,面积小,主要用于蒲芹、莴笋、花菜、包菜等的育苗。大面积还是露地育苗。1965年全市露地育苗床面积835亩,荫棚育苗床32.7亩,苗床面积与种植面积的比例为1:15~20。1972年市、区蔬菜生产管理机构恢复后,增加了秋菜育苗的物资供应,1973年苗床与种植

面积的比例缩小到1:12~15,荫棚育苗床41.2亩,露地育苗床533亩。1978年紫金山公社采用塑料薄膜防雨棚代替芦帘棚育苗,改变了过去因高温暴雨甘蓝类秧苗损失大的状况,此项技术逐步在菜区推开。1978年荫棚育苗188.5亩,产苗2165.9万株,露地育苗2460亩,产苗14741万株。苗床与种植面积的比例缩小到1:10左右。1984年栖霞区试用网纱罩育苗,床内温度比气温低,暴雨不会冲坏幼苗并能防蚜虫传病,育出的秧苗健壮。1985年示范应用遮阳网育苗,效果甚好,雨花台区率先大面积推广。1987年共有荫棚育苗床383亩,产苗3339.4万株,露地育苗床3636亩,产苗26752.3万株,1989年有荫棚苗床510亩,露地苗床2480亩,共计产苗16450万株。

第三节 施肥

[传统施肥]

蔬菜种植换茬快,茬次多,需要大量的营养供应,因此菜农对菜地施肥历来都很重视。传统的施肥方法分基肥与追肥两种,播种或定植前结合耕翻土地施入猪厩杂肥、塘泥、人粪尿和菜籽饼、骨粉等,是为基肥;田间管理中进行数次追肥,用单一的粪尿(菜农称为黄粪),因此,蔬菜地头均设有粪缸、粪坑以贮藏黄粪待发酵后施用。近郊和城区菜农都在城内包厕所、包倒马桶或收集零散的黄粪,每日清晨担粪、运粪、拾粪等喧嚣声成为催人早起的报晓曲。菜农逢年过节则挑来鲜菜赠给居民作为酬谢,此种相互支援的融洽关系沿习多年。

1954年后,菜地面积逐年扩大,对黄粪的需求量逐年增加,同时从培养地力考虑,市农林局号召招造自然肥料,在结合兴修水利挑塘泥,养猪圈肥、制杂肥及利用城市生活垃圾等,这些方

法逐渐被菜农接受采用,增加了有机肥料的施用,培养了地力,促进了蔬菜稳产增产。但黄粪仍为菜区主要肥源,城市公共厕所、机关企事业单位的厕所逐渐被合作社、生产队集体承包,派专人看管打扫。60年代后期,市环境卫生管理部门从城市卫生考虑,加强了对公厕的管理,对黄粪实行统一管理,统一清运到生产队,并对黄粪质量标准及价格作出规定,以保证蔬菜生产的需要。

[肥源变化与施肥技术的发展]

70年代,化学肥料逐渐普及,并成为蔬菜生产的另一重要肥源。由于化学肥料运输省工、施用方便,增产效果显著,另一方面由于城市公厕及居民住宅卫生设施逐步改善,自来水冲洗厕所日渐增多,黄粪含水量大,质量下降,因此菜农对化肥的需求日益增加。80年代,城区改造步伐加快,新建公厕和住宅卫生设施多采用化粪池,黄粪被化作污水流入下水道,黄粪数量逐年减少,化肥成为蔬菜生产的主要肥源。

菜地施用化肥的种类由单一的氮肥逐渐增加为氮、磷、钾等多种化肥,主要有硫酸铵、碳酸氢铵、尿素、过磷酸钙、碳酸铵、硫酸钾、氯化钾、磷酸铵、菌肥等。

表 15 黄粪及化肥供应数量的消长变化情况

年份	黄粪供应量 (万担)	每亩施用量 (担)	化肥供应量 (吨)	每亩施用量 (千克)
1957	350	140		
1965	614	150	451.5	11
1973	1000	270	1256	127.1
1978	900	150	2559	42.65
1986	800	125	4466	69
1987	700	116	7515	125

1984年,科技工作者从生产实践中提出测土施肥,配方施肥的方法。农作物生长需要多种元素,各元素之间应有一定的比例,同时各块菜地土壤含肥量不尽相同,依靠单一的肥料品种和仅凭直观经验,如看叶色、长势和长相,只定性不定量的施肥方法,已不能适应蔬菜生产发展的需要。因此,必须根据土壤营养状况,蔬菜种类需肥规律及肥料效应,在以有机肥为基础的条件下,使氮、磷、钾和微量元素等化肥配合适当的比例使用,以发挥肥料的最大作用,各类蔬菜的施肥配方有:

一、大白菜施肥:大白菜是叶菜类代表,要提高大白菜单产,每亩施用氮 12.5~15 千克、磷 2.5~3.5 千克、钾 5~6 千克较为适宜。如果在基、追肥中施用有机肥料,则应当减少化学肥料的用量。

二、番茄施肥:番茄是果菜类代表,试验表明土壤速效磷含量在 57ppm 以下时,施肥配方以氮 10 千克、磷 5 千克、钾 12.5 千克较合理,由于果菜类育苗期长达 90~120 天,在苗床内即开始花芽分化,从种子发芽后到第一蓬果膨大所吸收的磷素占全生育期的 90%,因此番茄苗在苗床内施肥具有重要作用,苗肥配方以 100 千克土配氮 5.5 克、磷 33.5 克、钾 10 克较适宜。

三、马铃薯施肥:马铃薯是喜钾作物,每亩施氮 10 千克、磷 5 千克、钾 7.5 千克较适宜。

第四节 病虫害防治

南京蔬菜品种丰富,生长周期短,复种指数高,南京的气候变化较大,春季多雨水,夏季多暴雨,秋季多高温干旱,这些都给多种病虫害的发生以适宜的条件,因此,蔬菜病虫害种类较多。发生发展亦多变化,病虫害的防治也较复杂。

【主要害虫】

市郊蔬菜害虫据 1954 年市农林处调查,主要有潜叶蝇、蚜虫、黄条跳蚤、白粉蝶幼虫(菜青虫)、猿叶虫、廿八星瓢虫、斜纹夜蛾、菜螟、芜菁叶蜂、黄守瓜、地老虎、蛴螬、金针虫、蟋蟀、种蝇等 15 种。随着气候及蔬菜种植茬口、品种的变化,各年害虫为害蔬菜的轻重程度也不相同。50 年代,春季以地下害虫为主,有蛴螬、金针虫、小地老虎等,主要危害瓜、豆、茄果、马铃薯等蔬菜幼苗,使定植的各种蔬菜缺苗严重。夏秋蚜虫、菜螟主要危害青菜、大白菜、包菜等,造成不同程度的减产。1955 年黄瓜因蚜虫危害,减产二成左右。1958 年 7、8 月间长期干旱、高温,适宜斜纹夜蛾、菜青虫、地老虎等多种害虫繁殖,除葱、韭、蒜外,各种在地菜大面积受害,一般减产二成以上。1960 年夏秋之交,高温干旱,蚜虫大量繁殖,大白菜、青菜、萝卜等遭蚜虫危害,7 万余亩在地菜几乎失收,严重影响市场供应。1961~1962 年,蚜虫为害严重,受害面积 2.7 万亩,占在地大白菜、青菜、萝卜等面积的 54%,据江东、雨花及陵园 12 个生产队的调查,受害菜田的虫株率在 90% 左右,虽大力进行药剂防治,虫害稍有减轻,但对市场供应仍造成一定影响。1963~1965 年春季红蜘蛛、夏季廿八星瓢虫相继危害茄果类蔬菜及马铃薯,导致不同程度减产;另外这几年菜螟、菜蚤、菜青虫、地老虎等也时有发生,但未造成重大损失。1975 年红花大队在上海购进花菜苗带小菜蛾虫卵,导致当年红花公社小菜蛾大量发生,1978 年波及全市,小菜蛾盛发危害十字花科蔬菜,使叶菜类损失严重。同年菜螟大量发生,萝卜心叶大部分被食光,造成秋、冬菜严重减产。80 年代,因多种高效农药的推广应用,防治方法也有改进,多种害虫虽有发生,但都能得到较好控制,未形成大面积虫害。1980 年对害虫的识别和分类采用了新的方法,经调查统计南京地区蔬菜害虫有 30 余种。

表 16 蔬菜主要害虫调查表

害虫名称	危害蔬菜	发生时间
1. 菜青虫	包菜、青菜、大白菜	一年发生 7~8 代,4 月中~11 月上旬
2. 小菜蛾	包菜、花菜、苜蓿、青菜、大白菜、萝卜等	一年发生 11 代,3~12 月
3. 菜蚜	青菜、萝卜、大白菜、包菜、辣椒、黄瓜等	一年发生 30 多代,5~6 月、9~10 月为盛发
4. 黄条跳蚤	青菜、大白菜、萝卜、包菜、花菜等	一年发生 5~6 代,4~6 月、9~10 月为盛发
5. 菜螟	青菜、大白菜、萝卜、包菜等	一年发生 7 代,8~9 月虫量多
6. 斜纹夜蛾	青菜、大白菜、萝卜、包菜、蔬菜等	一年发生 5~6 代,8~9 月为盛发
7. 蚜牛	大白菜、青菜、包菜、蔬菜、韭菜等	一年发生一代,8~9 月危害最盛
8. 甜菜夜蛾	青菜、大白菜、萝卜、包菜等	一年发生 4~5 代,8~9 月危害盛期
9. 甘蓝夜蛾	青菜、大白菜、萝卜、包菜等	一年 3 代,8~10 月普遍发生
10. 负 蝗	青菜、大白菜、萝卜、包菜等	一年 2 代,8~9 月虫量多
11. 红蜘蛛	茄子、瓜类、豆类、辣椒等	一年 14~18 代,6~8 月干旱繁殖快
12. 茶黄蛾	辣椒、茄子、番茄、马铃薯、瓜类、豆类	一年 4~5 代,高温干旱繁殖快
13. 廿八星瓢虫	茄子、马铃薯等	一年 2~3 代,6~7 月干旱虫多
14. 茄 螟	茄子	一年 5 代,7~9 月发生最多
15. 烟青虫	辣椒、番茄、扁豆等	一年 4~5 代,6~9 月为害
16. 棉铃虫	辣椒、番茄、茄子、红苕豆等	一年 5~6 代,8~9 月高温有利发生
17. 叶 蝉	茄子、马铃薯等	一年 8~9 代,高温干旱危害重
18. 红苕螟	红苕、扁豆、四季豆等	一年 4 代,6 月高温为害重
19. 潜叶蝇	菠菜、豌豆等	一年 10 代,春早发生多
20. 豆荚螟	红苕、毛豆、四季豆等	一年 4~5 代,春夏干旱有利发生
21. 豆天蛾	毛豆、红苕等	一年一代,8~9 月幼虫为害
22. 蚕豆象	蚕豆	一年一代,蚕豆开花结荚期为害

害虫名称	危害蔬菜	发生时间
23. 黄守瓜	瓜类、豆类	一年二代,夏秋干旱发生多
24. 瓜绢螟	黄瓜、丝瓜、甜瓜等	一年4~5代,夏秋为害
25. 弹跳虫	瓜类	低温多湿发生多
26. 拟跳虫	瓜类、叶菜类、萝卜等	低洼地易发生
27. 小地老虎	茄果类、瓜类、马铃薯、叶菜	一年4代,4~5月活动猖獗
28. 蛴螬	茄果类、瓜类、豆类、甜菜等	一年一代,5~9月为害
29. 蛴螬	茄果类、瓜类、马铃薯	一年5~6代,9~10月为害
30. 地蛆	韭菜、瓜类、豆类、萝卜等	一年3~4代,5~6月、9~10月初 出食地下茎

【虫害防治】

30年代以前,菜农防治虫害的方法以栽培措施为主,如清洁田园,铲除杂草,注意选种,选择适当播种期和提前采收等,以避免虫害;也有用其他土农药防治,如用苦楝皮、百部根、闹羊花、烟草等浸水,喷洒在蔬菜上,或撒草木灰以防虫;30~40年代,从国外引进化学农药如砒酸铅、爱克粉、鱼藤粉等防治虫害,但应用范围不广,使用方法不当,效果不甚理想;50年代采用棉油皂、鱼藤精、除虫菊以及“六六六”、“D. D. T.”等药效较好的农药,并不断改进使用方法,防治虫害的效果不断提高,化学农药开始广泛被采用。据1953年市农林处工作总结记载:“春夏季节蚜虫、猿叶虫、刺心虫(菜螟)、黑宝(夜盗虫)为害青菜、黄瓜、豇豆、菠菜、萝卜、包菜、黄芽菜甚重。虫害初期即向农民进行了预防虫害的教育,并动员农民‘打早、打小、打了’,在农民中推广价廉而较安全的植物性杀虫药棉油渣、除虫菊六六六合剂等,在春蚜猖獗期分别在各菜区进行治蚜虫示范十余次,效果良好。冬蚜发生时,菜农自动购棉油渣喷射,仅十区即售出棉油渣一万斤左右。在六个点上对除虫菊六六六合剂治虫进行试验,凡浓度缩减为一斤兑水200斤的,对蚜虫、青虫、猿叶虫、黄条跳蚤均有显著成效。”60年代,出现了高效有机磷农



图13 细菌农药防治虫害

药“敌敌畏”、乐果、敌百虫等。喷洒药械采用单管喷雾器及背负式喷雾器等,同时能较准确掌握虫害发生规律,防治方法得当,防治效果明显提高。70年代,陆续采用马拉松、锌硫磷及除虫菊酯类等低毒低残留的高效农药(如敌杀死、3-氯杀螨醇、除虫精等),完全无毒的微生物农药也逐步开始推广应用,如苏云金杆菌,杀螟杆菌,72-16、HD-1等,因农药的种类增多,可以防治各类害虫,杀虫效果也很好。此外,物理及生物灭虫方法也被推广应用。如黄板诱蚜、高压灭虫灯、糖醋诱蛾、性诱、天敌利用等,进一步完善了防治害虫的手段和技术。80年代,多种高效低毒农药陆续推广,如速灭杀丁、多虫畏、氯氰菊酯、2-苯菊酯等,在虫情预测预报及时准确,防治技术不断改善的情况下,蔬菜虫害基本得到控制。

【主要病害】

据1954年的调查统计,南京地区蔬菜主要病害有:番茄病毒病、

表 17 蔬菜主要病害调查表

病害名称	为害蔬菜种类	发生为害时间	
十字花科	1、病毒病	青菜、大白菜、萝卜等	5~6月、9~10月为害,缺苗6叶期较易感染
	2、软腐病	青菜、大白菜等	9~10月间多雨湿润时易发生
	3、霜霉病	青菜、大白菜、萝卜、包菜等	9月下旬~11月上旬,多雨及青菜连作易发生
	4、黑斑病	青菜、大白菜、萝卜、包菜等	10月下旬~12月上旬,缺肥多湿易发生
	5、菌核病	青菜、大白菜、包菜等	4月下旬~5月上旬,20℃多湿易发生
	6、炭疽病	青菜、大白菜、萝卜、包菜等	10月,多雨易发生
	7、黑腐病	包菜、花菜、苤蓝、萝卜等	10~11月上旬,风多,易发生
	8、根肿病	大白菜、青菜、包菜、萝卜、芥菜	9~10月土壤多湿偏酸性易发生
茄果类	9、白斑病	白菜、萝卜、包菜等	9~10月土壤带菌,多雨易发生
	10、病毒病	番茄、辣椒、马铃薯、黄瓜等	5月下旬~7月,蚜虫多,高温多湿,结果初期为害
	11、早疫病	番茄、茄子、马铃薯、辣椒等	1~6月阴多湿,弱株易发生
	12、青枯病	番茄、茄子、辣椒、马铃薯	5月~6月上旬,高温多湿,连茬易发生
	13、褐纹病	茄子	4月下旬~6月高温多湿,通风差易发生
	14、猝倒病	茄子、辣椒、番茄、马铃薯等	6月~8月高温多湿易发生
	15、炭疽病	辣椒、番茄	3月~6月,湿度大肥不足或氮肥过多,易发生
	16、晚疫病	番茄、马铃薯等	5~6月中旬,多阴雨时易发病
	17、叶霉病	番茄、辣椒	5~6月,20~26℃,湿度大易发病
	18、灰霉病	番茄、辣椒、茄子、黄瓜等	3~4月,连续阴雨易发病

病害名称	为害蔬菜种类	发生为害时间		
茄果类	19、枯萎病	番茄	5月,土壤水份过多或过少易发病	
	20、黄萎病	茄子	5~6月座果后遮多雨或久旱后下雨,易发病	
	21、菌核病	辣椒、茄子	5月土壤带菌,多雨易发病	
	22、脐腐病	番茄	5~6月结果期水分供给失调或缺钙易发病	
	23、猝倒病	番茄、辣椒、茄子	1~2月土壤带菌,15~19℃,易发病	
	24、立枯病	番茄、辣椒、茄子	2~3月缺苗瘦弱,温度较高易发病	
	瓜类	25、霜霉病	黄瓜、菜瓜、甜瓜等	4~6月降雨40毫米以上,发生迅速
		26、枯萎病	黄瓜、西瓜、冬瓜、甜瓜等	5月土带菌,高温多湿,土偏酸易发病
27、炭疽病		黄瓜、西瓜、冬瓜等	5~6月,高温多湿病害流行	
28、白粉病		黄瓜、冬瓜、南瓜等	5~7月,高温多湿,氮肥过量易发病	
29、疫病		黄瓜、冬瓜、丝瓜、南瓜等	4~5月,土壤带菌,高温,连作重茬,发病重	
30、细菌性角斑病		黄瓜、南瓜、甜瓜等	5~6月低温多雨易发病	
豆类	31、病毒病	黄瓜、丝瓜、南瓜等	6~7月,高温,日照强有利发病,蚜虫是媒介	
	32、叶烧病	四季豆、豇豆、扁豆等	6~9月高温多雨易发病	
	33、叶斑病	四季豆、豇豆、蚕豆、豌豆等	4~9月气温21~23℃多雨,密植缺肥,病重	
	34、病毒病	四季豆、豇豆	5~10月,蚜虫传播,干旱年份病害发生重	
	35、白粉病	豇豆、豌豆、蚕豆等	6~9月适温,(25℃)多雨,生长旺,易发病	

病害名称	为害蔬菜种类	发生为害时间
豆 类	36. 锈病	豇豆、四季豆
	37. 轮纹病	豇豆
	38. 根腐病	豇豆、四季豆等
其 他 蔬 菜	39. 霜霉病	葱头
		莴苣
		菠菜
	40. 紫斑病	大葱、葱头、蒜
	41. 斑枯病	芹菜
	42. 腐烂病	生姜
	43. 疫病	芋头

茄子褐纹病、辣椒炭疽病、西瓜枯萎病、大白菜软腐病、大白菜霜霉病、大白菜白斑病、大白菜毒素病、菠菜霜霉病、猝倒病等。各个时期因气候、品种及茬口的变动,每年发生情况及危害程度不尽相同,各有特点。50年代主要病害有软腐病,危害十字花科蔬菜,白粉病、霜霉病危害瓜类、青枯病危害茄果类,晚疫病危害马铃薯,猝倒病则多发生在苗床中,危害茄果、瓜、豆类秧苗。60年代,软腐病、霜霉病续有发生,危害十字花科蔬菜,其他病害也时有发生,但尚未造成大面积的严重灾害。70年代,各种病害均呈上升趋势,并出现新的病害,如十字花科的软腐病、病毒病、霜霉病、黑斑病、菌核病、干烧心等渐趋严重,番茄病毒病、早疫病及辣椒炭疽病也时有发生;苗床中的猝倒病、立枯病严重威胁冬春茄果类育苗。1982

年,首次暴发番茄晚疫病,番茄受灾减产达40%,此后数年也续有发生,但未造成大的灾害。1983年长江流域各大城市十字花科霜霉病暴发,南京市郊大白菜严重减产。随着保护地栽培面积的迅速扩大,连作多,病虫抗药性增强等诸多原因,病害趋于严重和多样化,新的病害不断出现。1987年调查统计,市郊蔬菜主要病害有43种。

[病害防治]

历史上菜农对蔬菜病害缺乏科学知识,面对灾害性的病害,误认为是“天灾”、“瘟疫”,束手无策望天收。解放后,蔬菜主管部门大力向菜农宣传防治蔬菜病害知识,现场示范指导菜农采用选种、浸种的方法以及使用波尔多液、赛力散等农药防治病害,取得一定的效果。60年代推广5、6硝基苯、赛欧散、升汞等农药防治病害,70年代采用铜铵合剂、福美双、代森锌、托布津、多菌灵、敌克松等农药,防治方法不断改进,防治效果有所提高,但仍未能在大面积生产中发挥效力。80年代推广应用多菌灵粉剂、瑞毒霉、乙磷铝等农药,在准确预测病害并能在病害发生前喷药预防的情况下,防治效果较好。

[无公害生产]

60~70年代,随着多种高效农药的出现,蔬菜病虫害的防治日益依赖化学农药,用药量不断增加,致使病虫的抗药性日趋增强,造成恶性循环。据统计,1965年农药施用量为4.6吨,每亩平均用药0.32千克,1973年为17吨,1978年为44.8吨,1984年为74.2吨,1987年增至122.8吨,每亩平均用药达8.24千克。但菜农却反映“现在的虫越打越多,病越治越重,农药越来越不灵了”。由于农药施用量不断增加,蔬菜上越来越多的农药残留量对市民健康带来危害,1977年市蔬菜主管部门提出发展无公害蔬菜生

产,当年红花大队首先试用对人体无害的微生物农药杀螟杆菌防治菜青虫和小菜蛾,24小时内害虫死亡率在80%以上,效果好,成本低。1983年无公害蔬菜协作组成立,同年参加了长江中下游和江苏省无公害协作组,并在红花、三河、迈皋桥设立协作点,向全市菜区推广。1980~1984年共推广微生物农药86873吨,防治面积89.1万亩次,选用的微生物农药有72-16、杀螟杆菌、HD-1、17-1、48-25等,效果均较好。同时,市蔬菜局还在菜区全面推广农业防治措施,如选用高产优质抗病的品种,进行土壤和种子消毒,菜地实行深沟高畦,合理的轮作套作,铲除杂草,加强病虫预测预报提高防治效果等,为防治蔬菜病虫害开辟了新的途径。

[病虫预测预报]

1972年,市蔬菜病虫预测预报站成立,并设立22个观测点定点调查,预测各种蔬菜虫害及病害的发生和发展规律,及时发布情报,为及时准确对蔬菜病虫进行有效防治提供了可靠的情报资料。据历年预测预报的资料分析,市郊区每年5月底6月初,危害十字花科的菜青虫、小菜蛾集中在较小面积的在地十字花科蔬菜上度夏,这时的十字花科蔬菜在地面积仅占总面积的4~5%,及时用微生物农药进行喷施防治,可以大大降低虫口密度节约农药,这一措施被称为“拆桥”,是全年防治十字花科菜青虫、小菜蛾的有效措施。另据历年预测预报资料,9月底至10月初是十字花科蔬菜霜霉病和蚜虫的大量浸染和繁殖期,抓住9月底10月初这段时期采取突击防治病、虫的行动,用乐果加醋治蚜虫,用乙磷铝防治霜霉病,可大大减轻秋季十字花科的病虫害。

[草害及除草]

菜地杂草种类多,生命力强,生长迅速。是蔬菜生产另一大敌。南京地区菜田杂草据市蔬菜科研究所调查约有25种,其中属单子叶

禾本科有:稗属:牛筋草;马唐属:马唐;狗牙根属:狗牙根;狗尾草属:狗尾草;早熟禾属:早熟禾;看麦娘属:看麦娘;稗属:早稗;千金子属:千金子;画眉草属:画眉草;属双子叶的有:菊科:小飞蓬;沙草科:香附子;苋科:野苋菜;马齿苋科:马齿苋;大戟科:地锦;旋花科:田旋花;藜科藜属:藜(灰灰菜)、凹头苋;十字花科芥属:芥菜;鸭跖草属:鸭跖草;菊科刺儿菜属:刺儿菜(小蓟);蓼科蓼属:红蓼;苘麻属:苘麻;莲子草属:空心莲子草(水花生);茜草科猪殃殃草属:猪殃殃;眼子菜属:眼子菜(鸭舌头草)。

除草的方法历来是在换茬和田间管理时用锄头、钉耙铲除,或人工拔除杂草,花工大,且需全年不断进行。因此采用药剂除草是比较理想的方法,1983年开始采用除草剂除草,并得到迅速推广。经过试验,在菜区推广应用取得较好效果的除草剂有:甘草磷(镇草宁)、氟乐灵、拉索(甲草受)、除草醚等。1987年采用药剂除草的面积为16852亩。

第五节 保护地栽培

我国保护地栽培最早见于秦始皇曾密令利用骊山谷中温泉种菜,之后汉元帝、唐太宗及明崇祯年间,亦有温室种菜的记载,但南京地区保护地栽培缺乏可靠的资料,大致明清时已有利用秸秆、盆罐等保护菜苗,促其早发的方法,民国时期出现玻璃温床育苗,70年代玻璃温室一度发展很快,但终因造价高,难以推开,塑料薄膜推广应用以后,保护地栽培发展迅速。

[传统保护地栽培]

清龚乃保《治城蔬谱》载:“冬月择韭本之极丰者,以土壅之,芽生土中,不见风日,春初长四寸,茎白叶黄。”以土护苗促长,为传统

的保护地栽培方法。近人张通之曾见清凉山后,“皆于韭畦上堆积芦灰甚厚,亦极齐整见而问圃中人,答曰:此内韭黄也,韭在灰中生长故色黄而嫩也。”抗战后,茶亭、皇城、扇骨营、红花村、普德寺、锁金村等处有利用土坛油纸覆盖,培育四季豆、黄瓜,用帘覆盖扬花萝卜。燕子矶区城河村等处利用地窖培育韭黄,城北一带菜农在暑天利用荷叶包扎韭菜,培育白韭等。

1952年为提早定植番茄、辣椒、茄子,采用深塘浅栽,夜间覆盖瓦片瓦罐或熏烟防冻,但苗长大碰到瓦片就冻死,又改用芦缨覆盖;雨后上冻,植株冻死,又改用纸帽子覆盖。1955年番茄、辣椒、茄子覆盖的早熟栽培面积4161亩,上市期提早到5月16日。1956年曾使用花盆覆盖。1958年因纸紧张,改用架架扎捆横放在畦上再盖草帘,成本较高。

[地膜覆盖栽培]

70年代末从日本引进地膜覆盖技术,1980年市蔬菜技术推广站在菜区9个点的示范田上,用地膜覆盖11种蔬菜,因早期多阴雨、光照不足,地膜的增温作用不明显,有的菜农便把部分地膜揭除,天气转晴后,盖地膜的菜株长势显著好于不盖的。由于地膜覆盖具有明显的早熟、省工、增产的作用,1981年发展到755.6亩,覆盖品种有辣椒、番茄、茄子、四季豆、豇豆、黄瓜、冬瓜、笋瓜、地瓜、瓠子、花菜、包菜、马铃薯、西瓜、苋菜、扬花萝卜、扬花菜秧、扬花菠菜、茭白等20种,增产30%~300%,产值增加50%~300%。1982年地膜覆盖面积猛增到4964亩,1984年扩大为16036亩,1987年达24726亩,1989年为18860亩。1995年为16745亩。地膜覆盖栽培代替了传统以锄为中心早管早发的田间管理技术。

[小棚覆盖栽培]

1964年“蔬菜样板组”在红花、紫金山等公社试验示范塑料薄

膜小棚覆盖栽培,茶东8队2亩覆盖黄瓜比露地栽培的早熟11天,增产17%,增值161%;晏公庙1队的小棚覆盖番茄,早熟12天,增产22%,增值98%;石婆庙3队小棚覆盖茄子,亩产3895千克,增值288%;小教场2队一个冬春一张薄膜覆盖3~4茬,每亩累计增加净收益700元。由于小棚覆盖技术比露地栽培要求高,成本大,发展缓慢,1976年春全市菜区只有916亩。1982年发展到16924亩,栽培品种由3种发展到23种,覆盖季节从单一的春季提前栽培扩大到秋季延后栽培,越冬青菜得到薄膜覆盖的保护,使蔬菜上市期在春季提前1~2个月,秋季延后一个半月以上,一、二月份覆盖的越冬青菜增产10%以上。由于大棚、地膜覆盖栽培的发展,小棚覆盖栽培面积有所减少,1989年为8924亩。1995年统计为12706亩。



图14 冬春小棚复盖

〔大棚覆盖栽培〕

1974年秋冬,市蔬菜试验站试搞一个0.3亩的竹木结构塑料大棚,栽培辣椒、番茄、茄子、地四季豆,套种苋菜、早冬瓜,获得成功,引起市领导的重视,决定设点示范推广,1975年市革委会蔬菜办公室组织供应竹木钢材等物资,提供无息贷款,在市蔬菜试验站、紫金山公社苜蓿园大队科技队,红花公社小教场生产队、九龙大队科技队、江东公社茶亭大队科技队、葛塘公社新村大队科技队、吴洼生产队、玄武湖公社锁金村一队等8个单位建竹木、钢架大棚进行试点,由于仓促上阵,经验不足,仅有少数点成功。1976年冬成立南京市蔬菜塑料大棚协作组攻关。参加者除上述8个单位外,增加玄武湖公社科技站、红花公社科技站、迈皋桥公社藤子二队、江苏省农科院园艺室,共12个单位51个大棚,面积36亩(后被大风刮倒5亩)。1977年初步掌握适合南京气候的大棚结构和栽培管理技术,大棚栽培蔬菜获得成功。1978年探索多茬次栽

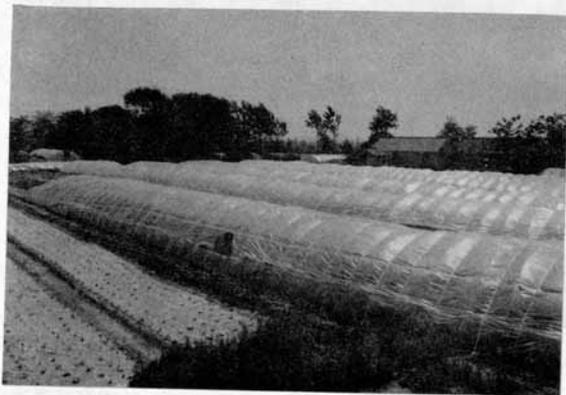


图15 大棚及地膜复盖

培,提高产量以及提前延后等技术,经过三年攻关,总结出大棚栽培经验:1、大棚结构要适应本地的自然条件、牢固安全;2、大棚比小棚优越;3、大棚生产宜用早熟抗逆品种,培育大壮苗,适时早定植;4、针对我市多雨高湿的特点,大棚管理以排湿为重点;5、大棚要多茬全天候利用以提高经济效益。1979年10月市农学会蔬菜学组对蔬菜大棚栽培进行专题学术讨论一致认为:棚不宜过大,结构要牢固、就地取材、迁移方便,由于小棚难以大量生产蔬菜,大棚上市期可超过小棚,且能用于育苗和制种留种等多种用途。市革委会提出要求积极稳步发展。1980年新建水泥钢筋骨架大棚100亩。1981~1984年市政府共投资409.1万元,兴建大棚2850.48亩。1986年新建大棚281亩。1987年市蔬菜局组织设计可拆装的钢管大棚,市投资342.9万元,乡、村自筹49万元,新建991亩。截止1989年底共有大棚4200亩。大棚栽培蔬菜一般内套小棚、铺地膜、盖草帘等,不进行人工加温,主要用于冬春育苗,春提前秋延后栽培、制种留种和栽培食用菌等。由于一棚多用,单季成本降低,经济效益显著。

1990~1992年随着菜区生产责任制的变化,特别是近郊菜地面积被大量征占,钢架大棚面积逐年减少。同时在中远郊季节性菜区兴起竹木结构大棚,这种大棚投资少,成本低,但寿命较短。1995年统计钢架大棚1162亩,竹木大棚6167亩。

〔温室栽培〕

1955年初建北京式改良温室200间,1958年再建2000间,后因成本高而逐渐废弃。1970年玄武湖公社樱驼生产队建北京式加温温室10间,当年只收一条黄瓜。1972年全市菜区有温室1031间,约33.5亩,主要用于栽培黄瓜、番茄、以及育苗和留种等。紫金山公社苜蓿园大队1972年兴建北京式改良温室100间,共1200平方米,主要用作冬季栽培黄瓜,番茄和培育茄果类秧苗。黄瓜需



图 16 温室内容

加温,一年种二茬,一般每平方米产鲜瓜 2.5~3 千克。1974 年请北京老农作技术指导,早春种黄瓜 720 平方米,平均每平方米产鲜瓜 4.5 千克,有 2 幢达到每平方米产鲜瓜 5.5~5.9 千克。不加温温室番茄产量每平方米 4.5~8.5 千克。1977 年迁址重建 7 幢 63 间 765 平方米,除上述用途外,还用作花菜留种。这些温室后来逐渐拆除或改作他用。1983~

1984 年,国家投资 110 万元,先后在紫金山公社科技站、马群公社科技站、苜蓿园大队科技队,兴建较大型玻璃温室 11 亩,在江东公社兴隆大队兴建 7 个共 1.4 亩小型玻璃温室,由于加温成本高,全部是日光温室,主要用作育苗和留种。紫金山公社科技站的温室主要栽种番茄、辣椒、黄瓜等品种。1987 年省农林厅和市蔬菜局联合从荷兰引进“VENLO—B 型”全自动控制玻璃加温温室,温室建在市蔬菜科研所试验场,总面积 2918 平方米,当年安装竣工并投入试生产。

第六节 无土栽培

无土栽培又名营养液栽培,可分二种:一种是营养液膜栽培(NFT);一种是基质栽培。

1984 年市蔬菜科研所列题试验,1988 年正式向市郊区推广



图 17 营养液膜栽培设施

营养液膜栽培,到 1992 年种植面积达 52026 平方米,折合 78 亩。生产 10 多种蔬菜。国务院[1990]22 号参阅文件介绍了南京市发展营养液栽培的情况。1992 年国家科委列为国家级科技成果重点推广项目(编号为农 2—2—4—8),向全国推广。目前全国已有 20 个省市 32 单位应用营养液膜栽培,生产番茄、辣椒、黄瓜等蔬菜。

1985 年开展以种植蔬菜为主的“阳台设施园艺”的研究,1990 年应用基质试验成功,1992 年试行投产。

[营养液膜栽培]

1988 年,市蔬菜科研所首先在玄武湖乡徐庄科技站、江东乡河南村科技站进行营养液膜栽培中间试验示范成效显著。1990 年试验示范点发展到 18 个单位,种植面积 78 亩。

营养液膜栽培的增产效果显著,番茄亩产高达 6000 多公斤。比有土栽培增产 1 倍多。到 1992 年采用营养液膜栽培蔬菜的品种有番茄、辣椒、茄子、黄瓜、生菜、芹菜、萝卜、青蒜、甜瓜等 10 多种。

1992 年南京军区后勤部下属 5 个单位用营养液膜试种蔬菜,

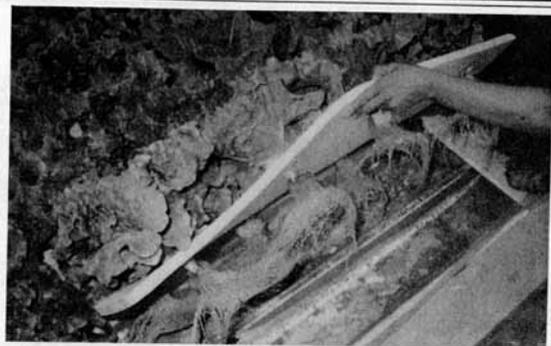


图 18 营养液中的生菜根须

效果很好,受到军区领导好评。1993年大厂区蔬菜局开始筹建营养液膜栽培基地,1994年达到50亩,规模为全国之最,参观者络绎不绝。1995年雨花台区蔬菜科技中心的营养液膜栽培面积也达到同等规模。

国务院参阅文件刊载南京营养液膜栽培蔬菜的情况后,各地来人来函要求学习的很多,市科委、市蔬菜局委托市蔬菜科技中心先后举办面向全国的技术培训班6期,共培训103人。并帮助辽阳、秦皇岛、乌鲁木齐、敦化、阳泉、枣庄、新乡、南昌、宁波、绍兴、合肥、马鞍山、宿州、洪江、长沙、岳阳、郴州、怀化、韶关、常德、遵义、凯里、六盘水、梅州、范江等市发展营养液膜栽培,总的栽培面积为25亩。

[基质栽培]

1990年应用泥炭、蛭石、珍珠岩、煤渣等作基质,栽培番茄、辣椒、茄子、生菜、葱、蒜、韭菜、蕹菜、菊花叶、菠菜、芫荽、扬花萝卜等,均获得较好效果。在设施方面主要利用多层营养液槽的构架,和时控器、微型水泵等自控输液装置,用于阳台种植蔬菜。1992年



图 19 采用基质和营养液栽培的阳台园艺设施

9月市蔬菜科技中心成立南京园艺技术设施公司,重点发展基质栽培蔬菜和花卉的生产。

第七节 食用菌

食用菌类,列入南京市民的食用菜谱历史悠久,明《正德江宁县志》中即有记述,但只是野生菌,“覃(菌)二月生者名雷惊覃,久雨后松下草际皆有之”。民国张通之《白门食谱》载“雷菌,四山雷菌,每春季第一次大雷雨,山间有乡人俯拾之”。50年代市郊少量生产蘑菇,主要供罐头加工厂制成蘑菇罐头销往国外,不能制罐的在市场出售。1964年适应罐头加工需要,菜区大力发展蘑菇生产、蘑菇床10万余平方米,1969年发展到29万平方米,年产量达20吨左右,后因国外市场波动,蘑菇生产萎缩。1980年市蔬菜技术推广站试生产平菇成功,1981年市蔬菜科技部门成立食用菌科技协



图 20 食用菌生产

作组,当年全市发展 5000 平方米,1984 年达 10 万平方米。此后生产的菌类品种也逐渐增加,1987 年有蘑菇、平菇、金针菇、草菇、香菇、黑木耳、白木耳、猴头菌等。食用菌中各菌种的栽培技术很快被菜农掌握,由于成本低、产量高、鲜嫩可口、营养丰富,既是美味菜肴,又是滋补佳品,很快受到广大市民欢迎,栽培面积发展到百万平方米以上,年产量约 8000 吨,成为蔬菜家族中一个重要成员。食用菌在室内或保护棚内生长,温湿度可以控制,早春和盛夏仍可采收上市,也可周年供应市场。

第八节 农 谚

南京地区流传的有关蔬菜的民谚不少,这是历代菜农在生产实践中的经验结晶。长期以来,菜农从事蔬菜生产,主要是根据这些“菜谚”安排茬口布局,适时育苗定植,进行田间管理等。70 年代

以来,随着科技不断进步,菜区变迁,“菜谚”的作用减弱,一些“菜谚”已失传,同时因蔬菜种植有明显的区域性,栽培的季节及措施等不尽相同,经过征集、搜罗、筛选、辑录 92 条。其中月份指农历。

一、保健防病类:

要长寿,常吃豆。

大米饭,萝卜菜,什么病都不害。

三天不吃青,肚里冒火星。

吃了省钱瓜(香瓜),害了绞肠莎。

夏吃萝卜冬吃姜,不劳医生开药方。

冬吃生姜,夏吃蒜。

喝开水,吃热菜,不拉肚子不受害。

十月青菜赛羊肉。

一滚胡椒,万滚姜。

吃葱吃白胖,吃瓜吃黄亮。

雪后瓢儿菜,风吹桶子鸡。

二、种菜致富类

一亩菜园十亩田,十亩菜园赚大钱。

小小磨菇坊,赛如小银行。

三、生产经营类

赚钱的不放,蚀本的不丢。

寻钱的不追,蚀本的不丢。

干天出好菜,阴天无菜卖。

晚挑一担,不如早提一箩。

宁卖手提一篮,不卖肩挑一担。

货卖一张皮,萝卜俏市不洗泥。

种地选好种,一垅抵两垅。

任捧十发种,不空一分地。

贪蓄种子钱,空白一大片。

备有两套种，不怕老天哄。
 三月清明无菜卖，二月清明老菜苔。
 二月清明不抢先，三月清明不塌后。
 要种四季豆，不在清明后。
 七月金、八月银，过了时间无处寻。
 八月青，赛如金。
 如要快，种青菜。
 五月小，瓜椒葫芦吃不了。
 天旱出好货。
 正月里芦，二月里蒿，三月当柴烧(芦蒿)。
 四、轮作利弊类
 瓜茬瓜，有蔓没瓜。
 瓜隔十年种。
 熟秋田，生瓜地。
 轮作轮种，没病没虫。
 五、播种定植类
 紧菜地，宽秧田。
 豆三，麦六，菜籽一宿(出苗)。
 清明前后，种瓜点豆。
 清明秧，谷雨姜。
 茄栽树，瓜栽芽，豆子栽下两茭茭。
 二月二，葫芦瓜子齐下地。
 杨树叶子飒飒响，赶快移栽黄瓜秧。
 六十养子不得力，五月栽茄没得吃。
 处暑萝卜白露菜。
 白露鹅毛片，秋分满地扞(腌菜)。
 重阳前，好过年(瓢儿菜)。
 寒露霜降，蚕豆豌豆坡上。

小雪不见蚕豆叶，到老不深结。
 风凉茄子自在瓜(稀植)。
 茄子地里好跑马(稀植)。
 风吹茄子浪打瓜(稀植)。
 六、田间管理类
 吹一吹，赛似上层灰。
 晒一晒，强过放利债。
 耕地深一寸，强如上次粪。
 白露耕地一碗油，寒露耕地白打牛。
 深耕细耙，旱涝不怕。
 作田护苗，要饭没瓢(间苗)。
 豆锄三交园溜溜，麦锄三交没有沟。
 谷豆锄一寸，赛过上次粪。
 宁锄草芽，莫锄草谷。
 春锄泥，夏锄皮。
 人怕心思菜怕虫。
 治病要早，治虫要了。
 饿不死的婆娘，干不死葱。
 涝不死的黄瓜，干不死的青蒜。
 韭菜冬天不要粪，只要压半寸。
 阴天臭(施肥)，晴天透。
 萝卜白菜葱，都用大粪攻。
 种地不歪粪，强如瞎胡混。
 种菜不要问，只要人工粪。
 人家浇粪你浇水，人家卖钱你唾嘴。
 庄稼一枝花，全靠肥当家。
 秀才不怕书多，种田不怕粪多。
 塘泥不怕厚，只要晒得透。

上粪一大片，不如一条线。

腊肥一勺，抵春肥一瓢。

冷粪果木热粪菜，生粪下地连根坏。

七、适时采收类

任背人头债，不割霉韭菜。

任背隔年债，不割秋韭菜。

头刀抢，二刀养(韭菜)。

霜降不起葱，越长心越空；夏至不起蒜，蒜在泥里烂。

重阳不在家，端午不在地(蒜)。

要吃蒜，不过八月半。

冰渣响一响，萝卜长四两。

打春的萝卜(空心)，立秋的瓜，死了媳妇的老人家。

正月芹菜二月蒿，五月六月当柴烧。

正月菠一钱一棵，二月菠正当菠，三月菠喂罗罗，四月菠当柴火。

七月菱角八月藕。

三月三，荠菜开花接牡丹。

寒露早，立冬迟，霜降收薯正当时。

赶缺不赶节。

第四章 储藏

南京的鲜菜储藏，在民国及其以前大都为农家土法短期储藏，以弥补冬春及伏天缺菜之用。进入60年代后，生产队开始利用架藏，加盖草帘储藏大白菜，1975年市蔬菜公司开始兴建恒温库储藏蔬菜，1982年兴建2000吨恒温库一座，1983年兴建冷冻库对鲜菜进行速冻储藏，蔬菜储藏开始逐步现代化。

第一节 储藏保鲜技术

[农家传统储藏]

农家土法储藏主要利用秸草、培土、向阳背风及室内进行少量短期储藏，籍以延长供应期，储藏品种以瓜、果、根茎类菜较多。

萝卜、胡萝卜的储藏，挖一方坑，将萝卜直立于坑内，培土后，中插一草把通气，冬春季节上市。

生姜，直井横窖。将生姜平放于横窖内，一层沙，一层姜，井口盖以草垫，谷雨后取出，也可随取随售。

蒜头、洋葱，可在室内储藏，一般将蒜头、洋葱编成辫子，挂于向阳处。

南瓜，待老熟后，存放室内，可藏至春节食用。

冬瓜，上粉后，轻取轻放，藏于室内或棚窖内，不可翻动，延至伏天缺菜时供应。

笋瓜，待老熟后，藏于室内，食用时削去厚皮。

大白菜储藏，一种是挂藏，悬吊于室内通风处。一种是将大白

菜,密排于地上浅坑内,上复土或盖草御寒;一种是合作化后推广的架藏法,将大白菜平摆,叠放7~8层于架上,上盖草帘,此法效果较好。

山药储藏,一般是成熟后,不采收,藏于土内,随取随售。

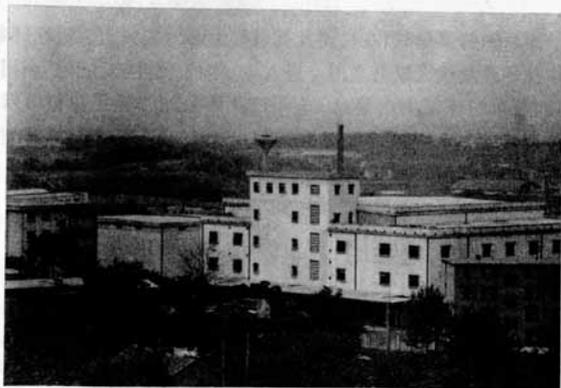


图 21 蔬菜公司冷冻厂

[现代储藏设施]

传统的储藏方法有明显的局限性,不能适应市场需求。70年代引进恒温储藏技术,1975年,市蔬菜公司兴建一座500吨恒温库储藏蔬菜,1982年建成2000吨恒温库,主要储藏土豆、大白菜、包菜等。1983年,市蔬菜公司建立冷冻厂,1983年3月经省市外贸部门引荐,蔬菜公司与日本伊藤忠商事株式会社签订了“速冻菜补偿贸易”协议,由日方提供速冻生产设备(价值22万美元),中方以速冻菜补偿。速冻菜是将蔬菜洗净切断后,经热烫处理,装入盒或袋中,置于-35℃以下的低温中快速冻结,然后保藏在-18℃的冷藏库中。速冻能有效地保持新鲜蔬菜的风味和质地,且保存时间较



图 22 2000吨恒温库



图 23 速冻菜生产

长。1984年5月,速冻车间和500吨低温库竣工投入生产。1984年~1992年,陆续开发生产蒜苗、青刀豆、芋籽、甘薯、青椒、番茄、豇豆、土豆、南瓜、茭瓜、莴笋、白果、栗子、赤小豆、蕹菜、蚕豆、茄子、黄瓜、胡萝卜、荸荠、青豆计21个品种。其中金梅牌速冻青刀豆、金梅牌速冻蒜苗,在1986年省级速冻蔬菜评比中获第一名和第二名。后由于生产原料的基地、产量不稳定,原料价格上涨,外贸经营体制变化等原因,给生产适销对路的产品和开发新品种带来困难,该厂生产的品种逐步减至蒜苗、青刀豆、青豆、油炸甘薯块等7~8个品种。至1989年底,该厂共生产速冻产品5000吨。外贸出口3636.17吨,主要销往日本。6年来创汇192万美元。除出口外,产品还销往黑龙江、吉林、辽宁、内蒙古、浙江等省,在本市及周围地区也有一定销路。

表 18 历年速冻菜生产及出口情况表

单位:吨、万美元

年份	1984	1985	1986	1987	1988	1989
产量	666.80	825.70	995.65	841.94	869.66	801.43
出口	666.80	642.05	563.93	463.93	730	570
创汇	5	40	30	35	52	30

注:①1984年外贸量含补偿贸易612.05吨。

②创汇数为概算,外贸部门划归该厂的是人民币。

第二节 储藏保供应措施

中华人民共和国成立后,南京的城市人口增加,消费水平日益提高,对蔬菜周年均衡供应的要求迫切,为此,市蔬菜主管部门一方面在生产上发展保护地栽培,提前延后,排开种植;一方面在生产后加强蔬菜储藏保鲜工作,延长上市期,以保证市场供应。早期的

储藏保供应主要依靠生产部门就地储藏,以后逐步发展到以商业部门为主体,并发动社会贮藏,以保障蔬菜正常供应。

[生产部门储藏]

1957年市蔬菜公司为确保市场供应动员生产部门储存,当年与农业生产合作社签订了27.5万公斤大白菜就地贮存合同,合同中订明贮存数量、上市时间、规格质量和保证价格(届时价格高于保证价格归农业社收入,低时由蔬菜公司补偿差额)。1964年12月为鼓励生产队冬贮大白菜、包菜、萝卜三个品种,蔬菜公司决定对1965年3月1日起(春缺期)上市上述冬贮菜,每50公斤补贴布票5寸。70年代初到80年代中期,蔬菜公司每年都与生产队签订大白菜、包菜、萝卜、蒲芹四大品种储存合同,规定上市期和保证价格,并按合同数量付给生产队50%定金。

[商业部门储藏]

1957年蔬菜公司发动下属交易市场利用一切条件储存蔬菜,当年储藏土豆、葱头、大白菜等230万公斤,1958年借用后宰门、富贵山、北极阁等防空洞储存土豆28万公斤。至1965年前,每年蔬菜储存量都在150万公斤左右。60年代后期,各交易市场相继建造一批简易仓库,每年储存量扩大到300万公斤左右。

1975年10月蔬菜公司建成一座500吨的恒温库,每年储存蔬菜500吨,品种主要是土豆。70年代末,冷库开始加工袋装毛豆米进行冷藏,使供应期延长到翌年5月,不仅丰富了本地市场供应,还先后调往徐州、无锡、上海等市。1982年10月,蔬菜公司建成2000吨恒温库一座。储存的蔬菜品种为土豆、包菜、葱头、茭瓜、青椒、蒜苗、大白菜、毛豆米、四季豆等,储存量最多的1987年达4125吨。

1978年以来,为确保春缺供应,除增加普通库房储藏蔬菜外

还租借外单位露天场地,采取搭架复盖方法冬储大白菜,1980年储存133万公斤。1981~1987年均采用此法冬储大白菜。1987年后,省、市政府相继投资400万元,陆续在蔬菜公司中央门、中山门、九龙批发交易市场和土城头仓库建造了四座通风库,合计面积6205平方米。截至1989年底,该公司共有通风库和简易仓库面积39723平方米,每年冬储大白菜500万公斤以上。

[社会贮藏]

从50年代中期至90年代初,蔬菜公司每年都把组织腌雪菜供应作为一项重要工作来安排,并坚持保证供应,稳定价格,方便购买。每年腌雪菜供应期间,公司及各基层单位成立领导小组,菜场下段设点供应,延长营业时间,主动为困难户送菜上门。每年供应量,50年代500多万公斤,60年代1000多万公斤,70年代和80年代见表20。

80年代初,参照北方冬储菜的做法,本市开始发动居民储藏大白菜过冬,1980年12月中下旬,凡一次购买25公斤以上者,按零售价7折计价。大白菜销售量有所增加,但效果不明显,1981年到1983年继续推行社会储存大白菜,对批量购买大白菜的单位或个人给予优惠,冬储大白菜逐步开始为市民所接受。1987年因大白菜受冻减产,未搞冬储菜供应。1988年秋菜丰产,尤其是青菜,大白菜、包菜、腌菜、雪菜增产幅度较大,为防止菜多过剩发生烂菜问题,市蔬菜局与市总工会、市经委、市财政局等部门决定腌雪菜供应和大白菜储存采取“福利菜”的办法,即给每个职工各发一张“腌菜券”和“大白菜券”,每券供应15公斤,两券合计3.10元,由各单位在福利费中开支。虽然上市量较大,但供应秩序很好,菜农收入增加,亏损补贴减少。1989年、1990年继续采取这一措施。1991年大白菜继续采取此法,腌雪菜停止售券,但“大白菜券”可购腌雪菜。1992年蔬菜放开后,冬储菜也纳入市场经济轨道。

表 19

1984~1989年冬储大白菜供应量

单位:万公斤

年 份	1984	1985	1986	1987	1988	1989
供应量	3907	3105	3636	2528	3871	3729

表 20

1970~1989年腌雪菜供应量

单位:万公斤

年 份	腌 菜	雪 菜	合 计	年 份	腌 菜	雪 菜	合 计
1970	1014	343.5	1357.5	1980	1256.5	554	1810.5
1971	1868.5	479	2165.5	1981	854.5	293.5	1148
1972	910	220.5	1130.5	1982	873	278	1151
1973	1406.5	154.5	1561	1983	893	306	1199
1974	1034.5	85	1119.5	1984	1365.5	413	1778.5
1975	1243	142	1385	1985	655	265	920
1976	1868.5	279	2147.5	1986	1449	387	1836
1977	2059.5	360.5	2420	1987	939	274.5	1213.5
1978	1449.5	466	1915.5	1988	1517.5	372.5	1890
1979	1147.5	532.5	1680	1989	1350.5	444	1794.5

第五章 加工

南京蔬菜加工历史悠久，居民素有腌菜御冬的习俗，而官宦、士绅、寺院则注重品味。酱腌菜俗称小菜，做法很多，其中制作的精品久负盛名。据1990年统计城区6家国营调味品厂生产的酱腌菜有8类96种，产量3228吨。

第一节 民间蔬菜加工

〔民间腌制加工〕

民间腌制工艺，传自周秦人。六朝时记载，有所谓“酱藏法”，即以酱储瓜菜，“凡瓜于香酱中藏亦佳。”唐代有“金陵士大夫嚼齑菜，响动十里人”之说。南宋时期，建康饮食中有“七妙”，首位者为“齑可照面”（切碎的腌菜酸菜，平匀得象镜子一般，可以照见人面）。元代方志记载：“大菘，近城十月出，极大而美，中盐齑。”明代方志记载：“箭笋菜，俗称腌菜。菜园务等乡皆有之，干肥白，长二尺余，土人冬月腌藏，以备岁用”，或“盐菹之可度岁”。清代方志称：“箭杆白菜，以盐腌之为御冬计”，“雪里蕻，腌为冬菜，味辛香，爽人心脾”，“冬月寒菜则无论贫富，人皆蓄以为旨，芥菜亦然，雪里蕻其一种也”。此时腌菜尚有多种制法：腌芥晒干，斩之碎极，蒸而食之，叫芝麻菜，或细干菜；冬菜取心风干，腌后榨出卤，小瓶装之，泥封口，倒放灰上，夏食之，叫风瘪菜；春芥心风干，取梗淡腌、晒干，加酒糖秋油拌后蒸之，风干入瓶，叫香干菜。还有挪菜、糟菜、酸菜等，其腌制法不同而已。另有白芹菜，十月出至二三月，肥泽香嫩，他处绝无。

清代人多腌蓄以为特品。

清陈作霖《金陵物产风土志》载：“盐制竹笋、莴苣、菜菔、生姜、豆菽各种曰小菜，“承恩寺僧有业此者，制作阿蓝菜一名阿腊，形如芥、味辛、必去汁、渍以盐、始可食，高座寺僧当蓄以为菹。”

民国时期记述南京腌菜甚细：“小雪前后腌白菜，谓之腌元宝菜。”“视家人之多寡，购菜若干担，洗净凉使微干，然后于大缸中平腌之。三数日后取出，加姜末与石萝卜于菜把中，挽使后结曰打把。泥封之，一月后始可取食，脆美绝伦。”“菜有箭杆白者尤美，或即秋末晚菘与欤。作腌菜，自缙绅至编户，皆主妇主之，风尤近古。”

50年代以来，民间腌酱蔬菜仍沿袭传统工艺，腌制品种以腌菜、雪里蕻、萝卜为主，少量的有蒜头、生姜、韭菜、茺菁、甘蓝等。

〔民间加工名品〕

笋脯笋豆：清袁枚云：“笋脯出处最多，以家园所烘为第一。取鲜笋加盐煮熟，上篮烘之，须昼夜环看，稍火不旺则滚矣。用清酱者色微黑，春笋冬笋皆可为之。”“笋并豆，以酱油略加糖，煮熟晒干曰笋豆。”

茺瓜脯茺瓜豆：“茺瓜入酱，取起风干，切片成脯，笋脯相似。”“后湖茺白，肥且嫩，易烂而味鲜，他处所产，多不能及。至老时，其根部长大，名曰茺瓜，和豆煮熟干食之，名曰茺瓜豆，其味亦佳。金陵人士，尝爱食之。”

藕粉菱粉：“玄武湖藕粉，湖民沥藕液晒干之，制为藕粉，片片如霜雪，曰后湖藕粉。匣装之，以为馈赠之品。”南湖菱角“其味极鲜美，老时亦实大而肉坚，人多以为菱粉，和而食之。”

毛豆：八九月熟的青毛豆，“实大而扁圆，如蜘蛛”，“盐水略煮，用火烘干，色香味逾时不变，可为筵实，可寄远方。”

此外民间尚腌渍莴苣、萝卜、芦姜、豆豉；制作藕饼，熟藕糖芋、芡实粥。“寺庙中亦有制松菌、芋粉团等，不一一枚举。其不凡者有

二：一为侯尼制萝卜为齏，剪(或煎)片如蝴蝶，长至丈许，连翩不断，亦一奇也。承恩寺有卖者用醋为之，以陈为妙。一为雨花台东晋高座寺僧尝蓄阿蓝菜为菹，名传。”清代承恩寺僧善制酱菜瓜，芳鲜精洁，为素食妙品，芦姜豆豉所制最精。承恩寺斋名称阿蓝斋，小菜称阿蓝斋小菜，馈远所宜。何为此菜？《同治上江两县志》中记载：“东晋郭璞注：实叶皆似芥。即今之阿腊菜也。”清人曾对阿蓝菜做过多种考证，说：“蓝属阿字，僧所尚也。”一说芥属，形如芥、味辛、去汁渍以盐。袁枚说“其出聚宝山田间野菜，疑土名稻桩菜，味清香。”《同治上江两县志》说此菜制法为“雨花山下人家独擅耳。”《凤麓小志》称此菜制法“今则失其传矣。”

第二节 酱园加工

南京酱咸菜很早就开始商品生产，时称作坊、铺，后称酱园，今称酱品厂、调味品厂。

〔酱园〕

清咸丰四年(1854年)南京设“酱人衙”，主管制作酱咸菜，位于花牌楼大街，“酱人衙开酱园，分男店女店工”。1867年淮阳人蒋士全在太平巷开“德大酱园”；1890年浙江人茹百川在南捕厅开“全美酱园”；安徽人吴椿和在升州路开椿和酱园。光绪年间酱园行业组织酱园公所成立。其时，下关已辟为商埠，酱园业渐兴盛。据统计，1927年南京有酱园174家，1941年减少到85家，1949年恢复到158家。这些酱园大部分为前店后坊，生产规模很小。近代南京较为著名的酱园有扬帮徐恒大分号、南号、棧号酱园，京帮(又称京苏帮，即南京帮)元记陈义森酱园，望记椿和酱园，绍帮万茂酱园，各以生产特色产品著称。

从1956年公私合营到文革时期，酱园多次进行了撤并调整，各帮的体系被打乱，起初各酱园(有的已改称酱品厂)，尚能保留帮口特色，随着产量增加，原传统帮口生产工艺已不能满足需要；加之老工人退休，青年工人增多，各帮技术相互交流，原“三帮”特色，经过相互渗透，也有所变化。



图24 调味品三厂一角

80年代以来，为适应市场需求变化，各酱咸菜生产厂家的产品不断“更新换代”，生产工艺也相应改变，目前除部分瓶装酱菜还保留“扬帮”特色外，其他腌酱菜的产品制作大多集“三帮”之长，并有所创新。

近几年，为了满足消费者多层次需要，酱咸菜生产除不断开发新品外，也在积极恢复各帮口的特色产品。同时在汲取东西精华，融合南北风味的基础上，酱咸菜产品向购买食用方便化、品种齐全多样化、包装加工礼品化发展。

腌酱菜产品过去多是散装，购买时既麻烦也不卫生，食用时还

须切细。随着加工包装设备及保鲜技术的进步,市民消费水平提高,经过加工洗切,采用真空保鲜的小包装酱咸菜逐步在市场上占据主导地位。

各酱菜生产厂家还根据人们不同的年龄口味及消费习惯,研制开发了许多新产品,一些传统特色产品也进行了发掘,如酸嫩鲜甜的萝卜头、什锦菜、香菜芯、宝塔菜、口香片;醋香的糖醋蒜、酸甜乳瓜、酸甜嫩姜片;南方地方传统特色产品萝卜响、筒子瓜、南京头菜、玫瑰头菜等;在造型和口味上独具特色的牌形味菜、玫瑰腊肉、八珍菜、松子莴笋、翡翠莴笋;适合妇女儿童口味的酸甜水晶瓜、可乐丁、糖密瓜等。

[酱园管理体制]

1956年1月16日公私合营时,南京的酱园共有176家,全部划归市蔬菜公司领导。1958年体制改革,经过撤并的城区17家酱园划归各区商业分局管理。1963年4月城区的30家酱园(酱品厂)又划归市蔬菜公司领导。1969年再次下放到区里,并分区合并为6家酱品厂,并以区名之。

由于体制多次变动,酱园业发展受到影响,1965~1977年酱品厂被其他单位征占的场地有19处,面积15100平方米,减少腌菜池50余个,腌制缸6千余只,鲜菜年腌制量从1971年的2000多万公斤,减少到1979年前后的1150万公斤左右。市场上供不应求,品种减少,传统特色产品在市场上很难见到。

1979年全国调味品工作会议和1980年全国商业厅局长会议提出要“迅速改变酱品生产落后状况”。为加强领导实行专业化管理,城区及浦口区的酱品厂重新划归市蔬菜公司。1982年5月南京市酿造公司成立。原市蔬菜公司所属的各酱品厂及主产酱油、味精的酿化工厂,主产豆腐乳、酵母的发酵厂划归市酿造公司,9月29日正式对外办公。1983年、1984年浦口、大厂两区相继成立蔬菜产

供销联合公司,两区的蔬菜购销站连同酱品厂划属区管。

表 21 1987年市酿造公司所属酱菜生产厂一览

厂名	1987年前厂名	最早开工日期	厂址
南京醋厂	建邺酱品厂	1890	评事街39号
南京调味品厂		1987.2	汉中门外管子桥6号
南京调味品一厂	玄武酱品厂	1913	珠江路465号
南京调味品二厂	白下酱品厂	1907	太平南路102号
南京调味品三厂	秦淮酱品厂	1911	长乐路42号
南京调味品四厂	鼓楼酱品厂	1937.2	山西路四卫头74号
南京调味品五厂	下关酱品厂		

[主要产品及产量]

市酿造公司1990年统计所属企业生产的酱咸菜产品共有八大类95种。其中咸菜类20种,总产量1181.7吨;卤性酱菜类22种,总产量754吨;半干制酱菜9种,总产量90.8吨;干制酱菜类27种,总产量585.4吨;糖醋渍菜类10种,总产量498.3吨;油渍菜类3种,总产量26.7吨;泡菜类1种,产量4.9吨;双酱类3种,总产量86.8吨。

表 22 历年酱咸菜产量 单位:吨

年份	1953	1956	1960	1965	1970
产量	575.76	3059.18	2075.2	4204.94	5996.58
年份	1975	1980	1982	1985	1986
产量	5944.61	5567.65	5877.04	5001.91	5211.1
年份	1987	1988	1989	1990	1991
产量	4623.7	4576	3233	3229	2296

表 23

1990 年酱咸菜分品种产量

单位: 千克

类别	品名	产量	品名	产量	品名	产量
咸菜类	辣条	117212	白辣条	59825	多味辣条	24632
	辣丝	27317	口香片	113662	多味辣丝	205282
	大响	145679	五香菜	2050	乍菜萝卜	157991
	辣瓜	500	麻辣瓜	7596	仿乍菜丝	61764
	咸蒜	49119	咸雪菜	3200	调味磨椒	73997
	美味乍菜丝	50	红磨椒	67735	川味白菜	2485
			整红椒	14300	多味红干条	47341
			酱大瓜	55752	酱萝卜头	71029
			酱生姜	13086	酱宝塔菜	50431
			酱芽姜	2826	酱生姜丝	8454
卤性酱菜类	酱青椒	13110	酱平菇	810	酱香菜芯	3846
	酱茼蒿	3520	漂茼蒿	407	松子什菜	23484
	酱什菜	280469	四色丁	30989	姜汁瓜丝	117
	五味菜	17195	香脆笋	7993	叶萝卜片	590
	酱乳瓜	50900	螺红干片	3615		
			茼子瓜	5575	鲜辣黄瓜	4000
			脆芯菜	6852	酒制萝卜片	63031
干制酱菜类	红干片	4079	寸金口香条	4356	酱甜萝卜头	2153
	香辣头菜	32117	蜜枣萝卜头	41422	香辣双刀	9828
	玫瑰头菜	72823	菊花萝卜头	112119	藎香萝卜	56965
	麻辣头菜	286	桂元萝卜头	13746	五香味菜丝	4084
	螺丝头菜	91827	口香螺丝菜	3075	二级头菜丝	28075
	咖喱头菜	536	辣螺丝菜	35	香辣头菜条	5395
	桂花头菜	36	螺丝红干	5208	芝麻龙须菜	1248
	双刀头菜	83377	龙须菜	2168	多味兰花	5005
	味菜	2571	五香头菜丝	801	芝麻金丝头菜	7470
	头菜丁	2975	香辣片	2060	酱大响	161
			白糖大蒜	2025	甜条	500
			酸辣瓜丁	529	甜瓜条	105
			白糖乳瓜	34490	白糖茼子瓜	5569
糖醋清菜类	糖醋响	13131	白糖乳瓜	34490		
	糖醋片	260	五香甜条	295		
	糖醋片	2400				

类别	品名	产量	品名	产量	品名	产量
油渍菜类	麻油茼蒿	1295	麻油银丝菜	137	辣油茼蒿	12361
	川味泡菜	4934				
泡菜类						
双酱类	双酱红干	413	牌形味菜	5930	南京头菜	80458

[名品]

南京酱腌业历史上的名品很多,有的已濒临失传,创新的产品也层出不穷。清代方志记载:“大头菜,芥属,根大如萝卜,以盐茴香制之,香脆异常,四方用相馈遗。”袁枚《随园食单》说南京承恩寺所制大头菜最好,且愈陈愈佳,“入荤菜中,最能发鲜”。《凤麓小志》称双桥门产大头菜,“茎叶离披包之以盐,广东贾客争购之”。《玄武湖志》记载:大根菜,亦名大头菜,出后湖者良,以盐渍而干之,名曰正菜,远销于粤。《江宁乡土志》记载南京物产“尤以双桥门、上坊门、高桥门等处之大头菜,为出口物产之大宗,以盐渍之,运至粤省销售,每岁出口之数,约值银十余万圆。”30年代《中国经济志》亦有大头菜“销各埠”的记载。60年代初,市农林局工作人员走访上坊门、牌楼一带菜农,据称:解放前当地出产的大头菜曾远销马来西亚、印度尼西亚等国。

市酿造公司成立后,积极开发新品,新创一批名特优产品。

白鹭牌鲜辣椒酱:调味食品厂产品。1990年获商业部优质产品称号,该产品是以鲜红辣椒经盐腌后破碎磨细的加工品,成品色泽金红,除含有丰富的维生素C、胡萝卜素、辣椒素外,还含有蛋白质、糖、磷、铁、钙等营养物质,可用作佐食面、饺子、饭菜等。

耕耘牌平菇酱菜:调味品三厂产品。1989年获商业部优质产

品称号。平菇酱以鲜平菇为原料,经优质稀甜汁精制而成。具有高蛋白、低脂肪,营养丰富,鲜嫩可口,咸甜适宜之特点,为居家、旅游佐餐的上乘佳品。

耕耘牌酸甜水晶瓜:调味品三厂产品。选用优质菜瓜精制而成。摆脱了传统酱菜的做法,工艺独特。产品色泽透明,形似水晶,酸甜相宜,有开胃生津增食之功效。可做蜜钱、卤汁食品,老少皆宜。荣获全国八大城市“六一”儿童食品奖和南京市优质新产品奖。

绿叶牌瓶装乳黄瓜、宝塔菜、什景菜、萝卜头、嫩姜丝等系调味品二厂系列产品。乳黄瓜色泽清亮、质地脆嫩,鲜美可口,咸甜适宜。宝塔菜选料讲究,传统配方,味鲜适口,质地脆嫩。获1987年江苏省商业厅优质产品称号。什锦菜以多种优质鲜嫩蔬菜腌制后,配以稀甜酱及调料精制而成,色香味形俱佳,红黄翠黛分明。嫩姜丝丝澄明,色泽黄亮,姜味浓郁,质地细嫩。萝卜头圆整均匀、色泽澄黄,味鲜甜脆,具有萝卜头的特殊香气,获南京市优质新产品奖。

耕耘牌翡翠笋:调味品三厂产品。选用上等嫩莴笋,配以甜面酱、麻油、辣油、白糖等辅料精制而成,产品香、辣、鲜、甜、脆、嫩、风味独具一格。

耕耘牌白糖大蒜:调味品三厂产品,色泽白亮,颗粒整齐,质地脆嫩,酸甜微辣,具有蒜香的特殊风味,获南京市优秀新产品奖。

〔酱咸菜生产工艺〕

旧时酱咸菜都是土法生产,手工操作。其中京(指南京,下同)、扬、绍三帮,各具特色,制作工艺也不尽相同。

京帮,讲究香、嫩、脆、存。以制作质优味美的半干腌菜著称,其代表产品有萝卜响、萝卜枝等。如萝卜响要求色黄、脆嫩,香气扑鼻,咸淡适宜,久存不变质。制作萝卜响时,鲜萝卜要色红、皮薄、肉嫩,质地紧密,纤维少,个头整齐,去缨去尾,一切两半,块块去皮,大小适中。制作时间选择小雪前后,先腌后晒,三次伏卤,四次上

架,踩缸时用炒过的细盐,与五香八角粉拌和,层层撒匀,最后用盐封口焖,使五香八角入味。

扬帮,追求鲜、甜、脆、嫩,红黄翠黛分明,制作色泽、块型、脆嫩度、口味俱佳的带卤酱菜享有盛誉。代表产品有乳黄瓜、萝卜头、什景菜等,如乳黄瓜要求条型成线,肉质厚而致密,子囊少,无大肚尖嘴,长短适中,无弯曲。制作时分前后两期。前期腌渍经九道工序,后期瓜坯用布袋灌,两次酱渍,经八道工序,酱渍的稀甜面酱,经天然发酵,色红,酱香浓郁,甜味十足。酱制时要松,脱清苦卤,乳瓜浸渍透彻,使乳瓜鲜甜,色泽青翠,卤法清澈透明,并带有酱香味。

绍帮,以制作时令菜见长,其生产品种不多,代表产品有贡瓜、时萝卜。贡瓜要求色绿肉厚,瓜形整齐,制作时先腌后用备好的干面糕,一层瓜一层糕,撒在瓜上面,隔一两天翻一次,共翻十数次,至瓜皮色红鲜亮,鲜甜可口,质地脆嫩。

一般酱腌菜制作工艺,要求按季节适时收购瓜蔬,统一规格,及时渍盐,以保持脆嫩,并根据不同品种,不同制作时间,采取不同腌制方法及用盐量。咸菜制作方法主要有:

干腌法:多用于根茎瓜蔬菜,在具体操作上又分单腌法,双腌法和三腌法。采用单腌的品种有红干、大头菜等;采用双腌法的品种有菜瓜等;采用三腌法的品种有乳黄瓜、莴笋等;

漂腌法,用于单体较小质地脆嫩的根茎菜。如加工宝塔菜、生姜等。

浇卤法,主要用于蒜头等品种。

酱菜的制作要求脱清苦卤,如甜酱渍,甜酱需质量优良。瓜蔬浸渍透彻,使之瓜蔬鲜甜并带有酱香味,此外,还有油渍、糖醋渍、酱油渍、调料渍等方法。要使各种酱菜具有各种不同风味,则必须根据不同原料,采取不同酱制方法。

罐装酱菜要求酱制好的瓜蔬,再经精选。卤汁配料比例适当。金黄色、透明、无沉淀物。操作场所卫生,装罐数量准确。加温杀菌,

封口严密,及时冷却,擦干罐体,恒温保养,然后进行包装,以保持酱菜的风味特色。

【主要生产厂家】

南京调味品二厂,原名白下酱品厂。系由59家酱园合并而成。较有名气的有徐恒大分号酱园、陈义森酱园、福康酱园等。最早的酱园建于1907年。酱咸菜生产具有京、扬、绍三帮风味。该厂现在生产酱油、酱咸菜、酱等三大类产品,为南京主要的酱咸菜生产厂家。酱菜生产设有瓶装、袋装生产流水线,部分产品获江苏省商业厅优质产品奖和南京市优质新产品奖。

南京调味品三厂,原名秦淮酱品厂,系由29家酱园合并而成。较有名气的有源大酱园、东来酱园、聚美酱园、荣美酱园、道生酱园、徐恒大棧号酱园等。最早的酱园建于1911年。该厂拥有较强的专业技术力量,制作精细,产品不断创新。包装有瓶装、真空复合袋装和普通袋装酱菜。品种丰富,具有鲜甜脆嫩酸辣香诸种风味,部分产品获商业部优质产品奖,全国八大城市优秀儿童食品奖和南京市优质新产品奖。

第三节 脱水加工

脱水蔬菜,将蔬菜洗净切断(或切片),经热烫处理,置于烘干机中烘干包装保存。1970年,市蔬菜公司发酵厂脱水菜车间生产了脱水黄葱片等品种。1971年初,根据军需和援外的任务,市蔬菜公司成立脱水菜厂,有职工百余人,日加工新鲜蔬菜5万公斤。该厂无基地,仅靠本地剩余商品加工。1980年原料价格提高,产品销路不畅,生产受到影响,产量锐减。1981年市委、市政府为扩大啤酒生产,决定将毗邻南京酒厂的脱水菜厂停产并入南京酒厂。

脱水菜厂建厂十年生产的产品有:黄葱片、大蒜片、青菜干、牛心包菜干和黄葱粉等近十种,总产量3754吨,产值1696万元,利润224万元。

表 24 1971~1981年脱水菜产量、产值、利润

单位:吨、万元

项 目 \ 年 份	1971	1972	1973	1974	1975	1976	1977	1978	1979	1980	1981
产 值	183	208	263	278	243	108	85	64	191	73	8
产 量	384	443	592	618	541	240	188	162	425	161	17
利 润	6.36	8.97	44.31	39.83	57.11	15.67	10.31	2.53	32.62	6	

第四节 芽菜生产

芽菜主要指黄豆芽和绿豆芽。有关豆芽的记载最早见于《神农本草经》。宋林洪《山家清供》记述黄豆芽为鹅黄豆生,明陈巍曾撰有《豆芽赋》。南京芽菜生产始于何时,缺乏可靠资料,但明代已普遍食用,民国时期通济门、北山门一带有较多的豆芽生产者,生产黄豆芽、绿豆芽。

根据南京豆芽食用习惯,中秋节后至次年端午节前主要生产黄豆芽,春节时居家必做之“十景菜”或称“十样菜”,黄豆芽乃其中不可缺少的一种蔬菜。端午节至中秋节主要生产绿豆芽,既可清凉消暑,又可弥补伏天缺菜之需。

50年代中期,豆芽生产者逐步合作化,北山门约有20余户组成了专门培育豆芽的生产小组,统一组织生产和销售。1958年后,豆芽生产者或生产小组相继并入菜场或豆制品厂等单位。随着粮食统购统销,豆芽生产量很少,春节时黄豆芽还实行计划供应。

60~70年代,市蔬菜主管部门为弥补淡季缺菜,由粮食部门



图 25 无根与有根豆芽比较

拨给平价黄豆和绿豆，市蔬菜公司组织有关单位生产。生产豆芽较多的单位有双桥门、光华门等蔬菜购销站，三牌楼、小营、和平路、鼓楼、夫子庙，中华路等菜场。80年代，随着市场逐步放开，个体豆芽生产者重新在市场上—展身手，并逐步占据主导地位。其中红花乡九龙村桥南一带比较集中，之后又有不少外地农民来宁生产销售豆芽。80年代后期，菜站、菜场陆续停止豆芽生产。

1980~1982年市蔬菜科研所在全国首次应用NE—109生产调节剂培育无根豆芽成功，1983年通过鉴定，1984年获商业部二等奖，80年代末，该项技术已在全国普及，现在南京市场上生产有根豆芽者已很少见。

第六章 零售

第一节 零售市场

〔菜市变迁〕

历史上，南京蔬菜零售市场的兴起、变迁与城市兴衰、人口增减有密切联系。据所见的资料来看，南京菜市始于六朝，兴于明清。

自东晋定都建康到梁武帝时，长江流域经济空前繁荣，南京城市人口发展到28万户，成为当时最大的都市。东晋南朝前后260多年，享受特权的士族、贵族供养充裕，生活安闲，多修园林别墅，栽种粮桑蔬果之类，蔬菜生产得到发展。加上当时“士人经商免税”的优越条件，蔬菜不再作为自给自足的产品，有相当一部分进入市场。刘宋时期柳元景在秦淮南有菜园数十亩，守园人曾卖菜得钱三万，送缴元景，元景不悦，以为不能和百姓争利，将钱赐园丁。《宋书》载此事并针对当时上层普遍经商，连皇帝都在华林园开设店肆，亲自估卖的风气，赞柳元景“不营物业”。据载东晋南朝时期经营蔬菜的商贩，小贩过津口（建康西有石头津、东有方山津）须纳百分之十税。

南唐建都金陵后，人口增加，百业兴旺，蔬菜交易应有发展，惜未查到可资佐证的材料。

明初，南京城市人口曾达百万，交通发达，“馆毂两畿、辐辏四海”，“天下南北商贾争赴”，“良贾近市利数倍，次倍之，最下无能者，逐什一之利”。随着城市发展，工商业的繁荣，蔬菜等农副产品的需求日益增加，近郊的农民便积极从事此类作物的生产经营。

据载此时南京城内已有蔬菜（或称鱼菜）的专业市场，新桥市、

北门桥市、大中桥市、三牌楼市等处都是专卖鱼肉蔬菜的“大市集”。并记述了一些深受居民欢迎的蔬菜品种。明代方志中载：“蔬茹之美旧称板桥萝卜善桥葱，然人颇不贵之。惟水芹之出春初，薺菜之出夏半，茭白之出秋中，白菜之出冬初，为尤美”。此外，深为市民欢迎的水生蔬菜有玄武湖中的藕，水西门外湖圩中的红菱。北门桥和西城下浮桥各有一处菱角市，是专门卖菱茭的集市。

明初规定，“凡商税，三十而取一”，蔬菜“市贩”也都需交税。城内税收、度量衡、物价均由在京兵马指挥兼管。城外进城的由城门兵马兼管。据载洪武年间菜价，冬瓜一个或蒜头一百个均合钱六文零二五，青菜一文钱买四斤。《明史》记载宣德四年（1429）两京（北京、南京）近郊都有专门从事商品生产的菜园业，并令不论官私，种而鬻者，悉令纳钞。

清代，南京城虽几经兴废，生产蔬菜的区域几经变迁，但由于



图 26 彩霞街已在新迁

城市居民的需求，菜园业与市场的关系更加紧密。

清末，陈作霖在《凤麓小志》中说金陵城西南一带最宜种菜。“购得佳种，躬亲灌溉，担水荷粪之人，往来若织，不肯息肩，力耕者无此勤也”。这样卖力的种菜，不光是菜农“朴而习于劳”，更主要是“其居复近于市”，“老圃之利，较农为优”，“入市炫新，三倍论值”。尤其是靠近市场、耕作技术好的灌园者“易于获利”。清末民初南京城内及近郊出现了大量菜圃，生产多种优质蔬菜，除满足本市居民消费外还大量远销广东等地。由于市场的需求和竞争，不少具有地方特色的优质品种形成了专门的产区，南京俗语云“安德门的竹子，凤台门的花，管子山的萝卜，朝阳门的瓜”，此外，还有多种野生蔬菜如荠菜、苜蓿、马兰、雷茵、芦蒿、菊花叶等，为村娃稚子携筐提笼采摘，上市很受欢迎。又玄武湖、莫愁湖、沙洲圩等处所产菱藕莲茭，十分丰富，湖民以此牟利，争夺市场，几成械斗之患。清嘉庆、道光时官方多次出面调停，令后湖民卖藕不卖荷叶，沙洲圩民卖荷叶不卖藕，否则按“私荷”论处。同治年间又定沙洲圩卖藕，后湖卖叶。光绪四年曾勒石于后湖。此法延续到清末。

明清时期蔬菜交易形式多样，有集市设固定摊位的专业菜贩；有担挑走街串巷，挨着门户叫卖的“八根系”；有市民提篮直接去菜园买菜，称“去菜园拔菜”。因“金陵人家素无三日之储，故每晨必有市”，菜贩菜农清晨挑菜入市，亦有“趁墟早散，偶徜徉于茶酒社中”。故《儒林外史》、《凤麓小志》中都说：江南卖菜佣，亦有六朝烟火气也。

民国初年，南京下层市民多以卖菜为生。彩霞街、木屐巷、新桥、西街、武定桥、科巷、八府塘、明瓦廊、北门桥、鱼市街、山西路、丁家桥、鲜鱼巷等均为有名的蔬菜集市。其中以彩霞街最为有名。《南京地名源》中说：古代此处原为集市所在，一大早就挤满了卖鸡鸭鱼肉和新鲜蔬菜的农民，都穿着草鞋，被城里人称为草鞋街。《金陵野史》说此街虽短，名气却很响，城南所有大酒楼、大餐厅和其它



图 27 西街曾经是繁荣的菜市

中小馆子，每晨都在这里进货，从时令蔬菜到山珍海味，从鱼肉鸡鸭到干货调料，一应俱全。

〔民国时期菜场分布〕

国民政府建都南京，城内人口激增，一些人烟稠密、交通要道，常是菜贩拥挤，浮担塞途，已有私营菜场设备简陋，且卫生状况极差，有碍观瞻，市政府因此遂在闹区兴建菜场。

1928年工务局在《一年工作概况》中称建筑菜场原因：“凡人烟稠密之区应有菜市之置备所以便利居民，而一应生活所需之货品如粮食鱼肉菜果等均得有以集中之，俾交易及管理上得有相当便利。”加上从首都市容秩序卫生考虑，决定一面查勘旧有商办菜场情况，拟加以修理，一面寻找空地，建筑市立菜场。

1929年市政府工务局计划建菜市场33处，其中大型3处，每

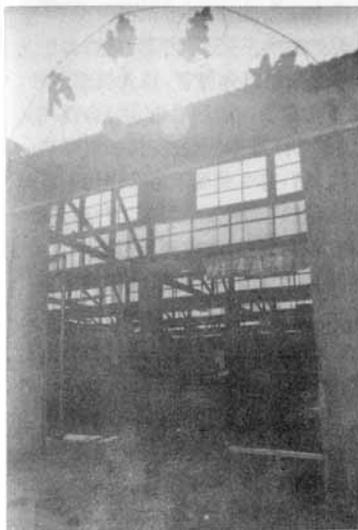


图 28 基本保持原貌的
八府塘菜场

处预算2万元，中型15处，每处预算5千元，小型15处，每处预算3千元，设计承恩寺、下关牛家湾、大中桥、新街口等处菜市场图样，配有建筑说明书。又在顾楼街（五龙池附近）、豆腐巷、钓鱼台、四眼井、仓顶、觅渡桥、三牌楼、和会街、大行宫、马号、明瓦廊等处选择菜场地点，计划先建顾楼街、八角井、新街口、三牌楼、大中桥五处，次建四眼井、觅渡桥、马号、珠宝廊、南捕厅。但因征用土地经费、建筑施工等方面原因，直到30年代才正式开始建筑市立菜场。

民国时期的菜场大致分为私营商办和市立公办两

类。

私营商办菜场，20年代已有彩霞街、鱼市街、大行宫、五龙池等数家，规模不大。

彩霞街菜场，位于小彩霞街1号，建于1920年，属崇善堂产业，原址为该堂仪凤戏院，民国九年因火灾被毁，该堂因“彩霞街菜市繁盛为地方公益计，亦可集中收入，藉以补助本堂经费，遂在该戏院废址兴建菜场，收容摊贩，辟号征租，后因管理失宜，时停收容，嗣由官督商办，仍无进步”。日伪时租与建邺米厂作仓库。抗战胜利后，又出租给退役军人开设中州被服厂，订合同四年，市政府

一再催促,至1948年2月仍未恢复。

鱼市街菜场,1927年9月前已建成开业。经理蒋百欽“鉴于北门桥至丹凤街一带市面繁盛,鱼盆菜担路旁停售,行人极感不便,遂不惜巨资在鱼市街购地建设高大菜场一所”(后鱼业公会设在其内)。1927年9月市政府曾颁发第204号令:令公安局长取缔这一带充塞道衢的菜担,“无不驱入菜场”,并令菜场不得有诈伪不良弊端,“以达买卖公平老幼适市无欺目的”。1935年因菜场外多菜贩,菜场无法营业,场主呈请市政府“停办菜场,改建商场”。

程阁老巷菜场,又称洪武路或卢妃巷菜场,地址程阁老巷2号,属源远堂私营,店号源记菜场,业主郭尔铭。1933年建成,收容明瓦廊、洪武路一带菜贩。日伪初期尚营业,1944年菜场名册中未见。1946年6月因“地点偏僻,营业不振,菜贩他迁”而停业。

市政府公立菜场,从1933年到1937年建立7家,1939年到1944年建立2家,1947年重建2家。

中华路菜场:地址中华路白洒坊口(或称扁担廊),1933年10月14日建成,收容中华门、膺福街一带菜贩。

丁家桥菜场:1935年8月13日建成,收容丁家桥一带菜贩。

杨家花园菜场:地址绥远路,1935年10月2日建成,收容下关一带菜贩。

八府塘菜场:地址白下路,1936年2月10日建成,收容大中华、淮清桥、内桥一带菜贩。

科巷菜场:地址科巷寿星桥,1936年3月10日建成,收容科巷、大行宫一带菜贩。

同仁街菜场:1936年市政府征用公济协济二典土地三亩九分余,由私商陆翰卿承建承租。同年9月3日工务局与陆翰卿订立10年合同,10年后退陆翰卿三分之一建筑费,菜场收归市有。1937年2月8日营业,收容北门桥、唱经楼一带菜贩。1947年2月由菜市场摊贩管理所履行前约,收回市有。

长乐路菜场:地址长乐路中段(桥东街北),1937年底已登记在册,收容武定桥、长乐路一带菜贩。

日伪时期,丁家桥菜场曾为日军仓库,杨家花园菜场、八府塘菜场在日军攻城时被毁,长乐路菜场于1944年春被日伪市府将建筑材料拆去扩充复兴路菜场。

日伪时期建菜场2家:1939年6月17日建成山西路菜场。1939年2月与1944年2月分两期建成复兴路菜场,抗战胜利后改称中正路菜场,解放后改名新街口菜场。

1947年重建菜场2家:1947年9月22日在原址复建八府塘菜场。原拟重建杨家花园菜场,因其原址适在日本人集中营内,便在热河路兴建下关菜场(后改称热河路菜场)。1947年12月5日建成,1948年1月1日开业。

上述两类菜场主要分布在市内人口稠密、交通便利之处。

民国时期,城市周围的乡镇也建有一些小型菜场,有的为乡间自治集资而成,有的为地方申请私人出资。如孝陵卫、燕子矶、迈皋桥、浦口阳沟街等菜场。卖菜者多为菜农。

除上述有一定建筑规模菜场外,尚有一些没有正规建筑的临时菜场或所谓正式菜场(指同样组织设摊、收取租金而言)。如1937年的明瓦廊菜场(临时);1939年的承恩寺菜场(正式)、鱼市街、广州路、山西路、鼓楼、裱画廊、犁头尖、安品街、长乐路、膺福街、淮清桥、斛斗巷、东西井巷及考棚口、王府园、丁家桥、下关鲜鱼巷和老江口;1944年内桥、白下路、建康路等;1945年的木屐巷、下关、长乐路、淮清桥等。此类临时菜场,有的芦席棚顶,有数十间大小,如内桥;有的周围竹篱长150余米,如下关;也有的就在马路人行道旁,如鼓楼。另有一类属菜场摊贩容纳不下,在菜场前后空地开辟,都搭有席篷,如中正路菜场后面空地开辟80个号位,科巷菜场前面空地辟出数排摊位。这些大多为挑贩容纳场所。解放前夕,科巷、下关、淮清桥、三山街等处的挑贩常常多达三、四百担,估衣

廊到通贤桥一带菜贩近千担。临时摊位都不够摆,便指定地点,加以集中,如科巷周围的白菜园、寿星桥一带。这些临时菜场,若为交通要道,营业时间有路栏禁车辆通行,如山西路,上午五时到十一时设路栏。

〔解放后菜场的发展〕

50年代,南京城市人口不断增加,1950年为86.11万,1956年达到111.83万,市郊工矿区也在发展。一些地区因无菜场,居民买菜不便,如太平门外一些工厂、学校的职工,每天都要进城买菜。城内旧有菜场大都破烂不堪,少数菜场虽然宽敞,菜贩却寥寥,菜摊菜担都在居民集中地带沿街摆设,1954年农林局调查有菜场菜市49处,但只有25家有简易场房,其余皆为露天菜市。



图29 新街口菜场

1956年合作化后,菜贩纷纷组成合作组,菜场逐步成为集体所有制企业。为了适应市场供应的需要,各级政府把修建或新建菜场作为一项重要工作。1956年下半年,玄武区拨款2万元,修建珠江

路、香铺营、小营、高楼门、和平路菜场。到1958年全市共建菜场40多处,加上民国时期建的菜场9家,共有50多家。

表25 1954年菜场调查表

区 别	菜场数	菜场名称
原名	现名	
一区	玄武	4 同仁街 [*] 香铺营 沙帽巷 太平桥
二区	白下	5 科巷 [*] 四条巷 洪武路 八府塘 禄画廊
三区	秦淮	8 中华路 [*] 彩霞街 集庆路 长乐路 钓鱼台 北山门 大井巷 夫子庙
四区	建邺	9 新街口 [*] 汉中门外 汉西门里 石鼓路中段 南伞巷 木履巷 大板巷 明瓦廊 下浮桥
五区	鼓楼	6 山西路 [*] 丁家桥 三牌楼 鼓楼 双石古 南祖师庵
六区	下关	7 热河路 [*] 宝善街 三汉河 复兴路 晓街 东炮台 宝塔桥
七区	浦口	6 阳沟街 码头街 兴浦路 新炭场 南门 东门
八区	栖霞	3 小市 迈皋桥 燕子矶
陵园	栖霞	1 孝陵卫
合 计		49

注:^{*}是设立“管委会”的菜场。

表26 1956年菜场分布情况

区 名	固 定	临 时	区 名	固 定	临 时
玄 武	8	3	鼓 楼	8	2
白 下	5	3	下 关	6	
秦 淮	8	3	浦 口	3	1
建 邺	10	2	大 厂	1	

1956年7月,8个区共有菜场菜市63个,其中固定菜场49

个,临时菜场(流动菜贩设摊销售)14个。

1961年南京城市人口达到137.72万,8个区有菜场52个,其中有场房的26个。为做好蔬菜供应工作,方便群众购买,市政府规划对14个菜场分批扩建、改建,12个露天菜场修建场房,另在居民集中地区、新工矿区,新建菜场31个。1961年



图30 同仁街菜场

下半年,菜场划小核算单位,增加到101个,其中固定58个,其余43个为临时菜场。困难时期过后,临时菜场撤销,1963年菜场数减为69个。1965年城区菜场“南多北少”的状况基本转变,鼓楼区菜场从1954年的6家增到11家。

1975~1976年根据市革委会《关于在本市城郊增设商业服务网点的通知》,各区新建菜场一个,有工人新村、大桥、北山门、尚书巷、汉西门、兴中门、迈皋桥等菜场。一些郊区集镇和新兴工业区也在70年代兴建了一批菜场。除政府投资建设的菜场外,还有工厂自建的,如东井亭、华电、化肥厂、炼油厂、汽轮厂、九四二四、凤凰山、云台山、九华山等;区供销社及部队、院校、乡镇建的,如小市、太平村、马群、华工、罗丝桥、上新河、石门坎、空军气象学院、防化团、炮三团等。1980年城区(6个区)有菜场52家,郊区有菜场52家,另加上5个厂办“五七家属联”,共有菜场109家。

表27 1980年菜场分布情况

玄武	8	白下	10	秦淮	8
建邺	6	鼓楼	11	下关	9
浦口 (包括大厂)	9	栖霞	28	雨花	20

注:栖霞区包括5个厂办家属联,即新联厂、江南水泥厂、白云石矿、二石化工厂、钟山煤矿。

1979年到1984年,新建菜场7家,全市菜场网点不断适应城市发展,分布趋于合理,1984年,菜场共115家。其中:城区菜场53家(鼓楼区增加1个)。郊区菜场中,浦口7家,大厂6家,栖霞28家(供销社办20家,工矿办8家),雨花21家(供销社办10家,工矿企业办11家)。

1986年全市菜场增加到118家。

1988年市计划工作会议提出加快菜场改造和建设,逐步改善菜场的经营条件,要求菜场建设纳入城市建设规划,各区每年改造一两家菜场。随着人口增长,新住宅小区建成,菜场的建设要相应跟上。当年市政府把27家菜场改造列入奋斗目标。

表28 1988年列入改造计划的27家菜场

玄武区	天山路、高楼门、后宰门、锁金村;
白下区	尚书巷、科巷、裨画廊;
秦淮区	新桥、中华路、长乐路、夫子庙、北山门;
建邺区	朝天宫、明瓦廊、汉西门、水西门、南湖、湖西、凤凰街、新街口;
鼓楼区	兴中门、挹江门、工人新村、上海路、丁家桥;
下关区	大桥、姜家园。

1989年,随着城市建设的发展,城区的四条巷、牌楼巷,郊区的化纤、燕子矶4处菜场并入其它菜场作为核算点。全市菜场共计115家,其中城区58家,郊区57家,另外玄武区有军民共建菜场1家(军区大院内),鼓楼区有江浦县经营古林菜场1家。

表 29 1989年12月全市菜场一览表

区名	场名	场址	场名	场址
玄武区	同仁街 香铺营 小营 汉府街 锁金村	同仁街26号 网中市21号 珠江路西大影壁10号 汉府街21-1号 锁金村1号	珠江路 高楼门 和平路 后宰门	珠江路351号 高楼门4号 北京东路22号 佛心桥41号
白下区	科巷 光华门 洪武路 瑞金路 尚书巷	科巷66号 光华东街17-1号 洪武路378号 瑞金路14-1号 八宝前街10号	八府塘 五龙桥 祿画廊 淮海路	东八府塘15号 御道街31号 建康路47号 洪武路131号
秦淮区	夫子庙 新桥 长乐路 中华路	瞻园路1-2号 集庆路2-4号 长乐路96-5号 扁担扁5号(已拆迁至中巷小区内)	北山门 彩霞街 大井巷 集庆路	扫帚巷121号 大彩霞街1号 大井巷3号 集庆路156号
建邺区	新街口 明瓦廊 水西门 凤凰街 湖西	中山南路88号 明瓦廊18号 水西门大街20号 凤凰西街145号 南湖车站南村	珠江街 朝天宫 汉西门 南湖	珠江街56号 朝天宫西街1号 汉西门外大街18号 南湖东路17号
鼓楼区	丁家桥 工人新村 挹江门 鼓楼 管家桥 镇江路	狮子桥78号 工人新村56号 龙池巷23号 鼓楼街28号 慈悲社1号 回龙桥15号	山西路 大庆路 上海路 三牌楼 兴中门	江苏路130号 中央路41号 汉口西路22号 楼子巷13号 北祖师庵4号
下关区	姜家园 新民路 鲜鱼巷 大桥 热河路	姜家园124号 新民路72号 鲜鱼巷73号 宝塔桥西街116号 下关商场北路33号	建宁路 宝善街 金陵 晓街 三汉河	建宁路54号 宝善街19号 下关热江路 晓燕路36号 三汉河南街47号

区名	场名	场址	场名	场址
浦口区	浦口 桥北 南	阳沟街7号 迎江路25号 莱市街5号	公园 东门 老虎巷	新马路80号 马家大田5号 老虎巷48号
大厂区	西厂门 南 新华路 南岭	西厂门街 南钢九龙湾 新华路 南岭新村295号	山畔 新庄 平顶山	葛关路62号 化建新村 平顶山二村
栖霞区	小市 孝陵卫 龙潭 板仓 太平村 马群 尧化门 汽轮 栖霞炼油 新联	东门街 孝陵卫菜市街 龙潭镇子山街 板仓街96号 太平村 马群街 尧化门街 中央门外河路道 炼油厂生活区 新联机械厂生活区	迈皋桥 苜蓿园 新华 栖霞 华工 岔路口 东井亭 栖霞化肥 白云 巴斗	迈皋桥104号 苜蓿园街20号 水泥厂建设新村 栖霞街 孝陵卫工程学院 岔路口125号 东井亭 化肥厂生活区 五塘村 巴斗山
雨花台区	雨花台 园林 武定 上新河 九四二四 生建 云台山 吉山 空军气象学院 炮三团 安德山 板桥	雨花西路86号 雨花小区二村17幢 武定新村 新河口后街15号 板桥九四二四厂厂址 生建砖瓦厂厂址 云台山矿区 吉山矿区 双龙街 汤山 雨花西路 板桥街	二化机 双桥门 石门坎 西善桥 四七六 凤凰山 牛首山 九华山 防化团 总参干休所 小行 谷里铜矿	雨花西路152号 双桥门街16号 石门坎街6号 西善桥街29号 四七六厂 凤凰山矿区 牛首山矿区 九华山矿区 汤山 小行街 谷里街
其它	共建	小营军区大院	古林	虎踞北路32号



图 31 夫子庙菜场

[90年代菜场的变化]

1990~1992年,随着蔬菜逐步放开,农贸市场不断扩大,菜场的蔬菜副食品销售量减少,一些菜场利用场地优势,积极开拓经营。先后有20多家菜场改建成副食品商场,如:珠江路菜场更名为珠江路副食品商场,工人新村菜场更名为天都副食品商场。更名为副食品商场的还有五龙桥、夫子庙、新桥、明瓦廊、姜家园、迈皋桥、山畔、南钢、园林等。还有的菜场改建为综合商场,如丁家桥、热河路、水西门、兴中门、挹江门、新民门等。有的菜场招商出租柜台,有的出租场地与外单位联营,如北山门菜场出租办粮行,水西门菜场出租给银行设办事处并与外商合资经营加州牛肉面,管家桥菜场开办川味餐馆,裱画廊菜场合资兴办新陶芳酒家等。有部分菜场因城市拓宽马路或成片开发而拆迁,如淮海路、集庆路、浦口等菜场。

90年代雨花、栖霞两区工矿企业、大专院校、部队等兴办的菜场因农贸市场的发展,大部分停办,只有少数菜场尚在维持。

一些历史较久的菜场也在变迁。山西路、彩霞街因城市建设需要分别于1991年12月、1992年11月拆迁。重建的山西路菜场更

表 30 1995年菜场基本情况一览表

项 菜 场 目	营业面积 m ²		职工人数(人)		
	合 计	其中蔬菜行业	合 计	其中蔬菜行业	
玄 武 区	同仁街 [*]	504	305	125	31
	天 宝 [*]	1580	179	85	14
	和平路 [*]	1333	413	75	8
	锁金村 [*]	300	150	48	4
	后宰门 [*]	拆迁			
白 下 区	科 巷 [*]	2200	500	140	4
	淮 海 [*]	360	50	34	6
	八府塘	500	100	62	14
	尚书巷 [*]	250	50	70	8
	五龙桥 [*]	500	100	91	14
	光华门 [*]	500	100	46	7
	洪武路	70	20	89	4
泰 淮 区	夫子庙 [*]	1680	252	176	15
	新 桥 [*]	914	137	113	20
	彩霞街	140	80	94	6
	北山门 [*]	拆	迁	118	28
	大井巷	94		34	2
	长乐路 [*]	514	77	65	26
	集庆路 武 定 [*]	拆	迁	47	47
建 邨 区	湖 西 [*]	1100	50	52	8
	朝天宫 [*]	900	50	95	10
	汉西门 [*]	428	30	64	7
	凤凰街 [*]	260	20	38	7

项 菜 场 目	营业面积 m ²		职工人数(人)		
	合 计	其中蔬菜行业	合 计	其中蔬菜行业	
鼓 楼 区	江山☆	1560	200	318	15
	丁家桥☆	1000	180	116	21
	金天都☆	2000	100	310	15
	镇江路☆	拆	迁	123	11
	上海路☆	400	140	63	9
	挹江门☆	300	80	80	5
	鼓楼	210	40	70	8
	天都☆	(原工人新村菜场)			
下 关 区	热河路☆	700	40	181	9
	宝善街☆	575	30	42	3
	美家园☆	1000	130	72	12
	新民路☆	1200	60	64	10
	建宁路☆	500	150	50	5
雨 花 台 区	园 林☆	1200	700	82	42
	西善桥	520	270	37	18
栖霞 区	迈皋桥☆	5730	200	138	15
	太平村☆	1981	80	97	8
	小 市☆	拆 迁			
浦 口 区	浦 口☆	250	40	32	6
	东 门☆	300	80	55	10
大 厂 区	大 厂☆ (平顶山)	560	450	41	31
	新 庄☆	220	200	30	26

☆ 1994年恢复的40家菜场



图 32 科巷菜场

名为江山食业总汇,1993年开业。新街口菜场1992年5月划出三分之二场地招商经营服装等,并更名为“复兴商场”。1993年4月拆迁。科巷菜场1990年元月重建后营业,经营各类副食品和百货,1992年6月部分场地对外招商出租。中华路菜场1992年3月划给秦淮区饮食公司。同仁街菜场1992年将部分营业移进新建的进香河农贸市场中。



图 33 更名为“商场”的原热河路菜场路口

据 1993 年 10 月统计,市区菜场(包括已更名和改行的)还有 68 家,其中仍在经营蔬菜的不足 40 家,且经营量很少,直接从事蔬菜经营的人员仅 396 人,比 1991 年减少 1561 人。根据 1993 年 8 月市蔬菜工作会议提出要加强中心菜场建设的要求,市蔬菜局及各级政府积极采取措施恢复和建立一批“中心菜场”作为政府调控市场的载体,1993 年 12 月首批恢复了 7 家中心菜场。1994 年市蔬菜局与市体改委等部门联合对 6 城区菜场进行调查研究,市政府制定了扶持发展城市菜场的政策性意见,经过市、区共同努力,到 1994 年底先后共有 40 家菜场恢复了蔬菜副食品经营。

[解放后集贸市场几经兴废]

民国年间南京设菜场后,市政府多次取缔沿街浮担游贩,并在菜场附近空地和一些人口稠密区空地设临时菜场(即露天菜市),解放后称其为自由市场或集贸市场。

1956 年对私改造特别是 1958 年大跃进后,取消了自由市场和个体商贩。1961 年又恢复集市贸易和货栈,蔬菜市场比较活跃,成交额 370 万元。1962 年初,每天约有 15 万斤上市量,其中本地菜 85%,外地流入 15%。大路品种价格一般高于牌价 1~2 倍,精细品种有的高 3 倍左右。经营者有 2200 人左右,除 10% 左右是菜农外,绝大部分是个体菜贩(时称二道贩子)。这些人中主要有离开合作小组的菜贩、家庭妇女和民办工厂下来的人员。1962 年 1 月进行整顿时规定:经营地点必须在城外 1~2 里路的地方,由郊区基层供销社负责管理,市内一律不准设摊或流动经营;参加的对象只能是生产者和消费者,集体伙食单位和饮食业不得参加交易;经营品种只能是叶菜和调味类,带淀粉质的品种一律不准在市场出售;价格一般只能高于牌价 50%,最高不超过 1 倍。从蔬菜合作小组出来的商贩要教育归队。以此为生的发给购货卡,允许从信托货栈进货,安排在主要菜场附近经营。非以此为生的不作安排。

1963 年 9 月,市商业局根据省人民委员会“关于管理城市集市贸易和坚决打击投机倒把”的精神,制定《关于加强蔬菜市场管理的意见》下发执行,具体要求是:

1. 国营农场、人民公社蔬菜必须到国营蔬菜公司交易,不准进入集市、农民服务所和货栈。本地生产的主要品种如芋苗、苕菇、藕等,不论集体生产或自留地生产,一律不准进集市、农民服务所和货栈交易。具体品种由蔬菜公司根据不同季节另作规定。农民自留地的其它蔬菜可进入农民服务所和货栈出售。暂允许无证商贩进场进货,但不得在场外与农民直接交易。

2. 无证菜贩应在指定地点进行交易,不准随便设摊和流窜。

3. 健全集市民主管理委员会组织,加强对集市市场的领导与管理。各集市均由附近合作菜场领导,菜场应有一个主任参加集市民主管理委员会设置的专职管理员,并与税务代征员密切配合,具体负责集市的管理工作。各集市民主管理委员会,要建立健全。对于不适合担任委员和纠察的应当调整出去,挑选作风正派、办公公道、能胜任此项工作的人担任。

4. 集市民主管理委员会的工作任务是:①经常对无证商贩进行守法教育,宣传有关政策规定,并及时反映他们的意见与要求。②督促商贩按规定允许经营的品种范围和营业地点经营。③督促商贩按议价明码标价出售,不得超过最高零售价,超过者应报区市场管理委员会处理。④督促检查经营作风,严格制止短斤少两、掺杂使假、哄抬价格、欺骗顾客等非法行为,设立复秤处,协助计量管理部门取缔不合标准的衡器。⑤维护场内整洁和交通秩序,协助卫生部门加强卫生管理,制止出售腐烂变质和有毒害商品。⑥掌握各种商品上市量、销售量、上市品种、销售对象、价格变化等动态,及时向上海报。

5. 对违反各项规定者,市场管理部门应根据不同情况,分别予以批评教育、贴悔过书、削价出售、收购商品、没收、罚款等处分。

1964年各区对无证商贩进行清理整顿,为巩固清理整顿成果,对核准发给临时营业证的个体商贩提出10条管理意见。到11月6日城区共登记1638户无证菜贩,发给临时证的645户,教育归队的78户,合计占登记人数的43.5%。

1968年根据中央文件,加强市场管理,打击投机倒把,取缔无证商贩,规定“农村人民公社、生产大队、生产队和社员一律不准经营商业”。

1972年市第五次蔬菜会议提出:“现在市场管理工作有些放松,农民进城卖菜在有些地方较严重,各区(县)要切实加强这一工作。农村集市贸易要指定地点,严格管理,不得任意扩大。”

1975年“自由市场时起时伏,无证商贩到处流窜”,市政府要求“加强市场管理,取缔自由市场,打击投机倒把”。9月,省革委会布告宣布:对社、队集体生产的农副产品,均不得自由出售,对违反规定的,一律折价收购。

1976年,自由市场出售的商品90%是蔬菜,每天流入城市的数量约在12~15万斤,人数有2000~3000人,其中大多数是郊区菜农,也有一部分是到农村抢购或在菜场套购紧张商品,转手高价出售的“二道贩子”。当时郊区供应网点不足,郊区集镇和工矿区居民所需蔬菜约50%靠自由市场供应。因此强调菜农自销蔬菜不准进入城区,对违反者,要进行教育和扣留其运输工具、衡器,所售蔬菜一律按收购牌价八折收购;对二道贩子从严处理,其工具和商品予以没收。

[改革开放以来农贸市场迅速发展]

党的十一届三中全会后,城乡农贸市场逐步开放,并得到迅速发展。1979年先后开放农村集市贸易和城郊农副产品市场。3月份首先开放城郊结合部的扫帚巷、五贵里、双桥门、石门坎、孝陵卫、小市、三汉河、惠民桥、通济门、浦口码头街等10多处。年底增

加到32处,并从城郊向城区发展。1981年5月全市共有42处农贸市场,其中:玄武区8处:大沙巷、高楼门、百子亭、唱经楼、蓝家庄、小营、网巾市、后宰门。白下区7处:斛斗巷、羊皮巷、五老桥、光华门、五龙桥、八宝前街、洪武路南口。秦淮区4处:扫帚巷、贡院街、新桥、大井巷。建邺区5处:石鼓路西、三元巷、瓦厂街、徐家巷、朝天宫西。鼓楼区10处:模范马路、上海路口、江苏路、南昌路、湖北路、龙蟠路、盐仓桥、华侨路、福建路、鼓楼街。下关区3处:惠民桥、晓街、宝塔街。浦口区:大坝头。大厂区:山畔。栖霞区:小市。雨花区:五贵里、双桥门。



图34 惠民桥农贸市场

1982年增加进香河、瑞金路等处。到1985年全市共50处,另外还有非正式的市场多处。大部分农贸市场都在菜场附近。农贸市场多为露天、马路市场,少数盖有玻璃钢瓦顶棚,配备复秤处并设有代换零钞、出租秤、鱼盆、棉衣、棉被等服务项目。

1986年,大部分农贸市场下放给各区街道管理,不少农贸市场管理混乱,“脏、乱、差”问题较突出,另外管理费收入分散、流失,不能起到“取于市场、用于市场”的作用,农贸市场的建设缓慢,设施简陋。菜贩来源除本地待业人员,效益差的企业工人,两劳释放人员,退休人员外,还有很多苏北、安徽、山东、河南等地农民。人员成分较为复杂。

1989年城区有农贸市场76个,另外还有数十处非正式农贸



图 35 科巷室内农贸市场



图 36 狮子桥农贸市场内的中心菜场

市场,郊区集镇有农贸市场202个。随着蔬菜逐步放开,农贸市场不断扩大,市政府计划将“马路市场”逐步改造成室内市场,先后开工的有科巷、进香河、山西路、太子山等处,以逐步改变南京农贸市场卫生差、秩序乱、交通堵塞的状况。其中太子山市场,1991年9月建成开业,建筑面积8300平方米。后因周围居民较少,附近有农贸市场,建成后生意清淡。1992年9月改为招商市场。科巷农贸市场1992年8月建成开业,占地5800平方米,总投资850万元,市场内设施较完备。进香河集贸市场1992年12月建成开业,总投资1000多万元,营业面积5000平方米,设520个摊位。

1991年8、9月间,市工商行政管理局组织力量对城郊49个农贸市场进行整顿,要求将所有商品划行归市、按线设摊、明码标价、亮照经营;依法制止欺行霸市、哄抬物价、掺杂使假等行为;严禁未经检疫的肉、禽上市,禁销污秽、变质商品;还要求场内无杂物、无积水、无污水、无鼠、基本无蝇等。1992年7月市政府针对农贸市场脏乱差问题,要求各部门通力合作,迅速加以改变。

1995年,市区集贸市场120多处,其中室内6处,顶棚式39处。

表 31 1979~1989年南京市农贸市场蔬菜成交情况

年份	成交量(万公斤)	成交额(万元)	年份	成交量(万公斤)	成交额(万元)
1979	1532.5	337.6	1985	6889.0	2864.0
1980	2205.5	642.5	1986	8178.0	3640
1981	2525.5	766.0	1987	13730.0	7025.2
1982	3653.0	1137.5	1988	17458.5	14301.9
1983	3671.0	1296.0	1989	25731.0	19429.0
1984	4650.0	2928.0			

第二节 菜场设施

[民国时期菜场的设施]

民国早期的几处商办菜场，大都建筑简陋，构造单薄，只是稍具形体而已。其时以彩霞街菜场规模最大“菜场两旁计有瓦披二十二间，名曰围房，场中系以木架搭盖白铁，名为棚房，隔有摊位六十四号。其四周空隙地及走廊墙檐等处专备临时菜摊，故名之露披。后门有左右耳房两间为办事室，及水井一口，其他别无设备。”后摊位扩至88个。另外鱼市街菜场有摊位60个。

20年代末至30年代，南京市立和商办菜场建筑规模如下：程阁老巷菜场，摊位68个。中华路菜场，面积689.20平方米，摊位96个。丁家桥菜场面积1043平方米，摊位160个。杨家花园菜场，面积1636平方米，摊位135个。八府塘菜场，面积2670平方米，摊位395个。科巷菜场，面积1230平方米，摊位211个。同仁街菜场，面积2427平方米，摊位318个。山西路菜场，摊位116个。其建筑经费由出租商人分摊，订约5年内不增加租金。复兴路菜场为“八架七开间，下漫水泥，计面积积长四十五公尺，宽二十七公尺”（合1215平方米），摊位200多。

民国市属菜场，建筑外型屋顶一般呈锯齿状，四周为木条栅栏。建筑施工用料主要为：木料、铁皮、砖。具体如八府塘：灰浆三合土水泥柱基桩脚，花旗松柱子径八寸，十尺九寸高，须干燥无裂痕，梁木、桁条皆花旗松。同仁街工程预算表中有：屋顶铺设24号马尾口铁（或称瓦棱白铁屋面），水管管用24号白铁，地面下铺三合土、灰浆，上为水泥，并开有阴沟、阴井，明沟有铁花盖，明沟阴沟计417公尺，阴井18个。另外还有铁拉门连砖墩3公尺阔2幢，2公尺阔3幢，高2公尺竹篱笆70公尺长，玻璃气窗192幢，及砖砌

垃圾箱连木盖1个，活动杉木看守棚一座。一般菜场建筑时皆附有男女厕所。

菜场内部辟有摊位（或号位），供菜贩租用摆设。摊位摆设分区定等级，并编排号位用漆划线以明界线。复兴菜场前部为原复兴商场，形成场中有店房。科巷菜场在日伪时被日本商人在场中建筑商店。菜场在建筑时附有库房、冷藏室。冷藏室租给菜贩用冰块贮存易腐商品，隔有货架，以立方计租金。菜场一般都配有自来水和电灯设施（如中华路、丁家桥、八府塘、科巷、杨家花园、同仁街等），水费属菜场冲洗用途，照清洁队洒路用水之例，减半收费。菜贩所用收取全费。八府塘菜场1947年9月安水笼头12个，铁架壁灯5套，矮脚灯83盏，花线吊灯5盏。

八府塘、下关菜场1947年重建时均为砖瓦结构，如下关菜场为青砖墙、水泥地面，菜场屋顶全部用红洋瓦（厕所青瓦以别之）。

[解放后菜场的设施]

解放初，原有菜场屋顶铁皮大部破烂，四周木栅缺无，山西路菜场曾于1951年被大雪将场房压倒，均由人民政府分别进行整修。1958年全市兴建的小规模菜场，一般为数百平方米，水泥柜台，如和平路菜场，1957年将原铁皮房改建为土木建筑计4幢32间，1959年因拓太平北路拆去一半，余下面积475平方米。另有一类固定菜场和临时菜场，前者有简易办公、仓库用房或砖瓦、竹木席篷；后者多为露天。

1981年后菜场随着城市建设有了很大发展，先后新建改建夫子庙、朝天宫一类仿古建筑菜场，科巷、新街口等大型菜场，丁家桥、水西门、后宰门、南湖等中型菜场。建筑材料为钢筋混凝土结构。

为了逐步改善我市菜场冷藏能力严重不足状况，市蔬菜公司1978年为同仁街、和平路、高楼门等菜场购置“长江”牌活动冷库（南京商业机械厂试制产品）。1979年5月市政府拨款70万元，建

筑 1.56 万大卡冷库 4 座, 4000 大卡冷库 31 座, 活动冷库 11 台, 1980 年底竣工, 分布如下:

建筑 1.56 万大卡冷库的菜场有同仁街、长乐路、新街口、山西路。建筑 4000 大卡冷库的菜场有后宰门、五龙桥、尚书巷、八府塘、集庆路、大井巷、北山门、水西门、热河路、西厂门、栖霞、龙潭、双桥门、和平路、香铺营、珠江路、高楼门、科巷、中华路、朝天宫、三牌楼、大庆路、挹江门、鼓楼、晓街、姜家园、小市、太平村、南门等。建筑活动冷库的有裱画廊、丁家桥、管家桥、三汊河、鲜鱼巷、大桥、孝陵卫、小营、汉西门、建宁路等。

同时, 各区副食品公司拨款 7 万余元在同仁街、科巷、新街口、挹江门、大庆路、晓街、姜家园菜场建土建库加楼层 708 平方米。

1979 年 12 月曾将菜场租用公房无偿拨交菜场使用, 由菜场负责维修和改建, 不再收取房租。后因房屋维修困难, 于 1984 年 5 月恢复菜场租用, 仍由房管部门管理维修。

经营工具在 1956 年合营前都是担挑, 称作“一根扁担八根系, 风里来雨里去”。50 年代末至 60 年代普遍使用小板车。三年困难时期蔬菜上市运输以零售部门自运为主, 市区经营部门共有汽车 36 辆, 板车 1800 辆(绝大部分是 500 磅小板车)。其中汽车为市蔬公司所有, 板车属区分公司和菜场合作小组集体所有。日运量达 50 万斤左右。1961 年菜场小板车多达 1930 辆。1963 年后开始用三轮车运输。70 年代菜场有少量 58—1、701 等汽车。80 年代已大部分使用汽车运输。

1983 年 8 月城区菜场机动车辆共有 114 辆(包括酱品、豆制品、卤菜等 21 辆), 其中玄武区 18 辆, 白下区 15 辆, 秦淮区 26 辆, 建邺区 19 辆, 鼓楼区 21 辆, 下关区 15 辆。车型大多为南京 130、134、北京 130、58—1、701 和少数东风、南京三卡。1985 年市区菜场有汽车 132 辆, 载重 316.25 吨, 三轮车 1604 辆, 小板车 52 辆。

1986 年全市菜场冷藏能力 1600 吨, 省市政府还投资为各菜

场配置了 216 辆运菜汽车、704 台电子秤。1986 年全市菜市场总营业面积约 8 万平方米, 菜场新增冰柜、风冷柜、冷藏车等设备。

表-32 1989 年全市零售菜场经营设施表

区别	营业面积	冷 库		运输工具		电子秤
		数量	容量	汽车	三轮车	
单位	M ²	个	吨	辆	辆	台
玄武	10156	11	265	19	214	141
白下	11177	18	180	26	224	71
秦淮	3930	10	185	29	94	24
建邺	5739	31	320	30	200	110
鼓楼	11527	10	300	54	396	208
下关	4783	17	358	22	115	60
栖霞	4890	13	183	23	37	44
雨花台	1096	7	90	14	91	6
浦口	2638	3	11	4	53	13
大厂	2925	5	11	/	66	12
合计	58861	125	1902	221	1490	689

注: 营业面积不包括: ①玄武区内军民共建菜场 ②鼓楼内古林菜场
③郊区系统外 16 家菜场。

90 年代以来, 很多菜场通过贷款或联建集资等办法, 对菜场设施进行改造。如天宝副食品商场(原香铺营菜场)投资 70 万元, 新桥、夫子庙两副食品商场共投资 120 万元, 丁家桥商场投资 200 万元, 兴中门商场投资 180 万元, 小市、东井亭、迈皋桥、太平村四家蔬菜副食品商场共投资 190 万元, 山畔菜场投资 50 万元, 南钢菜场投资 30 万元等。

改造后的副食品商场多为玻璃大门或铝合金拉门、玻璃柜台、墙面喷涂料、吸顶灯和镜面立柱等, 一改昔日简陋、灰暗、杂乱状况。如科巷菜场重建后, 营业大厅面积 4500 平方米, 设施一新; 丁家桥商场为改善购物环境安装了中心空调; 江山食业总汇(原山西路菜场)面积 2.6 万平方米, 内设自动扶梯, 经营设施比较完善。

第三节 菜场经营

〔民国时期菜场经营情况〕

20年代末30年代初,南京城南人口较稠密,城北一带“阡陌相连,园圃夹道,附郭内外,颇呈荒凉”,“大有农田都之慨”。这种城市夹有菜园的状况,使蔬菜购销方式除了菜贩在集市上销售或走街串巷叫卖外,居民直接到菜园中购买也很普遍。

1929年4月1日南京市社会局调查当日蔬菜销量为41316斤,若按当时城区人口数49.8万人计算,每人每天所食蔬菜仅为0.08斤,调查数明显偏低。1935年《首都志》称产于城厢各圃的蔬菜类年产量12万担,当时人口98万,人年均占有量只有12.4斤,日均占有量只有0.03斤。不能代表市民的实际食菜量。南京市蔬菜销量每日有多少,缺乏准确的调查统计。

建立菜场后,卖“水菜”即鲜菜的摊位约占全部摊位的三分之一至四分之一。如1936年八府塘菜场摊位395个,实租出200个,水菜68个,占三分之一。日伪时期的复兴菜场205个摊位中水菜摊有64个,占三分之一;太平路(今科巷)摊位352个,除去84个空位外,其中水菜摊59个不到四分之一。菜贩资本有少有多,少的为20~30元,多的为1000元左右(1942年币)。菜场除水菜外,还经营鸡鸭鱼肉、豆制品、食品罐头、杂货等。日伪时,复兴路、太平路、山西路三处有日本商人十儿人,占摊位180多个,平均每人十几个,主要销售海鱼干货,个别也卖蔬菜花卉。

民国时期上菜场菜市买菜的多为妇女。《中央日报》记者曾有“菜场巡礼”一文,说:“上小菜场是新家庭的主妇早上一件很时髦的工作,这种习尚以前只有上海才有,然而已跟着化妆与服装一样,由上海流行到首都来了。早上六七点钟进菜市,就看见菜贩子

将鲜红欲滴的西红柿,扁圆叶子的橄榄菜、洋葱、芋艿、马铃薯、芦笋……一排排堆在那里,绿色的蔬菜在你脚边会替你铺成两条长长的碧玉的街沿,使人感到走进了另一个世界。七点到八点钟之间,菜场人愈来愈多,是买菜的高潮时,顾客都是些娘娘、少奶奶、小姑娘一类,象潮涌似的挤来挤去。极少数的男顾客,则是军营中的采办。”

〔解放后菜场经营情况〕

解放后,人民政府逐步加强了对蔬菜销售的管理。1956年初全市6000多户菜贩中,3000多户无证,经营方式不稳定。个体菜贩组织合作经营后,一些合作组财务制度混乱,毛利降低,税负增加,致使组织起来的小商贩中20%左右实际收益下降。1956年下半年根据中央有关文件精神作了调整:①货源供应上增加数量和品种,降低了批发起售点,并鼓励和引导菜贩直接向农民或外地自行采购。蔬菜公司将蔬菜成交手续费由5%(菜农3%、商贩2%)降为3%(菜农2%、商贩1%)。②对商贩进行商品贷款。贷款期限一般为6个月到1年,改变过去必须免保证人由中心店统一代办的手续,一般当天即可贷到。③税收照顾。8月份起对商贩的营业税率由3.5%降为3%,对合作小组所得税一律免征。某些仍有困难的合作组织或小商贩还可根据实际情况,分别给予减税免税的照顾。

1959年6月1日,对二、三统合作小组和以此为生的个体商贩一律由各区工商局统一发证。菜贩凭证到各蔬菜交易市场交易,不得进行场外交易。原各区发的购货证和临时购货证作废。

1960年5月~1961年7月蔬菜供应短缺,蔬菜零售实行分区划片,按人定量,凭证供应。由于网点不足,大菜场每天清晨接待三、四万顾客,买菜要起大早,排长队。蔬菜从田头运到菜场三装三卸,质量损伤严重。加之品种“大老粗”和行政分割无法调剂,一般

供应点只有2—5个品种,群众一街一巷之隔都不能跨点买菜,出现了某区天天卖葱,某区天天卖蒲芹,某区居民吃够了蒜苗,其它区还未上市的情况。

1960年底,市蔬菜公司《关于增加花色品种改进蔬菜供应工作意见》,要求全市每天配成盆菜10万份(可供应平均5万户每户约0.20元,供应74400户,572000人)。在同仁街、和平路、小营、科巷、八府塘、夫子庙、新街口、山西路、三牌楼、丁家桥、上海路、热河路11人户、2人户、3人户、5人户四种,每户凭居民购物证在定量范围内自由选购。

1961年7月市场供应逐渐好转,逐步取消了定量限购,由定场定点定量定品种的“四固定”改为定场定点“两固定”。在统一分配的前提下,“大路菜”在供应标准内选购,紧张商品采取多点分散轮番供应。7月21日,在菜场内取消定点供应方法,许多菜场夜里两点就有群众排队,少则几十人,多则一百多人,争购番茄、红辣椒、南瓜、笋瓜、豇豆、毛豆等细品种。8月份受水灾影响,下旬上市量少,最低一天24万斤,冬瓜、南瓜、菜瓜三瓜占80%。9月,完全取消定点定量供应,增加网点人员,改变了顾客排长队状况。大菜场品种增加到10个以上。

1962年底由于蔬菜合作小组收入下降,各区菜场领导放松管理,小组则因单位业务量大、损耗少、能搭次菜,甚至以次充好、串规短少单位也不计较而增加了收入。普遍出现重单位业务,轻居民供应的现象,对单位的供应数量大,品种好,引起居民不满。市蔬菜公司及时纠正,并规定300人以下的集体伙食单位划给蔬菜合作小组供应,300人以上的集伙单位由各区国营零售点供应,1000人以上的集伙单位由市蔬菜公司交易市场供应。

1968年12月进入全面统购包销时期,菜场进货实行计划分配,菜场每月25日前向区办事处报送下月进货计划(不分品种),经审核后于27日前报送市蔬菜公司平衡下达。1969年11月改为

“菜场划归菜站(批发站)对口供应”的办法,即将全市零售菜场按照地区远近和产销计划衔接,分别划给8个蔬菜批发站供应货源。

1979年6月,开始实行“大管小活”。菜场进货自主权扩大。除17个大品种仍实行计划分配外,其他品种可以自由选购或组织外采。1980年零售菜场自行外采鲜菜500多万公斤。

——1981年菜场推行经营责任制,各菜场积极寻找货源,增设网点,延长营业时间,改进供应方法扩大销售。但有些菜场片面追求经济效益,克扣斤两、串规抬价、硬性搭配等问题比较突出。1983年市政府提出菜场要坚持“两变两不变”,即商店的核算形式变了,社会主义的经营方向不能变;职工的分配形式变了,维护消费者利益的宗旨不能变。

1983年,菜场蔬菜零售量42252万斤,比上年42841万斤减少589万斤。1984年市蔬菜局提出扩大菜场经营自主权,允许菜场多渠道选择进货,跨行业扩大经营范围,跨地区增设摊点,可以进农贸市场设点。1985年市蔬菜工作会议确定,菜场可以自采自销,也可与生产队直接挂钩进货,蔬菜价格实行“死毛利活价格”办法。加工整理过的蔬菜,菜场可以自行定价。菜场在经营好蔬菜的同时,可以经营其它副食品,但不准转向改行撤并。蔬菜销售量达到前三年平均数70~80%的,实行减免蔬菜营业税的优惠政策。

1985年7月为扶持鲜菜经营,解决菜场退保人员负担过重的问题,市政府同意对菜场经营鲜菜部分免征营业税。

1987年地产蔬菜受灾减产,供应量比1986年下降20%,市场供应偏紧,菜价上涨较多。为加强蔬菜市场管理,市政府规定蔬菜供应集体单位不超过30%,供应居民的蔬菜不准卖大户、不准串规抬价、不准克扣斤两。对农贸市场部分品种实行最高限价,维护消费者利益。同时要求零售菜场办成真正的集体所有制企业,坚持以菜为主,积极进货,扩大销售,增设网点,方便群众。1987年各区菜场自行外采蔬菜800多万公斤。

表 33

1952~1962年蔬菜

网 点	单位	1952年	1953年	1954年	
		国合营	个	—	—
合 作 商 店	个	—	—	—	
	合作、小组、私营	个	3356	3385	3572
人 员	国合营	人	—	—	
	合作商店	人	—	—	
	合作、小组、私营	人	3484	3605	3868
工 资	国合营	百元	—	—	
	合作商店	百元	—	—	
	合作、小组、私营	百元	7745	8608	9949
营 业 额	国合营	百元	—	—	
	合作商店	百元	—	—	
	合作、小组、私营	百元	58304	63253	71075
零售量		万担	164.1	195.0	174.3

表 34

1961~1967年全市

年 份	营业额	毛 利		其他收入	金 额		率
		金额	率		金额	率	
1961	25608444.82	5300672.56	20.7	58101.15	1527141.49	5.9	
1962	21143075.90	4754989.63	22.49	24782.72	1598008.78	7.56	
1963	17799319.71	3359828.46	18.88	27254.85	972399.35	5.46	
1964	15939467.37	3042331.78	19.08	52365.09	688440.20	4.32	
1965	13793464	2705651	19.61		1995464		
1966	14588120	2725456	18.7		2033137		
1967	15209253	3144526	20.7		2201998		

注:61~62年“其中工资总额”为分配比例中的工资

63~64年“其中工资总额”为工资总额

65~67年“其中工资总额”为费用栏中的工资总额

零售行业基本情况

1955年	1956年	1957年	1958年	1959年	1960年	1961年	1962年
—	—	—	—	4	1	60	12
—	63	93	879	1010	986	430	892
3836	1959	4391	58	—	—	583	—
—	—	—	—	50	8	909	288
—	1582	1640	4799	4880	5316	4043	5610
4225	2399	4393	58	—	—	2601	—
—	—	—	142	179	29	3328	1506
—	4190	5551	13865	14194	14963	15244	20114
11198	6297	9489	163	—	—	8877	—
—	—	—	1404	1512	288	147048	18971
—	27441	42016	142238	145848	166066	176578	211381
87147	54741	37348	876	—	—	67795	—
203.3	199.5	246.8	241.9	346.3	433.2	514	552

蔬菜行业经营情况

元、万斤

费 用						蔬菜销 售总量
其中： 进货费用	其中： 工资总额	除工资 费用额	除工资 费用率	分 人 配 数	平均 工资	
311023.08	2268140.07			73918	30.68	
551814.56	2011986.06			66995	30.07	
269774.87	1565633.18			52495	29.82	
158363.91	1514500.25			46836.5	32.33	26801.54
	1368281	627183	4.55	44627	30.66	28568.71
	1373203	659943	4.52	41454	33.11	26781.23
	1479031	722967	4.75	41331	35.79	24516.1

表 35

1965~1978 年

年 份	1965	1968	1970	1971	1972
供应量 (万斤)	38649	35800	30107	31890	33151

表 36

1978~1991 年南京市蔬菜

项 目	计量 单位	1978 年	1979 年	1980 年	1981 年	1982 年	1983 年
蔬菜进货量	万公斤	26935	26433	22486	24059	21421	21104
蔬菜销售额	万元	1952.96	2260.35	2540.67	2713.05	2726.44	2948.40
毛利	万元	424.48	505.27	567.96	587.21	610.88	632.93
毛利率	%	21.73	22.30	22.30	21.60	22.40	21.50
费用	万元	314.91	366.36	414.39	390.55	406.51	409.46
费用率	%	16.12	16.20	16.31	14.39	14.91	13.88
利润	万元	21.61	23.15	32.01	66.28	64.29	79.67
职工人数	人	3341	3780	3606	3454	3220	3211
人均劳效	元	5845	5980	7046	7855	8467	9182
减免税额	万元	/	/	/	/	/	/

说
明

1. 1978~1979 年从第二栏下数为 1~7 区零售菜场统计数。1980 年~1984 年从二栏下数为 1~8 区零售统计数。1985 年以后为 1~10 区数。
2. 每年零售只统计进货, 不统计销货。一般损耗率在 3%~5% 左右, 销售对象为零售及对公供应。1985 年前零售占 80%, 对公占 20%, 随着农贸市场的发展扩大, 零售的比重下降。约为 65% 左右, 对公为 35%, 零售进货主要以国营蔬菜公司为主, 1983 年以前, 主渠道进货占 95%, 以后, 占 85%。历年进货总量中均包含腌、雪菜、大白菜代销数。零售菜场进货渠道现已向多渠道发展, 如外地采购, 市外流入, 本地农贸批发进货 1990 年预计达 1500 万公斤。

市场供应量

1973	1974	1975	1976	1977	1978 (上半年)
35611	34971	35501	52875	54177	23887

零售经营情况统计表

1984 年	1985 年	1986 年	1987 年	1988 年	1989 年	1990 年	1991 年
18685	15540	17972	15867	18692	15750	11088	8974
2920.67	3681.75	4463.00	4685.06	5933.41	5241.14	5127.00	5370.00
659.81	800.54	958.61	1014.57	1262.22	1145.75	1131.00	1192.00
22.60	21.74	21.48	21.66	21.27	21.68	22.05	22.20
437.63	532.94	639.64	665.35	822.84	787.34	811.07	836.65
15.00	14.48	14.33	14.20	13.87	15.02	15.82	15.58
76.31	100.43	151.29	168.27	224.01	169.80	113.51	87.66
2859	2938	2789	2450	2433	2221	2135	1989
10216	12531	16002	19123	24387	23598		27005
/	减免税 留场部分	未统计	114.55	164.91	140.89		

说
明

3. 退休保养人员 1985 年后实行社会统筹, 未按行业划分具体退保人数, 只按不同比例进行行业分摊, 除工资实行统筹外(按工资总数 26% 上交统筹)医疗费用及其它费用, 由企业自行承担, 目前医疗费超支, 福利费倒挂无力解决, 出现医疗费支出大于工资统筹支出现象。



图 37 菜场柜台上蔬菜陈列

1988年不少菜场经过改建或新建,面貌有较大改观,但大部分位置好的柜台不是用于蔬菜经营,蔬菜柜台多在菜场后部,或出点供应,有的菜场减少蔬菜进货量。为此,市政府要求抓好行风,以菜为主,加强管理,杜绝卖大户、开后门、克扣斤两、串规抬价等问题。是年菜场自采1923万公斤,比上年增长2.4倍。市、区两级给零售菜场外采补贴分别为120.98万元和98.1万元。

1992年4月蔬菜价格放开后,菜场蔬菜经营量大幅度下降,鼓楼区11家菜场与农贸市场的蔬菜销售比例从1988年的6:4,下降到3.5:6.5。菜场蔬菜经营利润从1988年的6.77万元(占总销售利润的23%),变成亏损1.45万元。一些菜场经营重点转向肉、禽、海产品小包装和各种速冻食品等。蔬菜方面增加了“西洋菜”和蔬菜加工产品如菜汁、菜泥等。粮价调整后,三牌楼、工人新村又开展粮油经营,一时生意兴隆,其他菜场纷纷仿效。科巷菜场

还开展了“稀罕货”如鹌鹑皮蛋、牛蛙腿、鲟鱼、驴肉、冻麻雀等商品经营,一度效益较好。大部分菜场为获得免税优惠,一般都保留蔬菜业务,但主要是供应单位,零售较少,且多在农贸市场设点销售。一些拆迁的菜场,也在农贸市场摆摊经营。

1992年5月,本市销售额最大的新街口菜场将三分之二地向社会招商租赁,大批个体服装经营者蜂拥前来投标。租金总额高达701万元,比预计增长1倍多,令该地区各商家瞠目结舌,然此景昙花一现,进入该场的客户并未获得预期效益。

1994~1995年先后有50家菜场恢复蔬菜经营,年销售蔬菜2万余吨。

第四节 菜场管理

民国时期,政府对菜场的管理主要偏重于修订管理规则,招商经营,收取管理费等。人民政府成立后,则主要致力于菜场的内部组织,核算形式和服务质量等管理。

〔民国时期对菜场的管理〕

1935 年南京市制定菜场管理规则,并开始实施。

除菜场内部管理外,对菜场周围的摊贩、挑贩张贴布告予以取缔。要求其进场营业,否则派警察驱赶。后因考虑挑贩生计,指定远离菜场地点集中,作临时菜市,但此取缔之事实属不易,如同仁街菜场与工务局合同中有“甲方对于乙方菜场附近沿街摆设之临时菜摊应会同警察厅取缔督令入场领号营业以维乙方权利”条款,但都司巷一带菜贩不但继续设摊经营,无视布告,而且挑唆同仁街场内菜贩外出营业,市警察厅专派警察前来拆除都司巷菜贩搭棚,并于驱赶。程阁老巷源记菜场呈市政府文中称:“明瓦廊马路两旁菜贩麇集,交通混乱,且搭盖布棚芦棚,夜间烟火不息,甚至挖坏新修马路”,指责“警士受私一概不问”。“取缔”一事直到解放,仍时时出现在民国案卷中。

1932 年 2 月宣布全市衡器划一,对各菜场小贩旧秤予以取缔。1935 年 9、10 两月,检查中华门、水西门、唱经楼、科巷、下关、洪公祠、淮清桥、白下路、程阁老巷等 19 处菜市,共没收旧秤 1663 件。1937 年 8 月再次进行检查。

在此期间,菜场空余摊位较多,1937 年 6 家市立菜场,共有租位 1313 号。空位 369 号。除丁家桥、科巷无空位外,八府塘 395 号中空 195 号,中华路 96 号中空 58 号,同仁街 318 号中空 73 号,杨

家花园 135 号中空 37 号。1938 年日伪菜场管理所对菜场管理制度暂行规定其内容不同前者主要有:

1、各菜场依所在地定名为“南京市××街(或××路)菜场”,私立菜场应在其名称上加商办二字。市立、私营菜场统归管理所管理员监督指导。

2、在规定营业品种内加进“腌腊品”、“菜蔬及腌酱菜类”。规定商品“须分等标明价格”。

1939 年订立《取缔各菜场菜贩业暂行规定》。3 月,因市内发现伤寒,日伪市政府告各菜贩及居民,凡菜蔬非经消毒后不得买卖,并禁止菜贩沿途售卖。各种菜蔬挑进菜场时,应由管理员加以消毒后(即用大木桶盛漂白粉水洒浇蔬菜)方准出售。到 1945 年 1 月,菜场每月摊位租金分别为甲等 160 元,乙等 120 元,丙等 100 元,丁等 80 元,临时摊位每天收 10 元。

1945 年 11 月,抗战胜利后,因“民困方苏,工商两业犹未复原”,市政府规定:复兴路、太平路(即科巷)两菜场场外不准挑贩摆设;山西路菜场场外和洪武路、彩霞街、中华路菜场设临时菜场,收容游贩浮挑;木屐巷、下关、淮清桥、长乐路设露天菜场,俟将来继续增建菜场后再行严格取缔。

1946 年菜场摊位分甲乙丙三等,租金分别为 400 元、350 元、300 元,全市固定菜场摊位租金实征金额总计 279900 元,其中中正路菜场 86950 元,太平路菜场 44350 元,山西路菜场 49700 元,下关菜场 98900 元。

此时临时菜场摊贩税收占菜管所收入的大部分,征收办法由该所派出助理员督同税务按摊收费给据。但这类菜贩“散漫无稽并无菜贩凭证,一旦发生隐匿偷漏事颇难究诘”。为从根本上解决,“拟划定菜场范围集中管理,并严核摊额以除积弊”,再次会同警察方面取缔场外菜贩。

此时整顿管理:拆除日侨商人在一些菜场内搭盖的建筑,并将

各摊位分成猪肉、羊肉、火腿、干货、鱼、鸡鸭、豆腐、水菜、点心八项重新陈列。租用摊位数加以限定，免滋流弊。摊贩摊架亦加以规定，免得参差不齐。所有摊贩重新登记，原各场内摊贩可优先申请。同时，还要求菜场将生肉店予以集中，凡菜场外商店一律不准摆设。生肉每日售不完，须储存于冷库之内。菜场缺乏此类设备，应亟谋举办。各菜场增设水龙头与帆布管，以利清除积秽。菜场垃圾应有垃圾专车运迁，不能在场外堆积。战争期间一些菜场明沟上铁盖多被盗卖，应清除污物，疏浚水道并重新加盖铁板。

1947年2月1日，市菜场摊贩管理所将同仁街商办菜场收回市办，陆翰卿继续租。管理所称“陆承租期内管理无方，场内污秽不堪，秩序异常紊乱，又在场内北端遮盖木屋八九间租为商民住室，致使场地局促，容纳摊位无多”，不予续租。另取缔菜场度量衡旧器之事，1947年，因“菜场人类混杂，秩序凌乱，易滋事端，故各地办理检查者率多视为畏途，每予放任不彻底，虽已早经划一，迄今未能完成。故民家多自备尺秤。”

【民国时期菜场管理机构】

民国初期，南京虽有几家私营菜场，但无专门管理机构。

1927年10月，市政府认为建立菜场“使各菜贩所售食物，可以严格之检查及取缔”，“使各菜贩所遗存之秽物，有一定收集之所，不致散漫妨碍清洁”，令工务局会同公安局派员查勘，“一面将旧有菜场另行修理，一面察交通之便利人烟之稠密分别指定地点新建”，并上报“全市菜场计划”。经1928年3月17日第29次市政会议决议：由工务局在新街口、三牌楼、六角井、五龙池、大中桥五处择定地点，招商建筑。1929年编造预算并由工务局呈请拨款。在此期间，蔬菜市场的菜贩登记、价格调查、销量统计等均由社会局负责。

1935年全市已建成数处菜场，市政府秘书处颁布由工务局起

草的《南京市管理菜场规则》、《承租市有菜场摊位及营业规则》，令各私营菜场参照执行，同时又令工务局将原有各私营菜场分别估价折旧收归公营。

此时各菜场内部管理由工务局派管理员1人“常川驻守”，商贩申请承租须领有《请领摊位须知》、《承租摊位申请书》、《承租摊位审核单》，填写申报，由工务局和卫生事务所联合验批，发给“菜摊商许可证”或“小贩许可证”。摊位租金由财政局派员每月按期征收，再由摊户于每季携带财政局票据向工务局登记。

菜场衡器检验，特别是取缔旧器改用新器一项，由社会局与度量衡检查所、警察局多次联合进行。

场外挑贩一律取缔，由警察局派警士驱赶，后因实有困难，变为指定地点集中交易，并派人管理，收取租金。

1938年11月，伪南京市政公署实业局筹建菜场管理所，制定管理计划。1939年2月1日正式办公，地址在建康路市立第一百货商场内，并在四象桥头设有菜贩临时登记处。

管理所设正副管理员2人，事务员3人，助理员10人，计15人，其中13人兼复兴路、建康路、彩霞街、洪武路、太平路（即科巷）、中华路六家菜场的管理工作。另有工役14人，为各菜场清洁夫，协助收税的税警7人。所有菜场管理所工作人员都悬挂证章，以利办公。3月，为保证菜蔬卫生清洁，市府颁布《取缔各菜场菜贩业规则》。

1942年菜场管理所设主任、事务员、管理员等职，共12人，另工役7人。1943年5月9日菜贩组织成立南京特别市菜蔬同人联谊会，会员179人，负责人阮有仁，会址洪武路187号。12月按区域建立10个组，扩大征求会员。1944年2月城内菜价“畸涨”，市府为供销平衡，采取“统销统配”办法，即指定菜圃分别供给各贩户批发运往各菜场售。为统一组织，5月30日将菜行同业公会与菜贩业的蔬菜联谊会合并成立蔬菜公营社，经理吴棠，副经理缪凤池

(帮会头目解放后被镇压)。

抗战胜利后,市政府派工务局职员陈其彪负责接收日伪菜市场管理所和各菜场产业。因战乱中原建菜市场大部分或损或毁,令工务局会同警察厅查勘地点,修建菜市场,并提出“全市菜市场整顿管理计划书”。到1945年11月,已整顿开放彩霞街、太平路、复兴路、山西路、同仁街、长乐路、木屐巷、下关、夫子庙八处正式和临时菜市场,尚在整顿的有中华路、洪武路、淮清桥、汉中路等菜市场,派税警9名分驻征税并维持秩序。

1946年“为管理全市摊贩菜市场及整顿市容注重卫生起见”,设立南京市菜市场摊贩管理所(连同摊贩管理),先由社会局管辖,主任陈其彪,后由市卫生局管辖。管理所设在太平路330号清洁总队内,主任由清洁总队队长金国柱兼任;下设总务、菜场、摊贩三股,各股设股员1人,管理员5人,雇员3至5人。管理员分别负责管理市内菜市场,征收租金。清洁夫由卫生局清洁队“拨用”。管理所订有办事细则和菜市场管理规则,同年12月曾会同警察厅、工务局、卫生局、清洁总队商谈取缔场外菜贩,维护城市卫生交通秩序、维修部分菜市场等问题,并决议:“伤菜商呈述困难转市府,俟国民大会后再为取缔”和由“卫生局函请工务局飭工修葺”等。

1947年2月南京市参议会第一届第三次、第四次大会对“各区增设菜场以便管理而维清洁”一案形成决议:继续勘定一区宗老巷广场、二区建康路淮清桥、三区朱雀路润德里、四区中华路原菜市场、五区汉中路牌楼巷等处,以建菜市场。

[解放后的菜市场管理体制]

人民政府成立后,1950年菜市场属各区工商科管辖,并派干部具体管理(如丁家桥朱绍文、山西路马洪疆)。1951年各区都设有“第×区摊贩分会”,后改为“××区摊贩联合会”,大菜市场设“摊贩管理委员会”。

1956年3月,市蔬菜公司分别在各区设立办事处,负责小商小贩的安排工作。1957年10月,7个区办事处共有人员62人,负责管理各区菜市场蔬菜商贩和酱制、豆制品、粉丝行业的改造和业务安排。

1958年下半年,蔬菜、水产、食品三个办事处合并成立副食品区店或菜市场管理处,分别隶属专业公司,下管各菜市场。蔬菜批发零售都由市蔬菜公司(以下简称市公司)统一管理,为加强管理,平抑菜价,市公司在各大菜市场建立国营零售点,到1959年发展到16个。1959年9月全市体制改革后,市管批发、区管零售,批零分开,产生了业务和管理上的矛盾,市公司恢复对菜场的领导,并在14个主要菜市场设国营零售点。此时,市公司业务科设菜市场管理组,各区设零售业务管理处,负责对合作组和个体商贩的业务安排,货源分配,并配合各区商业分局做好市场管理工作。各区商业分局主要负责对合作组个体商贩的思想教育和市场管理工作。因市公司干部不足,各区菜市场管理处干部全部划归公司分配负责零售市场管理工作。设立国营零售点是为加强市场业务领导,稳定市场物价,业务范围主要是开展单位集体伙食业务。国营零售点严格执行价格政策,贯彻分等论价和明码标价,对合作组和商贩的价格进行监督,并在供应方法和提高服务上起示范作用。14家设国营零售点的菜市场是:同仁街、和平路、北山门、新街口、木屐巷、山西路、三牌楼、丁家桥、上海路、热河路。

三年困难时期蔬菜供应短缺,1960年9月7日各区蔬菜办事处,改名为“南京市蔬菜公司××区分公司”,具体负责蔬菜、干鲜果、豆制品、酱园等行业的生产加工安排、收购(市公司统一收购的品种除外)、运输、平衡调拨和市场供应工作,管理全市60~70个设在大队的收购站、20个国营零售点及101家菜市场。市公司制订《关于蔬菜分公司组织机构、业务范围、财务核算、业务领导意见》,按照“在全市统一领导下分区对口的原则,凡市公司归口管理的鲜

菜、干鲜果、干咸酱菜、豆制品行业，分公司对区属范围内经营这些商品的专营行业都必须组织归口，既要抓生产又要抓供应，既要管批发又要管零售。各区分公司的业务由市公司统一领导，行政、党团工作由各区财贸部、副食品分局领导。区分公司设人秘组、财计组、业务一组（负责鲜菜产销）、业务二组（负责酱园、豆制品、干鲜果业务）和调运组。

1961年5月，7个区蔬菜分公司共有175人，管理的行业有蔬菜、豆制品、酱园。

1962年9月蔬菜供应好转，恢复市管批发，区管零售。年底，区分公司又改称办事处，各区所管收购站移交市公司管理。13个国营零售点划归市公司所属蔬菜交易市场领导，作为市场零售单位，由交易市场统一核算，重点推错过剩菜。各区办事处不再作为一级核算单位，主要负责豆制品和蔬菜合作组的行政管理。党团关系属区委，人事关系及财务、统计等人员划归市公司。核定办事处编制不超过15人，工资由市公司发放。

1963年3月，城区蔬菜分公司先后改为蔬菜办事处，浦口区1966年改为办事处。原区分公司所属酱园、豆制品两个行业划归市公司直接领导。1963~1965年为巩固集体经济贯彻《合作商业四十条》，抓菜场思想教育和市场管理，先后制定《办事处工作职责》、《菜场管理办法》、《小市场管理意见》。此时国营蔬菜零售点主要起的推销作用，往往不能力行，反而争销紧俏品种，“文革”时逐步被撤销。

1969~1970年区办事处先后改称蔬菜中心店。1973年10月，为适应机构变化，全市零售菜场的业务、财务划归市公司管理，各区中心店相继改为“南京市蔬菜食品水产公司××区办事处”。

〔新时期菜场管理体制的变化〕

1979年4月，为加强对零售菜场的领导，提高服务和企业经

营管理水平，城区及浦口区按行业归口，成立区副食品公司，区公司本身为全民企业，同时又是行政管理部门，编制人员控制在职工总数4%以内（所属菜场的集体所有制性质不变）。

1980年、1982年、1984年先后成立大厂区、栖霞区、雨花区副食品公司，至此全市10个区均设有副食品公司。其中浦口、大厂两区先后于1983年9月，1984年7月成立蔬菜产销联合公司，试行政销一条龙。几年后又恢复区公司。

1984年，市蔬菜公司提出：“区副食品公司是市专业公司的派出机构，也是区商业行政管理部门之一，其主要任务是对蔬菜、副食品专业市场行使管理职能，不是经济实体，也不搞购销业务”。并要求各区公司明确一名副经理专管蔬菜工作，主要任务是管理服务规范、购销业务、思想教育、各项计划、价格政策、财务监督、分配形式等。同时要求区公司工作人员的配备掌握在职工总数2~3%范围内，全民所有制人员应保持在1983年底或1984年3月底数，不再增加；费用开支由市食品、水产、蔬菜公司按比例共同负担，由蔬菜公司统一对区结算，集体人员经费由各区公司在集中的管理费中开支。

1983~1985年市蔬菜公司先后制订《南京市菜场管理条例》、《南京市零售菜场优质服务规范》、《南京市零售菜场场规》等。

1985年2月12日市政府召开各区分管区长会议确定：各区公司由市公司承担经费的编制数为200人（1986年实为224人），人员经费由市蔬菜、食品、禽蛋、水产公司分摊。1986年正式确定经费分摊（或称补贴标准）以1984~1986年费用平均数378330元作基数，蔬菜55%，水产禽蛋食品各15%。由各公司分二次分别划拨区公司（实际执行由市蔬菜公司统一垫付），并规定上述费用补贴额，今后各区公司节约归己，可跨年度使用，超支不补；市蔬菜公司年负担金额208175元。

1991年8月市有关部门召开零售菜场座谈会，就开拓经营，

强化管理、改善环境、提高效益四个专题进行讨论,并希望各区政府放宽政策,创造良好的经营环境,完善菜场内部经营机制。

1992年4月,蔬菜放开,各区副食品公司从以行政管理为主转向以经营为主,人员缩减,并纷纷创办实体,自谋出路。市各专业公司承担的经费由于财政补贴削减而终止。

表 37 各区公司(或办事处)地址

年份 区	1957	1979	1989	1992
玄武	香铺营市场9号	同仁街26号	同仁西街8号	同前
白下	太平路9号	东白菜园25号	拆迁(在八宝前街10号尚书巷菜场内临时办公)	东白菜园14-1
秦淮	膺福街98号	长乐路96号	集庆路2号新桥菜场楼上	塘园路2号
建邺	邗州路366号上	水西门大街36号	南湖小区南湖东路25号	同前
鼓楼	江苏路63号	同前	同前	同前
下关	鲜鱼巷37号		姜家园126号	姜圩路160号
浦口	西浦公园街2号	浦口津路34号	浦铁1村540号	同前
大厂		1980年太子山路5号	毕家洼18号	同前
栖霞		1982年太平村	迈皋桥104号	同前
雨花台		1984年雨花西路210号	雨花西路50号	同前

〔解放初期菜场内部管理〕

1951年同仁街、科巷、中华路、新街口、丁家桥、山西路、热河路等菜场组织“摊贩管理委员会”,由菜场各行业派代表推荐。管委会成员7人左右,设主任、副主任和委员,分管菜场卫生、税务、总

务以及维持秩序的纠察队。

1954年,各菜场自发组织私营联营组8个280人。此时,个体菜贩尚有6600余人。1955年底组织三统(统一管理、统一经营、统一核算分配)合作小组2个40余人,个体菜贩仍有6500余人。

1956年对私改造高潮时,菜贩中有2135人组成63个集体所有制的三统合作组,624人组成10人左右的一组的一统小组(统一管理),个体菜贩还有4100人。三统合作组也称合作商店,工资分配方法为“死分活值,多赚多分”。1957年7月改为“死分活值,有底有盖”,以旺养淡,稳定收入。此时,蔬菜和豆制品商贩月工资为35~58元,一些困难小组14~18元。

〔合作化后菜场的核算与分配〕

1958年市区个体商贩全部组织起来,实行大集体、大核算和固定工资。有的区菜场分行业核算,有的区全行业大核算,下关区实行了四个月“国营”体制。菜场组织规模最大的为科巷274人,最小的镇江路50余人。一般100~150人,全市菜场下设的合作商店共有879个,职工4800余人,另有2400菜贩转至其它行业。此时菜贩月工资为24~28元左右。

1959年5月将菜场大核算划分为10~30人的小组,实行统一领导、两级管理、小组核算的合作组织形式。工资分配实行“死分活值再按盈余奖励,最多不超过最高工资15%”的办法。其时合作商店增加到1010个,职工4880人,组织菜贩归队1000人。各菜场实行全天供应,同仁街建立“为民服务四十代”,科巷等菜场设立了盆菜加工、复秤处等服务项目。1958年同仁街获全市红旗单位称号,并与科巷并列省卫生模范单位。1959年同仁街出席全国工交财贸系统群英会。此时菜场职工月工资为30元左右,最高58元。

三年困难时期,为适应区社对口的管理办法,1960年5月恢复菜场行业大核算形式直到1961年7月。由于核算单位大,职工

积极性不高,经营设施损坏较多,费用水平上升。在此期间,工业支援财贸人员较多,往往一批就来七、八十人。但走的也多,一些职工离开菜场搞单干,收入较多,故其时有“单干油炒饭”之说。

1961年7月市场供应好转,实行大核算的55家菜场改为435个合作商店的小组核算。小组自购自运自销自负盈亏,每月盈余除去国家税收,按营业额上交1%管理费,按纯利提取5%公益金和15%公积金外,全部分配给职工,实行死分活值,无底无盖,多赚多分的分配原则,从7月下旬到12月菜场人均月工资保持在32元左右。1961年11月全市蔬菜供应点1504个,营业员7262人。根据省商业厅和市委财贸部部署,11月市蔬菜公司组织各区分公司和菜场开展以做好蔬菜旺季收购、运输和全面提高服务质量,改善经营管理,改进供应方法为中心的“六比六好”红旗竞赛。

1963年1月全市蔬菜合作商店274个,营业员5036人,人均月收入27.55元。从日经营量来看,蔬菜行业要维持体制调整前人均月收入31元的水平,只能保留4000名营业员。将多余1000多人另行安排搞豆芽生产,开展自营集市贸易业务,又将1958年后从食品、水产、烟酒等处来的人员动员回原行业。老弱病残的300人,动员退职。2月份人均月收入达28.49元,3月份达31元。

1963~1965年,菜场内部主要抓思想教育和管理工作,贯彻落实《合作商业四十条》、《南京市合作商店、合作小组管理工作条例》,市蔬菜公司制定了《菜场管理工作方案》、《小市场管理工作意见》,并开展菜场之间的“比学赶帮”活动。

1965年全市菜场蔬菜行业职工3900人,218个合作商店,由各菜场民主管理委员会领导,并建立了摊点核算、定额管理、现金管理等制度,设立营养柜、盆菜、服务台、复秤处、送货上门,周末夜市等一系列深受群众欢迎的服务项目,形成零售菜场的服务特色。同仁街、科巷、新街口、山西路、彩霞街、热河路等菜场先后评为省市先进单位。1965年菜场职工月平均工资为30.66元。

1967年菜场蔬菜商店125个,营业点511个,职工3473人,月均工资35.79元。

1968年12月,菜场“破四大自由、立四大计划”,“政治建场”,实行全场统一大核算和固定工资制,把菜场作为全民企业管理。菜场核算规模扩大,网点数量减少。

1971~1972年,根据中商部“零售商业全国只有三个省有集体性质,且只占比例40%,而南京蔬菜零售行业集体竟为100%”,必须“加快过渡”的要求,曾拟方案将全市菜场改为全民,并采取先改名称的办法。1973~1974年新街口菜场首先改称国营,其它菜场也先后冠以“国营”,但实际上企业性质未变。

1975年,同仁街等10大菜场提出倡议,要求全市菜场严格执行供应政策,纠正商品“走后门”和私分商品等不正之风。

1978年,城区菜场53个,固定网点300个,蔬菜行业职工3381人。菜场退休人员逐年增多,到1979年平均3个职工要负担一个退休职工。

〔菜场内部改革〕

1979年6月,随着蔬菜购销体制的改革,菜场开始划小核算,实行菜场商店两级核算,并实行多种形式经营责任制。

1980年10月先后在部分菜场推行基本工资加提成工资的分配方法,把职工利益与菜场经营效益结合起来。基本工资为标准工资,提成工资按企业当月所得税前利润的30~60%比例提取,达到标准工资总额20%。如同仁街菜场1980年11月~1983年4月,推行“利润提成”经营责任制。具体做法是:

1. 划小核算单位。由全场统盈亏改为商店自负盈亏,单独在银行开户、出报表、纳税金,并适当扩大商店人事、财务、业务等方面的自主权,实行“两级承包”,柜组或个人向商店包销售数量、金额和损耗三个定额,商店向菜场包销售额、毛利率、费用水平和利润

四个指标。层层落实经济责任。

2. 改变分配形式。把原有“固定工资加月奖”改为“计税工资加利润提成”，基本工资有 20% 的浮动面，完不成当月经济指标，要承担 20% 以内的减亏责任；提成工资按当月利润，各行业规定不同提成率，进行全额利润提成，多盈多提，无利不提。计酬形式因店制宜，有“超定额计酬”、“全额计酬”、“活分活值”三种，同时也进行了“联销计酬”试点。

1981 年 1 月市委财贸部、市蔬菜局部署在全市菜场推行经营责任制。

1982 年 3 月市蔬菜公司调查提出蔬菜零售行业存在问题：① 菜场费用逐年上升，而批零差率于 1973 年缩小 3~5%，后限于稳定零售价格水平原因，一直未能恢复。② 农贸市场开放，影响菜场经营，特别是地处偏僻的中小型菜场。③ 退休人员负担较重，1981 年蔬菜行业此项费用 73 万元，人均月负担 17 元。1982 年 4 月市蔬菜局批转市蔬菜公司《关于完善菜场经营责任制的意见》。

1982 年同仁街被推荐为全国十大城市十大菜场之一。该菜场 1980 年、1983 年、1985 年连续三次获商业部授予的全国商业系统先进单位称号。

1984 年全市蔬菜零售网点 440 个，职工 3808 人。其中除雨花台、栖霞两区（1984 年前两区未统计）的 8 个区 3108 人，比 1979 年 3729 人减少 16.7%。新街口等菜场一度出现销售百货服装的跨行业经营。

1985~1989 年，菜场普遍推行经理负责制和任期目标责任制。各蔬菜商店也都实行了以联销联利计酬为主的多种形式承包责任制，并把蔬菜供应的数量、品种、质量、管理、服务等项目纳入对区公司和菜场经理的考核。职工分配有与销售量、利润、提成工资挂钩，也有实行部分工资和提成工资与销售量、利润、费用挂钩，联销联利联劳联责计酬，使个人利益同企业两个效益直接挂钩，逐

步形成企业和职工利益均沾，风险共担的经营机制。1985 年职工平均月工资 60 多元，提成工资 15~20 元。1986 年菜场承包责任制继续进行多种形式的探索，鼓楼区主要有三种形式：

1. 承包费用，按个人创毛利计酬分配提成工资。如工人新村菜场蔬菜商店，具体做法是：全店费用总额（在职职工基本工资、各项折旧费、水电费、退休人员费用和其它应提费用），除以全店现有职工人数，等于个人承包费用额。个人当月所创毛利总额减去个人承包费用额，等于个人分配提成工资的基数分。全店当月提成工资总额，除以营业员提成工资基数分总和，等于分值，营业员当月提成工资基数分，乘以分值，等于个人当月提成工资。如果营业员个人当月所创毛利，低于个人承包费用额时，则按比例在当月基本工资中扣补（少完成承包费的百分比作为扣基本工资的百分比）。

2. 工资浮动，联销计酬。如镇江路菜场蔬菜店，具体做法是：全店人员基本工资的 30% 实行浮动，纳入提成工资分配，营业员按照销售量，每卖 50 公斤蔬菜记 1 分。全店当月提成工资总额，除以营业员得分总和，等于当月分值。营业员个人当月得分，乘以分值，等于当月提成工资。该店还实行商店主任津贴制，店主任每月提取全店当月提成工资总额的 5%，副主任提取 4%，作为岗位津贴。

3. 营业额包干，超额计分提奖。实行这种经营承包责任制的主要是鲜肉行业。

在此期间，一些菜场出现重销售轻服务，重毛利轻政策，重场内轻场外，重节日轻平时等片面追求经济效益现象，为此市政府多次抓菜场优质服务工作，开展各种竞赛活动，并把菜场端正行风作为社会效益考核内容，各菜场制订了奖惩办法，提出优秀营业员奖 10~15 元，直至提一级浮动工资；营业员发生短斤少两，串规提价，硬性搭配等情况，扣发当月提成工资 10~15%，累犯者加倍，直至扣发基本工资的 20%。

1985 年底全市菜场共有职工 9575 人，退休职工 5523 人。每

年需支付退休费 420.39 万元,每一个职工需负担 439 元,包袱沉重,要求在政策上予以扶持。1987 年市蔬菜局颁发《南京市零售菜场实行蔬菜购销与减免营业税挂钩办法的通知》,其中规定菜场蔬菜行业减免的税款,30%留菜场使用,70%上缴区副食品公司,设立专户储存,集中管理,统筹使用,主要用于超销补贴,运输费用补贴,旺季推销补贴等项目。1987~1989 年三年共减免税 420.35 万元。1989 年全市菜场蔬菜商店职工 2221 人,比 1985 年 2938 人减少 24.4%。1988 年职工月均工资 70~90 元,提成工资 20~70 元。1989 年职工月平均工资 70~120 元,提成工资 20~90 元。

1989 年 1 月全市零售菜场开展“扬子杯”百日优质服务竞赛。4 月,市蔬菜公司制定《关于进一步做好蔬菜零售工作的意见》,要求菜场“以提高商品质量和服务质量来促进两个效益的不断提高”,并要求“继续完善经理负责制,并发展各种形式的企业内部承包经营责任制,逐步变商店主任一人承包为全员承包”。

1991~1992 年,菜场内部承包经营责任制,已由菜店向菜场承包发展成为职工个人承包形式,称为“一包到底”。具体方法不一,有的是每月向菜店上缴承包利润,费用全部自理;有的是按销售额承包。承包后剩余职工或办“内退”、“病退”回家,或发一部分待业工资(有的每月 46 元),并规定期限让其另谋职业,或由区公司另行安排工作。随着蔬菜价格和流通渠道全面放开,本地菜农生产蔬菜大部分自销,菜场蔬菜销售量逐年下降,蔬菜行业职工逐年减少,如玄武区 1989 年 297 人,1991 年 252 人,1992 年 160 人。

第七节 零售菜价

历史上关于蔬菜零售价格的记载极少,我们仅查阅到明洪武年间,南京“青菜一百斤钞二贯,合钱二十五文,一文买四斤。冬瓜

一个或蒜头一百个均为钞五百文,合钱六文零二五”。

[民国时期菜价]

1926 年南京市零售物价比价表中,青菜每公斤 0.026 元,菠菜每公斤 0.046 元。同期白米分三等,上等每升 0.085 元,中等每升 0.076 元,下等每升 0.070 元。

1939 年 11 月~1940 年 10 月,市物价评议委员会制订组织规则和抬价罚则,由社会局、实业局、商会、各同业公会派 1 人列席参加,并报告说明该业行市情形。

1940 年 2 月因“冰天雪地,物价高昂影响民生,飭令菜场管理所,传知各菜商不得沿用旧历年关恶习抬高市价违即惩处”。

表 38 1929 年南京特别市物价表 5、10 月蔬菜零售价格

5 月	单位	价格	10 月	单位	价格	备注
土豆	元/公斤	0.106	土豆	元/公斤	0.074	1929 年 10 月上白米每公斤 0.268 元,中白米 0.252 元,下白米 0.242 元。猪肉每公斤 0.722 元,鸡蛋每个 0.028 元。
红芋	元/公斤	0.114	红芋	元/公斤	0.072	
山药	元/公斤	0.332	山药	元/公斤	0.378	
萝卜头	元/公斤	0.050	萝卜头	元/公斤	0.084	
生姜	元/公斤	0.212	生姜	元/公斤	0.184	
大葱	元/公斤	0.046	大葱	元/公斤	0.096	
洋葱	元/公斤	0.114	洋葱	元/公斤	0.072	
藕	元/公斤	0.078	藕	元/公斤	0.096	
青菜	元/公斤	0.032	青菜	元/公斤	0.040	
黄芽菜	元/公斤		黄芽菜	元/公斤	0.096	
菠菜	元/公斤	0.048	菠菜	元/公斤	0.120	
青韭菜	元/公斤	0.042	青韭菜	元/公斤	0.074	

1941年实行限价，由日伪南京特别市物价评议委员会公布食品限价表。1942年要求标明定价，并于5月组成市物价调查队，由社会局会同首都警察总监署，市社运、市商会派8人分城南城北两组，前往各菜场菜市查处，凡超过限价，未标明售价者，违犯一次二次者警告并令纠正，两次以上者送警察局办。

1948年蔬菜限价，菜贩都不遵循，认为“全依限价的话，我们就活不下去了”。9月，各警察局派大批经济便衣警，前往菜场察看有无私抬菜价之事，发现者予以逮捕，膺福街菜场(市)逮捕菜贩7名。同月，首都高等特种刑庭起诉违反限价之不法奸商一批，中正路菜场三人，均系不遵限价，非法抬高物价。《星报》评论说：“这些小贩是未遵限价，但不能忍心说他们是奸商，真正违反政府法令，破坏政府威信的并不是这些升斗小民”。

表 39 1935年8月南京零售物价

类别	物品	单位	价格(元)
蔬菜类	萝卜	公斤	0.11
	青菜	公斤	0.04
	青芹菜	公斤	0.062
	黄豆芽	公斤	0.062
其他食品类	烧饼	块	0.009
	豆腐	块	0.009
粮食类	上等白米	升	0.107
	中等白米	升	0.084
	下等白米	升	0.070

表 40 1939年2月、8月鲜菜零售价表

单位：元/公斤

2月：		8月：	
青菜	0.04元	青菜	0.08元
韭菜	0.20元	韭菜	0.10元
芹菜	0.16元	芹菜	0.06元
雪里红	0.14	雪里红	0.20元
芥菜	0.06元	包菜	0.32元
豌豆头	0.08元	黄瓜	0.10元
洋葱	0.32元	冬瓜	0.06元
青蒜	0.12元	豇豆	0.10元
辣椒	0.80元	四季豆	0.20元
芦蒿	0.16元	茄子	0.10元
萝卜	0.12元	藕	0.16元
黄豆芽	0.08元	萝卜	0.16元
菠菜	0.08元	黄豆芽	0.10元
苔菜	0.08元	山药	0.80元
蕹	0.40元	百合	0.30元
黄芽菜	0.40元	红辣椒	0.32元
马铃薯	0.30元	菊花叶	0.08元
葱	0.20元	苋菜	0.08元
茨菇	0.24元	青辣椒	0.08元
笋	0.72元		
附：1939年水产品价格			
鲢鱼	2.40元	鳊鱼	0.30元
鲫鱼	0.16元	鳙鱼	0.32元
鳖	0.30元		
附：1940年莲藕菱价格			
上新河区		燕子矶区	
莲藕	0.20元	莲藕	0.24元

表 41 1941年3月、12月份限价表

单位:公斤/元

	3月	12月	12月	
青菜	0.08元	0.28元	包菜	0.60元
菠菜	0.12元	0.60元	萝卜	0.40元
黄豆芽	0.30元	0.60元	芹菜	0.60元
藕	0.32元	0.56元	韭菜	0.40元
葱	0.16元	0.62元	毛豆	0.60元
豆腐(块)	0.04元	0.20元	大椒	0.90元
			洋芋	1.30元
			黄芽菜	0.80元

表 42 1948年8月26日蔬菜限价

品种	单位	价格(元)	品种	单位	价格(元)
青菜	公斤	0.08—0.12	冬瓜	公斤	0.06
土豆	公斤	0.14	黄豆芽	公斤	0.16
洋葱	公斤	0.10	绿豆芽	公斤	0.14

[解放后对零售菜价的管理]

1957年5月市政府主管部门下达鲜菜批零差率,但各菜场掌握较松,零售价格多由合作小组按习惯加进1~3分钱,自行订价。7月,市服务局转发《自由市场领导与管理初步意见》,要求菜场根据经常送货的自由市场最高议价,按市服务局规定毛利幅度,议订出一定时期的最高零售价,即按当日进货价(凭发票)加毛利幅度,订出各品种零售价并明码标价,不得超高和扩大毛利,遇供求不相适应情况,菜场管委会主任有15%(变价)的机动权。但由于上半年本地菜不足,菜贩从公司进外地菜均按议价出售,牟利一倍以上,零售价难以平抑,为解决这一问题,8月,市蔬菜公司在下关、科巷、山西路、同仁街、新街口等菜场设零售点,作为稳定市场菜价

的试点。很受消费者欢迎。

1957年市物价工作会议提出稳定副食品价格的具体要求:

1. 针对兴隆农业社对市场垄断,(该社生产韭黄共有六万斤,但每天只运数百斤进城,使价格为这个农业社长期控制在每担16元左右,形成垄断。)提出对菜贩和农业社要加强思想教育,使他们的经营能符合市场需要。

2. 要保证农业社正常的价格。商贩的自由抬价和杀价情况,在供求平衡时也有发生,应当制止。情节严重者,应予处理。

3. 加强市场管理,具体工作由各区掌握。蔬菜价格由各管理委员会根据政府安排的价格总水平进行议价,各区应组织工商联,摊贩联的力量,并吸收居民代表参加,组成区检查小组,进行经常或定期检查,检查出来的违反议价情况,分别情节轻重,进行教育处理。行政处分须经区人民委员会批准。

1957年12月,市政府对青菜、萝卜等6个品种规定限价,其余由市蔬菜公司安排。限价部分,各零售点不得自行调高,零售点由交易市场购进的蔬菜,应按进价加规定的批零差率,同时不得突破最高限价。

1959年恢复交易市场后,菜场一度不论进价高低,总按最高价销售。市蔬菜公司在各种会议上宣传价格政策,并在各区菜场聘请兼职物价员52名,建立物价网;印发批零差价表,要求菜场既不能突破最高价,也不能突破规定的毛利率;各交易市场对小贩购货也做到验质开价,贯彻好货好价,次货次价的政策。由于小贩多与生产队直接挂钩运输,交易时不能看到全部商品,开价有偏高偏低现象,菜贩销售以次充好,价格就高不就低,生产者反映“小贩赚了钱,我们吃了亏。”居民反映:“高价买次货,吃一半,丢一半。”

1960年一度“开放”价格,菜价猛涨,大葱每斤0.80元,故当时有“二级工三级工不如一担葱”之说。1960~1961年调查,蔬菜及干鲜果的批零差率均为30%。

1962年市蔬菜公司调查蔬菜价格存在的问题是：品种质量差价较复杂，无法通过计算生产成本进行价格核定，只能用最高价格来控制。国家规定的每个品种最高批零价格，指最好的质量，质量次的应低于最高价。但因数量常常不能满足市场需要，商贩不愁销路，合作小组独立核算，自负盈亏，故此多倾向卖高价多赚钱。解决的办法是继续加强教育，开展检查评比，并准备将每个品种适当划几个等级规格，以便业务人员掌握。

1963年平均价格水平上升，成交价、零售价偏高。5月31日21个品种中，茼蒿、菜秧等6个品种在1角钱以内，包菜、萝卜等11个品种都在1角钱以上，土豆、番茄等4个品种在2角钱以上。菜价上升，销量减少，毛利率下降，如夫子庙、香铺营菜场1~5月平均价格分别比上年同期上升53.8%和54.7%。5月份同仁街菜场毛利率下降5.99%，工资下降24.56%。夫子庙菜场毛利率下降10%，工资下降16.63%。菜场普遍反映：①进价不稳，风险较大。②多进卖不掉，削价推销赔钱，少进好卖也能赚。③细品种菜价高利润大，粗品种菜价低利润小谁都不愿进（交易市场茼蒿一元一担无人要）。④规定的菜价和毛利率太死，商贩没有积极性。有些商贩说：“合作不如单干，单干是晚上不赚早上赚，这样不赚那样赚。现在是钢板盖子盖到我们头上来。”（当时，农民称收购价是钢板盖子纸糊的底，此处菜贩指规定售价。）

1964年5月市蔬菜公司颁发《零售菜场销售蔬菜分档、加工订价办法试行意见的通知》。三季度，市有关部门对国营及合作商店经营的商品价格进行审查核订。

1973年市商业局、农林局学习上海经验，研究制定了“蔬菜等级规格质量标准”，简称“三等六级制”，6月正式执行，批零差率缩小3~5%。市蔬菜公司制定“三等三价，死级死评”办法，按季度分品种订出等级规格质量标准。一等按牌价100%，二等比一等低20%，三等比一等低40%，每个等级内质量较次的菜最多不超过

5%，菜场分等标价出售。市蔬菜公司在各菜场派驻场员严格执行，并纠正不分等级、以次充好、抬高价格的做法。各菜场设兼职物价员协同管理，明码标价，以便群众监督。

1977年，为加强物价管理，市蔬菜公司制定《菜场、蔬菜商店物价员工作职责》。1980年因气候影响，本地菜减产，价格上扬，加之菜场在价格上“就高不就低”，致使1~6月份零售价格指数上升17.55%。市蔬菜公司颁发《蔬菜零售价格管理暂行规定》，力求稳定市场菜价。

1981年10月市蔬菜局及蔬菜公司对城区10家菜场进行检查，将违反物价政策的情况通报批评，并对1980年制定的“暂行规定”进行了修改补充。

1982年，菜场普遍实行基本工资加提成工资的分配形式后，串规抬价，提级提价，短斤少两等现象有所增加。

1983年市蔬菜公司组织一支以退休职工为主的专职物价检查队伍，人数30人左右，专门检查菜场物价情况。同年11月在全市菜场推行定购品种实行“三标”即标明品名、等级和单价，便于群众监督检查。同年6月市蔬菜局下达加强零售菜场物价和市场管理通知，规定：①各菜场到外地组织货源和销售必须经市蔬菜公司批准，并不得超过市蔬菜公司规定的价格。②菜场商品必须明码标价，有货有价，货价相符，严禁随意提价，串规抬价。经营本地菜不准超过规定的批零差率和最高零售价。③各菜场经营议价蔬菜必须经市蔬菜公司批准，并将零售价控制在一定幅度内。要单独记帐、分开核算、专柜出售，标明“议价专柜”字样，不准平价进，议价出。定购期内的17个大品种，一律不准搞议价经营。④菜场销售的加工菜和袋装菜，应有加工记录和成本核算单。⑤菜场领导和专、兼职物价员，要经常督促检查，发现问题及时纠正处理。

1984年，市蔬菜公司《零售菜场自采蔬菜定价办法》规定：①自采蔬菜属本市定购品种范围的，应执行同期牌价和质量差价。②

自采蔬菜属本市议价成交品种的,在本市最高零售价以下出售。③自采蔬菜属本市目前已放开的细小品种的,应按死毛利活价格原则,即按进货成本加现行批零差率出售,且必须低于农贸市场价。由于菜场普遍推行多种形式经营责任制,一些菜场片面追求经济效益,违反物价管理、串规抬价、克扣斤两的问题仍较突出。

1985年1~6月蔬菜零售价格指数上升21.16%。11月,为保障冬春供应,根据市政府部署,市蔬菜局会同市工商、物价、城管、公安等部门组成检查组,严肃处理套购倒卖,哄抬价格,克扣斤两等问题,并坚决取缔无证商贩。菜少时对农贸市场蔬菜主要品种实行限价。

1985年3月30日、4月1日两天市蔬菜公司组织了175人分别对江南8个区的79家菜场、87个集贸市场进行调查。农贸市场蔬菜经营人员共8115人,其中有证商贩672人,无证商贩1212人,郊区菜农5074人,外地农民及商贩1157人。3月30日菜场进货量58.8万斤,农贸市场上市量53万斤。4月1日菜场进货量53.4万斤,农贸市场上市量39.3万斤,其中主要品种上市量和最高零售价格见下表:

表 43 菜场和集市主要上市品种价格对比表

1985年3月30日

单位:元/斤

品名	总上市量	其中菜场上市量	%	最高价格	其中集市上市量	%	最高价格
青菜	376861	291337	77.3	0.045	85524	22.7	0.10
萝卜	61500	30452	49.5	0.055	31048	50.5	0.12
韭菜	62255	26496	42.6	0.33	35795	57.4	0.45
菠菜	41028	22059	53.8	0.11	18969	46.2	0.18
青蒜	88576	34174	38.6	0.18	54402	61.4	0.20
白芹	32630	6355	19.5	0.15	26275	80.5	0.18
蒲芹	98809	43474	44	0.125	55335	56	0.17
杨花萝卜	19687	9632	48.9	0.30	10055	51.1	0.50

1985年4月1日

品名	总上市量	其中菜场上市量	%	最高价格	其中集市上市量	%	最高价格
青菜	362182	301415	83.2	0.045	60767	16.8	0.10
萝卜	31219	11060	35.4	0.055	20159	64.6	0.18
韭菜	55791	23935	42.9	0.33	31856	57.1	0.40
菠菜	31060	18082	58.2	0.11	12978	41.8	0.18
青蒜	80452	30387	37.8	0.18	50065	62.2	0.20
白芹	25577	9772	38.2	0.15	15805	61.8	0.20
蒲芹	60721	21709	35.8	0.125	39012	64.2	0.15
杨花萝卜	25229	16370	64.9	0.30	8859	35.1	0.50

1986年,菜场实行统一商品标价签。定购品种用蓝色标价签,议价品种用绿色标价签。菜场自采的品种除使用规定标价签外,还须注明外采字样。

1987年12月,市蔬菜局、物价局颁发《菜场蔬菜价格管理有关规定》。各菜场经营(包括外采)的定购品种蔬菜,一律按市蔬菜公司的等级零售价格分等出售。定购品种的加工菜,按质论价,不得串等抬价。议价品种中属“有底有盖”的蔬菜,按进价加规定的批零差率;从外地自采的,按实际进价加合理运费后加规定的批零差率执行。优质品种可上浮10%,但不得高于农贸市场价。顾客挑选剩下质量差的要及时降价销售。同年自然灾害严重,但由于大力组织货源,合理安排菜价(本地菜购销倒挂,外地菜给予补贴),主要品种零售价格上升幅度低于收购价格的上升幅度,为鼓励菜场多卖菜,1987年将批零差率提高5%。

1989年上半年本地菜数量充足,菜价低于上年同期,菜场自行外采量减少到464万公斤,上年同期为917万公斤。

1990年9月,山西路、丁家桥、同仁街、夫子庙、热河路、朝天宫、新街口、小市、五龙桥、科巷等10家菜场试行除定购品种仍执行规定价格外,议购品种实行早晚浮动价格的办法,为防止乱涨

价,市蔬菜公司对议购品种规定23%的综合毛利率,并规定菜场价格不得高于邻近农贸市场的价格。试行一段时间后发现一些菜场就近贵买贵卖;而从外地采购或从批发市场进货的则受毛利率限制而不积极经营,因此仍难与农贸市场竞争。

1991年7月,市物价局通知各菜场经营定购品种一律按市蔬菜公司发布的零售价格执行;其它品种按进货价加25~35%的批零差率执行,并要求低于邻近农贸市场的同品种价格,明码标价,接受群众监督。

1992年4月蔬菜价格全面放开由市场调节,市场供求成为影响价格的基本因素。

表 44 1949年下半年到1955年
南京蔬菜零售价与粮、肉比价:

单位:元/百公斤

物品名称	1949年下半年	1950年	1951年	1952年	1953年	1954年	1955年
中熟米	5.24	24.32	21.28	22.68	23.00	22.88	22.93
猪肉	19.50	94.56	121.46	112.78	117.10	133.26	134.00
青菜	1.57	3.90	3.90	5.65	15.00	8.31	8.12
菜秧				19.00	19.88	9.79	8.594
大白菜				15.70	14.34	15.00	16.38
番茄				19.90	46.38	30.40	14.90
大葱					20.70	21.46	20.00
红萝卜		7.92	8.13	8.36	14.18	12.83	13.42
菠菜		2.72	9.12	7.806	18.60	16.426	16.36
蒲芹				21.22	24.64	17.068	15.364
韭菜					13.34	17.616	20.774
冬瓜					28.96	32.11	15.634
鲜雪菜						5.666	9.826
苋菜					20.96	12.37	10.71
藕					19.92	24.74	23.954
韭黄					74.98	68.16	68.88

表 45 1952~1991年蔬菜零售价格

单位:元/百公斤

年份	零售价	年份	零售价	年份	零售价
1952	11.58	1965	9.82	1978	11.24
1953	10.80	1966	11.08	1979	12.22
1954	11.38	1967	12.50	1980	13.48
1955	10.90	1968	12.30	1981	15.02
1956	10.94	1969	11.08	1982	15.18
1957	13.02	1970	11.10	1983	15.92
1958	14.20	1971	10.80	1984	15.62
1959	13.64	1972	11.32	1985	22.06
1960	11.88	1973	11.02	1986	23.22
1961	12.16	1974	11.60	1987	28.00
1962	10.44	1975	11.76	1988	31.92
1963	13.00	1976	9.98	1989	32.67
1964	11.94	1977	10.30	1990	28.36
				1991	44.38

注:计算方法:1960~1961年为平均批价,1965~1992年为混合平均价。

表 46 1979~1995年蔬菜零售价格指数

年份	价格指数	年份	价格指数
1979	101.97	1988	138.84
1980	109.66	1989	100.78
1981	105.04	1990	105.40
1982	97.16	1991	131.6
1983	107.03	1992	108.93
1984	104.18	1993	127.36
1985	124.07	1994	144.4
1986	105.28	1995	123.6
1987	113.28		

注:1992年以前为市蔬菜公司统计,1993~1995年为有关部门提供。

表 47 1979~1989 年农贸市场蔬菜零售价格

单位:元/公斤

年份	价格	年份	价格
1979	0.22	1985	0.41
1980	0.29	1986	0.44
1981	0.30	1987	0.51
1982	0.31	1988	0.82
1983	0.35	1989	0.75
1984	0.63		

第七章 批 发

第一节 批发企业

南京蔬菜批发业源于何时,尚未查到可靠资料。晚清以来,从事蔬菜批发的主要是鲜菜行,另有南北货行和河载行,兼营外地蔬菜批发。

1954~1956 年对私改造后,南京蔬菜批发业由市蔬菜公司统一组织经营管理,直到 1985 年,长达 30 年之久。其后,开始出现白云亭、卡子门等农副产品批发交易市场,形成多家经营。农民与菜贩交易的“夜市”也在中华门外等处兴起。

[民国时期的菜行]

民国初年档案中已有南京鲜菜行的记载。1931 年市社会局编印《南京社会》中有南京市各业同业公会一览表。鲜菜行业同业公会立案日期为 1931 年 3 月 17 日,会址黄泥岗 43 号,会员代表 62 人,使用人数 34 人,常务委员兼主席吴棠。1932 年《南京市政》中“同业公会之调查”一节记载:“南京市同业公会共 88 个”,鲜菜行同业公会为其中之一。

1944 年,蔬菜公营社对菜行的调查说:“全市领有牙帖的菜行共达二百余家,分布于各城关内外。由于菜贩与种户之间自由买卖及非正式经纪人之不法营业,致生意清淡,改营地货有之,停闭者亦不在少数。现全市正式买卖蔬菜者仅 30 余家”。

1947 年,中华门外西街小市口李国宝等 17 户菜行因“前所领之营业许可证,抗战期间多数遗失且前领之许可证业已失效”,市

社会局四科登记股批文：“查菜行多无固定地址，凭秤称收手续费，与本局工商登记款定不符，迄未办理，该号原有一定地址，拟俟派员调查核定后再行令具开业。”

表 48 1944 年菜行调查中较大的 7 家简况

行名	经 理	行 址	平均每日营业
瑞公和	周道坤	大光路 22 号	百余担
合 兴	高洪兴	通济门大街 35 号	八九十担
池 记	缪凤池	水西门外桥西街 75 号	七十余担
何顺昌	何志亮	汉西门 31-1 号	七十余担
仁 泰	陈长仁	水西门上河街 51 号	六十余担
李双记	李国宝	中华门外西街 52 号	四五十担
大 成	郎恒举	中华门外西街 138 号	五十余担

当时一般菜行分为有固定处所和无固定处所(在广场桥头空地随意开业)两种。两者都凭秤收取买卖双方手续费为业。单纯经营鲜菜的菜行资本很少,不同于南北货行业。

《金陵五记》中记载水西门外一带在南京铁路未通时,水码头十分繁荣,是南都水运的集散地。1947 年时登水西门城楼下望,还可以看见市街的繁荣景象,鲜货行、米行很多。文中的鲜货行中不少是指这一带的蔬菜“八鲜行”。

【解放初期对菜行的改造】

解放初,据对菜行的注册登记,分散在城厢各处的菜行有一百三、四十家。规模大则数人合开,小则独股经营,以中华门、水西门、下关、双桥门、汉西门、太平门、中山门、通济门等处较为集中。其中中华门西街、扫帚巷一带有菜行 32 家,水西门南伞巷、北伞巷(或称上河街下河街)一带有菜行八鲜行 29 家,时称“菜行街”、“八鲜行街”

1950 年 5 月市工商联会筹备委员会组织成立了市菜行同业公会筹备委员会,会址洪武路 165 号。其组织目的和工作范围是:响应政府号召,团结组织同业;改善经营方式,废除封建陋规;拥护新税法,集体缴纳税款;办理本业开设、变更、闭歇登记,评议本业营业税等。筹委会设主任一人,常务委员二人,委员八人,书记一人,分立调查组、文教组、财务组。分支机构为第三、四区设办事处,第二、八区设小组。其中三区办事处又下分设西街、扫帚巷小组,四区办事处分设南伞巷、上河街、汉中门小组。团体活动有委员、组长联席会,负责人陶志镛、马永清,会员大会负责人王士襄、马玉宝,直到 1954 年对私改造工作开始,同业公会撤消。

1952 年至 1954 年初,市人民政府对蔬菜瓜果行业进行管理,改革陈规陋习。区消费合作社和市供销合作总社先后在各区成立蔬菜站或蔬菜交易市场,有御道街(五龙桥附近)、中华门(西街)、水西门、双桥门、光华门、中山门、太平门、科巷、大光路、香铺营、山西路、下关等处,除经营代销业务外,还组织产供销三方代表定期议价,代销手续费由过去私行的 8% 降为 5%。1953 年市农村工作委员会报告说:全市经销蔬菜有合作社 6 处,私商菜行 73 家。市内销售过程一般为生产者——中间人——贩卖者——消费者,或为生产者——贩卖者——消费者。居间者行佣(包括内外佣)约 4~5%,最高达 8%。

1954 年 8 月到 10 月,根据市财委“南京市蔬菜生产经营的社会主义改造方案”,市供销合作总社在同年 4 月成立的西街蔬菜站,以建立各项管理制度、组织产销合同、对私营菜行进行社会主义改造为中心内容,进行典型试点,总结经验,推动全市蔬菜行业社会主义改造工作。中华门外西街此时共有 19 家私营菜行,从有利于扩大合作社蔬菜批发阵地出发,按照品德、年龄、健康程度、工作能力、经营作风等条件,先后分三类吸收的私有行:第一类:复盛、马公兴、协兴、五和共 4 家 10 人;第二类:刘东兴、三合兴、朱公

兴、李顺兴、李双记共5家12人；第三类：黄福兴、协泰，另有三区刘顺兴、重兴、马荣兴、永盛、李鸣记共7家20人。被吸收的菜行必须先办清税务手续和处理本身债务关系后，向工商部门申请闭业，人员经审查吸收的，作为合作社菜站临时工作人员，未吸收的，报有关部门动员转业，有的转为菜贩，有的转业拉小板车。

1954年夏季，因洪涝灾害，城市蔬菜供应紧张，市委指定市、区供销社负责组织蔬菜供应市场，11月正式成立市供销合作社领导下的蔬菜经理部（地址：昇州路），统管各区菜站。经理部负责调剂市场供应，掌握市场价格，对私营商业进行社会主义改造。从1954年下半年开始到1955年12月最后一批私行（下关的益群、勤业北货行、热河菜庄和科巷的新生菜庄）接受改造，全市100多家菜行共用一年半时间改造完毕。1956年1月蔬菜经理部改名为国营南京市蔬菜公司。

〔南京市蔬菜公司〕

1956年，随着城市、工矿区人口不断增加，蔬菜供应问题日趋突出。商业部接管全国蔬菜工作，并电报指示：蔬菜的供应在人民生活中占极重要位置，合作社中现有经营力量难担此任，为此，国务院决定撤销土产公司，同时以土产公司为基础成立蔬菜公司（自总公司一直到省市支公司），统一经营蔬菜业务。明确蔬菜公司的经营方针是“有计划地发展生产，保证蔬菜的供应，稳定价格”；任务是“负责蔬菜（包括干咸酱腌菜）和以粮食为原料加工的豆芽、豆腐、粉丝等的统一经营，有计划地指导生产、安排市场、平衡计划，以保证城市和工矿区的蔬菜供应，并负责对私营菜商菜贩的社会主义改造”。

2月，中国蔬菜公司江苏省南京市支公司在原土产公司基础上与国营蔬菜公司合并成立，3月1日正式开始运转。办公地点在建康路236号，设党支部，管理人员135人。为使机构名称与经营



图38 中山东路323号市蔬菜公司办公楼

任务相适应，1956年8月31日，省商业厅通知：蔬菜公司改名为中国蔬菜食品杂货公司江苏省南京市公司。除经营鲜菜、干咸酱菜外，还经营糖业糕点、干鲜果业务。10月，为加强酱园业管理，公司撤销下属酱园零售业务管理处，由公司统一领导。12月，公司职工468人，其中行政管理人员

237人。1957年4月和7月，市供销社副食品批发部、糕点公司的食糖糕点业务先后并入，全公司共有职工695人，其中管理干部204人。10月，根据“精简上层、充实下层”的精神，下放干部53名，其中经理8名，科长12名。

1957年12月商业体制改革，中央决定将蔬菜生产列入地方农业生产计划，中国蔬菜食品杂货公司撤销。1958年1月1日市蔬菜公司恢复原名并设立党委。盐业公司、农牧公司分别于同年1月、2月并入蔬菜公司。

1958年4月，机构紧缩，公司改为市商业局蔬菜批发部，设党总支，实行仓批合一，迁址到中山东路42号办公，后又扩到中山东路51号。全公司职工517人，其中干部120人，共产党员52人，共青团员30人。6月开始整风运动，进行“大争大辩、大整大改”，10

月公司管理机构由 10 科 3 室减为业务、秘书 2 个组,管理人员由 204 人减为 41 人。

1959 年 5 月 1 日因蔬菜生产和供应任务的日益扩大,机构人员相应增加,商业局蔬菜批发部撤销,恢复原名南京市蔬菜公司。1963 年 4 月恢复党委。1959 年水产业划出;干果蜜饯、鲜瓜果业于 1962 年 11 月划出成立市果品公司;盐业于 1965 年划出,1970 年又划入,1983 年再次划出。1963 年公私合营酱园(共 29 个核算点)划入,“文革”期间下放到区,1980 年又划归市蔬菜公司。1982 年 5 月酱制品、调味品行业划出成立南京市酿造公司。

1968 年 5 月经市革委会批复,建立市蔬菜公司革委会,科室改为政工、生产、财务三大组,1973 年逐步恢复设立科室,1978 年 6 月革委会恢复为经理室。

1988 年 8 月市蔬菜公司实行总经理负责制,1989 年末,有职工 1405 人,其中科室在编人员 85 人,管理干部 313 人,党员 224 人,团员 222 人。

[市蔬菜公司所属单位]

1956 年市蔬菜公司成立时,在市内 1~7 区设立 7 个办事处。直属的鲜菜经营机构,以原蔬菜经理部批发站为基础设立 17 个批发站(组),即中华门、水西门、光华门、中山门、太平门、双桥门、晓街、七里街、东门街、科巷、香铺营、山西路、下关、浦口、水西门批发信託组、浦口批发站、浦镇南门营业组和东门营业组,另有中山东路干酱咸菜批发部、淮海路仓库。

此时蔬菜批发站大部分为竹篱席棚,场地狭小,有的就在马路上营业,无照明设备,雨雪天无处遮蔽。1956~1957 年间,先后征地对有太平门 15 亩,浦口浦镇共 7 亩,中华门 6 亩,水西门 5.55 亩,光华门 8.34 亩,建设蔬菜批发站,并续租中山门站地 4 亩。

表 49 1957 年 10 月蔬菜食品杂货公司经营机构

名 称	地 址
蔬菜食品杂货公司南京市公司	建康路 236 号
中山东路批发部	中山东路 38 号
科巷批发部	文昌巷 41 号
三山街批发部	中华路 189 号
下关批发部	致远路 67 号
建康路糖业糕点批发部	建康路 185 号
汉中路糖业糕点批发部	汉中路 27 号
下关糖业糕点批发部	下关商场南路 50 号后门
下关蔬菜鲜果交易市场	惠民桥北 20 号
干鲜瓜果水西门交易市场	水西门内大街 27 号
香铺营蔬菜交易市场	香铺营市场 9 号
七里街蔬菜交易市场	七里街镇
山西路蔬菜交易市场	江苏路 63 号
双桥门蔬菜交易市场	雨花台区双桥门
中华门蔬菜交易市场	西街 129 号
光华门蔬菜交易市场	白下区御道街
太平门蔬菜交易市场	太平门街 44 号
水西门蔬菜交易市场	水西门外大街 127 号
中山门蔬菜交易市场	中山东路 323 号
东门街蔬菜交易市场	东门街 108 号
晓街蔬菜交易市场	栅栏门 53 号
浦口蔬菜交易市场	浦口公园内
浦镇东门蔬菜交易市场	浦镇东门(农机校对面)
浦镇南门蔬菜交易市场	浦镇南门工会西街

另有公私合营的茶食干鲜果店 86 家,如金生南货门市部中心店在东北菜园 35 号等。

1958 年 4 月公司改为市商业局蔬菜批发部后,下属机构进行了调整,其时有 11 个蔬菜交易市场,2 个批发商店,6 个批发组,3 个水产市场,1 个仓库和 1 个面积 150 亩的园艺场。担负全市鲜菜、干咸酱菜、豆制品、调味品、蜜饯、菜种、干鲜瓜果、水产和盐的货源组织与供应任务。1959 年 5 月蔬菜批发部恢复为市蔬菜公司,所属单位有 11 个蔬菜交易市场,5 个仓批合一的批发商店,1 个菜种商店,3 个加工厂和 1 个蔬菜农场。

1960 年针对困难时期情况,先后实行分区划片、区社对口、市区两级经营等购销办法,经营机构设置根据生产和供求情况有了较大改变,市公司下设 7 个蔬菜分公司,领导 60 个多个收购站及 20 个国营零售点,负责收购,分配辖区内蔬菜,管理各区合作菜场和豆制品、酱园行业。由于出现区划之间品种数量调剂困难等问题,1961 年恢复了 7 个交易市场,并在远郊龙潭、十月两公社设收购站,以解决全市平衡供应。其余 47 个生产大队和远郊板桥公社由各区收购分配。



图 39 双桥门蔬菜购销站

1962 年公司直属有水西门、中华门、双桥门、光华门、中山门、太平门、东门街、晓街 8 个蔬菜交易市场,3 个中心收购站,浦口因隔江,设分公司独立经营,并按城区办法,设立 4 个交易市场。

1963 年 4 月,各区将公私合营酱园移交市蔬菜公司领导,经营机构增加到 50 个:12 个交易市场(其中浦口 4 个),3 个盐批商

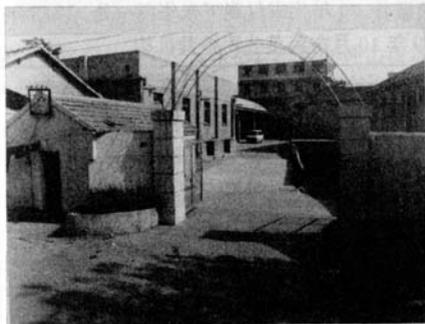


图 40 太平门蔬菜购销站



图 41 中山门蔬菜批发交易市场

店,2个食杂批发商店,1个菜种商店,32个酱园、豆制品厂。11月,区供销社将7家农民服务所(双桥门、雨花台、板仓、孝陵卫、石门坎、小市、燕子矶)交公司,代销外地流入和社员自留地蔬菜。

1966年交易市场改称购销站。浦口4个交易市场合为1个购销站,全公司有蔬菜购销站9个。1970年因浦口隔江独立经营,又划归区领导,酱园、豆制等行业此时已相继划出。随着统购包销加强,农民服务所陆续撤并,70年代末仅剩光华门一处。1978年7

表 50 1979年10月市蔬菜公司经营机构

企 业 名 称	所 在 地 址
南京市蔬菜公司	中山东路51号
中山门购销站	中山东路323号
中华门购销站	中华门外新马路49号
东门街购销站	河路道29号
光华门购销站	御道街113号
浦口购销站	浦口公园路80号
晓街购销站	下关栅栏门53号
双桥门购销站	双桥门29号
水西门购销站	水西门外茶亭东街85号
太平门购销站	太平门街218-2号
光华门农民服务所	御道街113号
干货调味品批发部	淮海路7号
菜种商店	中山东路42号
盐业批发部	雨花路154号
汽车队	中华门外窑岗村21号
脱水菜厂	通济门外大街32号
酸化厂	建康路281号
发酵厂	升州路339号
冷库	中央门外五塘村2号

月浦口蔬菜购销站又划归市公司。1979年6月冷库从东门街蔬菜购销站划出,成为公司直属单位,1983年改称冷冻厂。

1980年城区及浦口7家酱品厂划入,1982年5月与酿化厂、发酵厂同时划出成立市酿造公司。1983年5月浦口菜站分为浦口、大厂两个菜站,8月,浦口菜站划出,1984年5月大厂菜站划出,8月菜种商店划出。

1985年蔬菜购销站改称蔬菜批发交易市场。1985年2月,蔬菜公司在中山东路51号办公楼开办钟山商场,1988年5月改为丽丽儿童用品商场。公司办公地点迁至小营1号南京军区第三招待所内,1986年9月迁至中山东路323号新楼。1988年10月1日在光华门菜站原址上兴建的光华门商场开业。

表 51 1989年市蔬菜公司经营机构

名 称	地 址
南京市蔬菜公司	中山东路323号
中山门批发交易市场	中山门外苜蓿园北7号
九龙批发交易市场	光华门外九龙新村355号
中华门批发交易市场	中华门外新马路49号
双桥门批发交易市场	双桥门29号
水西门批发交易市场	水西门外茶亭东街35号
太平门批发交易市场	太平门外岗子村60-1号
中央门批发交易市场	河路道29号
晓街批发交易市场	栅栏门53号
汽车队	中华门外窑岗村21号
冷冻厂	中央门外五塘村2号
干货调味品批发部	淮海路7号
光华门商场	御道街113号
丽丽儿童用品商场	中山东路51号

1992年蔬菜价格和流通渠道全面放开后,蔬菜公司鲜菜经营量大幅度下降,为适应新情况,推进经营机制转换,市蔬菜公司调整了蔬菜批发市场布局,重点加强了紫金山蔬菜副食品交易市场,保留中华门蔬菜批发交易市场。九龙蔬菜批发交易市场1992年9月与私营南京石林建材商场联营建材,1995年春节开始恢复蔬菜交易,其他批发市场先后撤并。同时扩大干货调味品业务,1993年3月因中央商场扩建需要,市蔬菜公司让出了位于新街口的干货调味品批发部经营场地,将晓街、水西门、中山门3个蔬菜批发市场,与干货调味品批发部合并,组建干货调味品公司,下设6个经营部;市蔬菜公司还利用干货调味品批发部与中央商场换地的条件,接收了原属中央商场的后宰门商场组建富贵商厦,安置原蔬菜批发市场及公司科室干部职工120余人。另外,蔬菜公司冷冻厂与外商合资兴办“美登高食品有限公司”,蔬菜公司与香港振华国际有限公司合资兴办了振南房地产开发公司,同时还利用场地、设备、人员等条件创办了鸿运客车出租公司,赛虹桥建材市场等一批经营实体。

表 52 1994 年市蔬菜公司所属单位概况

单 位	营业面积 (m ²)	职工人数 (人)
光华门商场	1300	253
丽丽儿童用品商场	480	92
富贵商厦	2700	269
干货调味品公司		218
赛虹桥建材市场	1000	30
汽车队		108
紫金山蔬菜副食品交易市场	7000	170
中华门蔬菜副食品交易市场	2000	59

注:合资企业未列入。

表 53 市蔬菜公司历任领导一览

时 间	(1956~1957年为支部 1958年1月改党委, 1958年5月~1963年 为总支,后皆为党委)		(1958年5月~1959年 4月为主任,1968年5月 ~1978年为革委会, 1990年改为总经理室)	
	书 记	副 书 记	经 理 (主任或总经理)	副 经 理 (副 主 任 或 副 总 经 理)
1955年1月 ~1956年2月				生虎臣 齐 心 彭庆第
1956年3月 ~1956年8月	胡明良(兼)	李德意		胡明良 苏迪安 齐 心 彭庆第 陆迪民 徐淦甫 王顺堂
1956年8月 ~1957年12月	张立士(兼)	张汝德	韩 曙	胡明良 生虎臣 苏迪安 齐 心 彭庆第 陆迪民 徐淦甫 王顺堂 张立士 罗 克 王斌左 朱月乔 蔡如波
1958年1月 ~1958年4月	刘良弼		韩 曙	丁致三 生虎臣 徐淦甫
1958年5月 ~1959年4月	展振章	潘瑞儒	苏迪安	彭庆第 徐淦甫 李志达
1959年5月 ~1966年	陈叔维 (60年4月任)	齐 心	齐 心(兼)	秦登科 彭庆第 徐淦甫
1968年5月 ~1970年4月	因“文革”中断		齐 心	秦登科 李焕兴 柏懋祥
1970年4月 ~1975年6月	顾志勤		齐 心	柏懋祥 何 光 张柯铎

时 间	机 构		时 间	
	书 记	副 书 记	经 理 (主任或总经理)	副 经 理 (副主任 或副总经理)
1975年7月 ~1982年8月	陈叔维	顾维凯 戴振彩 (79年2月任)	齐 心 (79年10月调离)	彭庆第(79.10调离) 柏懋祥 顾文通(78.6任) 周明芝(78.12任) 尹贤纯
1982年8月 ~1984年6月	戴振彩	王新铭	陆中良	柏懋祥(83年末离任) 尹贤纯 赵文黄文品 周忠基(83.11任) 王兴农(83年末任)
1984年6月 ~1988年8月	吴增礼	王新铭	黄文品	周忠基 王兴农(85年~87.6学习期间免) 陈泽文 徐生旺(86.6任) 王乃胜(87.4任)
1988年8月 ~1993年1月	吴增礼(90.6免) 周忠基(兼)(90.6~91.5) 韩金花(91.5任)	王新铭	周忠基	吴增礼(91.7免) 陈泽文 王兴农(90.8调离) 徐生旺 王乃胜(91.2调离) 柏懋祥(91.2任)
1993年2月~ 1995年12月	韩金花	李松大 郑放舟 (95.9任)	韩金花(兼)	柏懋祥 陈泽文 徐生旺

【蔬菜公司职工】

市蔬菜公司1956年成立时,有职工355人。随着企业不断发

展,人员逐步增多,到1981年底,在职工达3165人。后因机构变化,酿化厂等9个厂、盐业批发部、菜种商店相继从蔬菜公司划出,1984年底有职工1259人。1989年底有职工1405人。其中:全民所有制974人,占69.3%,集体所有制431人,占30.7%;男职工725人,占51.6%,女职工680人,占48.4%;干部313人,占23.33%,工人1091人,占77.67%。

职工来源主要有:1958年前由原土产公司、供销社、盐业公司、水产公司、糕点批发部等单位并入的干部职工,社会主义改造后行业归口的私营蔬菜批发企业(菜行、菜庄、南北货行)从业人员及个体生产经营者,军队转业、复员、退伍干部战士,学生毕业分配,插队知青选调,外单位调入(包括1961年工业支援财贸),社会招工,蔬菜公司职工子女顶替等。

在职工全部实行计时工资制,基本工资连同奖励工资及若干福利待遇,按月发放。随着生产经营的不断发展,工资福利相应提高,至1978年,蔬菜公司职工人均年收入为664元,比1956年成立时的508元提高30.7%。十一届三中全会后,工资福利有了明显的增长,1984年人均收入为982元。1989年达到2272元。

建国前,从事蔬菜购销工作的人员文盲、半文盲居多,有一定文化的人寥寥无几。建国后对从业人员进行了“扫盲”教育。60年代分配了一批大、中专毕业生,70年代从农村调回一批“老三届”知青,形成了企业的干部和管理人员队伍。根据中共中央、国务院《关于改革和发展成人教育的决定》,1980年蔬菜公司成立教育科,1981年成立职工学校,对在职工进行了系列教育,提高了职工的政治思想、文化素质及管理水平。至1989年底,累计办各类培训班64期,培训职工4031人次。职工的文化结构层次变化较大。1989年干部评定专业职称时,计拥有中级职称24名,初级职称143名,占干部总数的52.7%。

表 54 市蔬菜公司职工文化结构对比表

文化程度	十一届三中全会前		1989年		±%
	人数	%	人数	%	
合计	1934		1405		
大专以上	36	1.86	78	5.55	+3.69
中专	12	0.60	67	4.77	+4.71
高中	150	7.76	527	37.51	+29.75
初中	1218	62.98	624	44.41	-18.57
小学	373	19.28	93	6.62	-12.66
文盲	145	7.52	16	1.14	-6.38

表 55 南京市蔬菜商业系统劳动模范人物录

姓名	籍贯	性别	年龄	职务	工作单位	嘉勉时间	嘉勉名称
何秀英		女		营业员	同仁街菜场	1964年	市劳动模范
湛秀芳		女		营业员	同仁菜菜场	1958年	市劳动模范
王宝珍		女		营业员	同仁街菜场	1978、1979 1980、1981年	市先进工作者
郑占萍		女		营业员	同仁街菜场	1980年	省先进工作者、 市先进工作者
朱翠霞		女		营业员	同仁街菜场	1984、1985 1986、1987 1988年	市劳动模范或 市文明标兵 全国5.1劳动 奖章
朱德智		男		营业员	和平路菜场	1979年	市先进工作者
刘桂珍		女		营业员	后宰门菜场	1978年	市先进工作者
张桂兰	安徽定远	女	47	商店主任	科巷菜场 蔬菜商店	1978、1979 1981、1982年	市先进工作者
黄排南	江苏宿迁	男		主任	科巷菜场	1986年	建设南京功臣

姓名	籍贯	性别	年龄	职务	工作单位	嘉勉时间	嘉勉名称
王长友	江苏江宁	男	25	商店主任	尚书巷菜场 蔬菜商店	1979、1981 1982年	市先进工作者
周素兰	江苏扬州	女	48	副主任	彩霞街菜场	1978、1980年	市劳动模范
曾子萍		女	24	营业员	山西路菜场	1978年	市劳动模范
王兴才		男	51	副主任	上海路菜场	1978年	市劳动模范
黄兴华		男	25	副主任	鼓楼区副 食品公司	1980年	市优秀工作者
马绍绪		男	45	经理	镇江路菜场	1989年	市劳动模范
张福义	江苏宝应	男	50	经理	热河路菜场	1978、1980 1982年 1978、1981 1982、1985 1987年	省劳动模范 市劳动模范
朱志明	江苏镇江	男	24	商店主任	热河路菜场 蔬菜商店	1981、1982年	市劳动模范
姚素华	江苏江浦	女	25	商店主任	龙虎巷菜场	1980年 1982年	市劳动模范 省劳动模范
夏双英	南京	女	22	营业员	毕家洼菜场	1978年	市劳动模范
袁文选	江苏海门	男	42	驾驶员	市蔬菜公司 汽车队	1977年	省劳动模范
杨世兴	南京	男	58	保管员	市蔬菜公司 干货批发部	1982年	市劳动模范
赵文才	江苏沐阳	男	50	驾驶员	市蔬菜公司 干货批发部	1983年	市劳动模范
陈茂南	湖北蕲春	女		生产 联络员	市蔬菜公司 光华门批发部	1982年	市劳动模范
陈国庆	江苏江宁	男	37	分部主任	市蔬菜公司 干货批发部	1989年	市劳动模范

注：该表人物年龄、职务均以嘉勉时间为准，菜场部分以蔬菜商店职工为限。

[白云亭农副产品批发市场]

白云亭农副产品批发市场，是改革开放以来随着蔬菜流通的发展，由下关区工商局兴办的以蔬菜为主的大型批发交易市场。该

市场位于下关区二板桥 486 号,1984 年开始筹建,1986 年 6 月正式开业,占地面积 2.4 万平方米(35.84 亩),分两期建设。一期投资 700 万元,1989 年 4 月已交付使用两座总面积 2340 平方米的交易大棚,一个停车场和 1450 平方米的道路。二期工程建成一座 2430 平方米永久性交易大厅和一幢 12 层综合服务大楼。1986~1989 年该市场连续四年被评为省市工商系统“文明集贸市场”,1988 年、1990 年两次评为“全国文明集贸市场”。

[紫金山蔬菜副食品交易市场]

1991 年,市蔬菜公司为适应蔬菜产销体制改革的新形势,调整蔬菜批发市场布局,在龙蟠路新庄附近新建了紫金山蔬菜副食品交易市场,该市场占地 4.6 万平方米,一期工程投资 500 万元(其中商业部贴息贷款 240 万元,农业部拨款 100 万元),建成钢架交易货棚 6300 平方米,仓库 2000 平方米,业务用房 1000 平方米,100 吨冷冻库一座,鱼池 12 个,并配备微机网络等辅助设施。1991 年 12 月 18 日竣工开业,经营范围由蔬菜逐步扩大到干鲜果、肉类、水产、禽蛋、粮食、调味品及蔬菜种子等,1992 年成交量 5 万吨,成交额 3800 万元,1993 年成交量 7.5 万吨,成交额 7000 余万元。1994 年被江苏省商业厅评为成交额超亿元的批发市场。

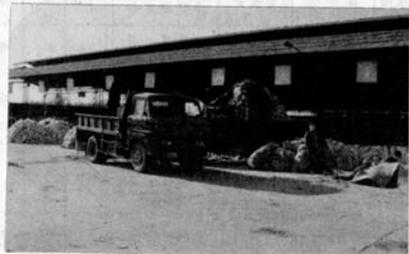


图 42 紫金山蔬菜副食品交易市场



图 43 白云亭农副产品批发市场

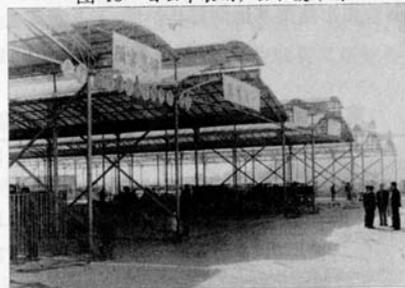


图 44 卡子门综合批发市场

[郊区乡镇办的批发市场]

1991 年,雨花台区红花、江东两乡集资 200 多万元,先后兴建卡子门、江东门两个批发交易市场。江东门批发市场建成后不久因业务清淡改行。卡子门综合批发市场占地 2 万平方米,1991 年 4 月开工,一期工程投资 160 万元,建有综合楼 1100 平方米,仓库 700 平方米,玻璃钢货棚 2750 平方米,以及停车场、招待所等,1992 年 3 月竣工开业,以经营农副土特产品为主,兼营工业产品。

1993年蔬菜成交量494万公斤,成交额224万元,1994年蔬菜成交量600万公斤,成交额320万元。

[五县蔬菜批发机构]

江宁、江浦、六合、溧水、高淳五县的蔬菜业务解放后由县食品公司管理,60~70年代由县商业局管理,70年代后期先后成立蔬菜果品公司和蔬菜公司。80年代改称蔬菜副食品公司。

五县县城和主要集镇50~60年代都有一些菜地以保供应,随着经济发展、人口增加、菜地征占,蔬菜供应问题日益突出,因此出现县城菜价高于市区,蔬菜倒流等现象,80年代后期以来,由于农村产业结构调整和市蔬菜基地向郊区扩展,五县蔬菜生产有了新的发展。

表 56 南京市辖五县蔬菜经营机构情况

时 间 名 称	县 别	江 宁	江 浦	六 合	溧 水	高 淳
成立蔬菜公司时间		1977年 12月	1976年 9月	1975年 11月	1975年 11月	1975年12月 1980年4月称 蔬菜盐业公司
改称蔬菜副食品公司时间		1987年 2月	1984年	1984年(称 副食品综 合公司)	1981年 2月	1983年2月

第二节 经营形式

[菜行经营方式]

民国时期南京地产蔬菜批发主要由中华门、光华门、水西门等处的私营菜行经营;地产蔬菜外销,外地蔬菜代销由水西门、下关等处的私营八鲜行、蔬菜地货行、南北货行兼营。菜行组织交易,价格兼顾买卖双方利益,视供求和菜价情况收取买卖双方的行佣,最高双方各5%;最低双方各2%,均由行方灵活掌握。

1944年4月,日伪南京市政府规定入“蔬菜公营社”的菜行(当时有134家)方可代客买卖蔬菜,收取买卖双方各5%行佣。

[国营蔬菜批发经营形式]

1952~1954年国营交易市场成立后,产销双方在规定的价格内,自由选购,议价成交,收取卖方3%、买方2%的手续费。

1956年后私营菜行消失。蔬菜批发全由国营蔬菜公司承担,1956年6月,为控制货源,稳定价格,市主管部门确定对37个品种(其中叶菜19个、根茎菜18个)试行定购包销形式。生产者因价格低不履行合同,到8月15日恢复自由选购,议价成交形式。11月,根据商业部提出的“开放国家领导的自由市场”和“菜价必须有一定的灵活性”的精神,蔬菜公司先在中华门水西门试点,之后将17个交易市场全部开放为自由交易市场,成交价格幅度由产、供、销三方代表组成“市场管理委员会”拟定,手续费降为卖方2%、买方1%。

1958年春,为避免菜贱伤农,生产队在市场成交不了的菜,蔬菜公司以“保护价”收购。9月,为减少蔬菜流通环节,鼓楼区与迈皋桥公社试行“产销直接挂钩”,由菜场直接下队运菜或生产队直

送菜场,交易市场仅办理结算手续。因生产队上市品种、时间受客观条件限制,零售市场货源分布不均、蔬菜质量下降、成交价格难以掌握,到1959年3月,恢复产销见面、议价成交。

1960年5月至1961年6月,蔬菜供应实行“低标准、瓜菜代”、“社区分工、区社对口”、“划片定点、计划供应”的统购包销办法。撤销蔬菜交易市场,由对口的城区蔬菜分公司在中、近郊蔬菜大队设站收购,每日货源由全区统一分配到菜场。远郊龙潭、十月公社由市蔬菜公司设站收购,货源全市调剂。

1961年7月下旬,随着经济逐步好转,蔬菜交易市场恢复,近郊地产菜进场交易。中郊菜仍由各区蔬菜分公司收购站收购,区内平衡调配。远郊菜由蔬菜公司收购,全市调剂。同时,各郊区供销社在蔬菜主要产区分别设立农民服务所,市信托贸易公司在下关、中华门、水西门建立了干鲜菜贸易货栈,代销外地流入的蔬菜。



图 45 菜站的蔬菜经营

1963年9月3日起,允许生产者任选一个蔬菜交易市场出售蔬菜。1965年下半年,对生产队每日成交不了的蔬菜,按最低价的8折收购。

“文革”期间,在割“资本主义尾巴”的口号下,全盘否定了“议价成交”的经营形式,1968年12月将蔬菜交易市场改为蔬菜购销站,实行“计划生产、计划上市、计划价格”和“蔬菜站、生产队、菜场固定对口”统一收购、统一分配的统购包销形式。

【“大管小活”购销形式下的蔬菜经营】

1979年6月,根据“计划经济为主,市场调节为辅”的方针,在总结议价成交和统购包销两种经营形式利弊的基础上,对购销形式进行改革,开始实行“大品种定购包销与小品种议价成交相结合”(即“大管小活”)的购销形式。即对占上市量80%左右的17个大品种(青菜、大白菜、番茄、黄瓜、茄子、辣椒、秋冬萝卜、秋冬包菜、莴笋、土豆、毛豆、腌菜、雪菜、架四季豆、架豇豆、冬瓜、伏菜秧)市下达生产计划,层层分解落实到区、社、队,由蔬菜购销站与生产队或大队签订合同,定购包销,合同任务分解到月、旬,要求生产队按合同均衡上市。原定对超合同数20%以上部分按当日牌价8折收购,未完成合同的减少粮食补助实际很难执行。其它品种在公司挂牌的价格幅度内,由生产队与菜场议价成交,成交不了的由蔬菜公司收购。对农民自留地上市的蔬菜也实行议价成交,成交不了的不予收购。

1983年8月1日,对议价品种中的姜(新姜、母姜、黄姜)、葱(不包括大葱)、蒜(青蒜、蒜苗、蒜头)、韭黄、山药、菱角、茼蒿、芦蒿、竹笋、芡菜、扁豆、苦瓜、芥菜、菊花叶、鲜黄花菜、小茴香及各种野生蔬菜如枸杞头、苜蓿头、马兰头、香椿头等价格全面放开,随行就市,由各菜站开设的经营外地菜业务为主的贸易货栈经营。同年11月,商业部在南京召开了南方十三省、市蔬菜工作会议,推广

南京蔬菜“定、议、放”相结合的购销形式。

1985年初随着改革的深入,菜区推行多种形式的生产责任制,城乡集贸市场全面开放,市政府对蔬菜流通体制也做了相应调整,将“大管小活”改为“定议结合”即“合同订购与议购议销相结合”,订购品种从17个减为15个(冬茼蒿、春土豆改为议购议销品种),订购数量的比重从80%降为60%,故又称“定六议四”。国营菜站全部改为批发交易市场,并向个体商贩开放。1991年订购品种减少到12个(辣椒、茄子、番茄3个品种改为议购议销),订购数量从16万吨减为11万吨,议购议销品种的价格放开随行就市。1992年初原计划订购品种从12个减为2个(即只保留青菜和菜秧),订购数量为3.5万吨,实际上并未执行。蔬菜所有品种的计划、价格、流通渠道从1992年5月1日开始全面放开,放开后地产菜多直接进入集贸市场,进批发市场交易的明显减少。

[白云亭等批发市场的经营方式]

白云亭农副产品批发市场1986年6月开始组织外地菜贩来宁的蔬菜批发业务。1989年在全国23个省226个县、市建立了820个信息点。到白云亭采购的主要是菜贩,还有菜场、企事业单位及部队食堂等,交易方法都是议价成交。市场收取2%~3%的管理费并代征税。卡子门批发交易市场的经营方式主要是批发交易、代购代销,并提供停车、食宿、仓储、运输等服务。

第三节 经营情况

[民国时期蔬菜经营情况]

据《中国经济志》记载:民国时期,南京地产蔬菜的外销量1932年为2593吨,1933年为3251吨。1934年地产地销蔬菜6000

吨,价值24万元。1944年市内营业额较大的7家菜行日均交易量24吨多。1944年4月,“蔬菜公营社”代客买卖蔬菜,调剂产销、平抑菜价。“凡市区内各菜场菜市的菜贩批发之蔬菜及各农户自行销售之蔬菜,均必须经由加入蔬菜公营社之菜行过秤,领取批发限价单限价出售。”

[建国后蔬菜经营情况]

建国初,南京的地产蔬菜经常运往外埠销售的有早辣椒、番茄、蚕豆、花青藕、四季豆、蒜苗、蒜头、葱头、包菜等10多个品种。1950年,外销量总计约1万余吨。主要销往沈阳、开封、郑州、西安、宝鸡、蚌埠、芜湖、镇江、扬州、苏州、无锡、常州、丹阳、上海、徐州、济南、泰安、青岛、天津、北京、安东等地。经营外销者一是发庄(本地坐商),即下关、水西门、中华门外的地货行,在本市采购蔬菜发往外埠,交付自己派驻外埠的人员或委托外埠商行销售;二是水客(本地行商),系部分散居在下关、水西门、中华门外的流动商贩,也有科巷、同仁街等处的菜贩、旧皇城菜农、失业者等,他们单独或联合经营,在本市采购蔬菜运往外埠销售;三是坐庄(外埠坐商)指外埠地货行、贸易行、土产行等派人到本市采购蔬菜运回销售;贩客(外埠行商)为外埠来的流动商贩,主要有天津帮、河南帮、上海帮、安徽帮、苏锡帮、苏北帮等,在本市采购蔬菜运往各埠销售。他们资本微薄,周转困难,常就经营量的多少临时筹集资金。

1953年据对供销社及菜行的统计,本地菜外销903.84万公斤,品种有四季豆、番茄、辣椒、蒜苗等。本市供应量8955.67万公斤。其中供销社经营占18.4%;私营商业经营占79.6%(菜行占57%、地货行15.6%、菜场商贩组成的菜庄占7%)。

1954年洪涝灾害,郊区菜田大部分被淹,市场供应紧张,菜价上涨,市土产公司及时成立蔬菜供应小组,先后抽调10余名干部前往高邮、淮阴、蚌埠、宿县、砀山、滕县、嘉定、杭州等地组织货源,

陆续将冬瓜、笋瓜、土豆、葱头等 32.5 万公斤,雪菜、萝卜干等 30 万公斤调入本市,稳住了菜价。

表 57 1950~1984 年全市蔬菜批发经营量

单位:万人、万公斤、克

年份	供应人口	本市销量	每人日均消费	年份	供应人口	本市销量	每人日均销量
1950	86.11	94.9		1968	140	17669	345
1951	79.39	91.6		1969	139	15973.5	315
1952	80.33	8597	295	1970	129	16085	340
1953	92.48	10227	305	1971	134	17493	340
1954	96.15	9125	260	1972	135	17582.5	355
1955	102.22	9699	260	1973	140	18421	360
1956	111.83	10549	260	1974	140	18339.5	360
1957	119.59	12917.5	295	1975	140	18556	365
1958	125	12476	275	1976	140	28123	550
1959	138	17652	350	1977	140	29180.5	570
1960	142.6	23628	455	1978	140	27857	545
1961	137.72	26751	530	1979	140	27844	545
1962	134.58	27360.5	650	1980	160	25187	430
1963	136.9	19771	395	1981	165	24059	400
1964	138.05	19709.5	370	1982	180	26758	405
1965	140	20115	395	1983	180	22982.5	250
1966	140	18477	360	1984	180	27460.5	380
1967	140	17395	340				

1955 年本地市场销售量 9785.24 万公斤。其中蔬菜经理部经营 6977.34 万公斤,占 71.3%;国营农场经营 12.94 万公斤,占 0.14%;私营菜行、地货行、河载行、菜庄经营 1304.5 万公斤,占

13.33%;农民自产自销 1490.47 万公斤,占 15.23%。

1956 年市内销售量 10548.76 万公斤,其中 3 月份开始经营蔬菜批发的市蔬菜公司经营 6918.53 万公斤,占 65.59%;国营农场经营 28.65 万公斤,占 0.28%。自由市场的个体菜贩销售 1889 万公斤,占 17.91%;农民自产自销 1711.62 万公斤,占 16.22%。

1958 年以后,随着计划经济体制的加强,在蔬菜流通领域,国营和集体以外的其他经济成分逐步消失,除少数由菜农自留地生产的蔬菜可以自销外,从 60 年代到 80 年代初,国营蔬菜公司的经营量几乎等于市场供应量。

[蔬菜公司鲜菜经营]

1958 年,市蔬菜公司围绕“发展生产、保证供应、稳定价格”的方针,抓住“蔬菜生产季节性与市场需求均衡性”的矛盾,针对蔬菜鲜嫩易腐、时间性强、供求变化快等特点,采取相应措施,地产菜上市量逐年增加,小品种逐渐增多,外地菜适时调入补充调剂市场,国营经济完全占领了蔬菜市场。

1960 年 2 月春寒多雨,蔬菜上市量大幅度下降,最低日供应量 28 万公斤,供应短缺,出现居民深夜排队争购蔬菜的情况。根据市有关部门要求,蔬菜公司采取“按户按人定量”、“划片定菜场”的办法,全天供应,缓和了人们的紧张心理。

三年困难时期为调动菜农的生产积极性,增加品种,保障供应,采取了奖售的办法。1961 年 7 月实行按产量计算的“分月定购超产奖”和“品种加成奖”,到 11 月底共奖励成品粮 69.8 万公斤。

1962,菜区生产队单纯追求数量,不顾质量,上市蔬菜多是“大、老、粗”(大路货、粗品种、质量差),4 月份青菜上市过多,9 月份因几次暴雨袭击,秋菜严重受灾,上市量锐减,最少的一天仅上市 4.1 万公斤,蔬菜公司从北京等地调进茄子等品种倒挂销售,市副食品局采取对上市蔬菜实行加奖和改进结算手续的办法,自 9

月 21 日到 10 月 31 日凡到交易市场上市的蔬菜,奖励的布票、工业品券、专用购货券标准提高,以增加蔬菜上市量,10 月 1 日起,市人民委员会将蔬菜奖励办法改为“按产值定购超产奖励”,至年底奖售成品粮 276.1 万公斤,奖励布票 18.8 万米、工业品购货券 54.6 万张、杂品购货券 53.1 万张。

1980 年,由于城市人口增加,菜地面积减少,加之自然灾害严重,本地菜上市量比 1979 年减少 11.5%,供应偏紧。尤其是二、三月份,蔬菜上市极不稳定,平均日上市量 24.3 万公斤,最低的仅 5 万公斤,出现了多年罕见的春节前后凭票供应 37 天的情况。为保障供应,蔬菜公司动员所属菜站、菜场、脱水菜厂,加工生产黄豆芽、绿豆芽、水泡蚕豆 375 万公斤;派出大批人员组织调进外地菜 2700 万公斤。

1982 年市政府确定 6 月和 10 月为提高蔬菜质量月,要求上市蔬菜做到“三不带”、“四分等”、“五不准”即不带泥、不带根、不带黄叶,分等装箩、分等上市、分等作价、分等出售,不准散装散卸、不准装头盖面、不准以次充好、不准用铁叉装卸。

1987 年末到 1988 年初,本地菜严重受冻,一季度平均日上市量仅 8.75 万公斤。蔬菜公司迅速派出 150 多人分赴十几个省、市、地区,千方百计寻找菜源,及时调进各种蔬菜 4208 万公斤投放市场,占一季度总供应量 84%。平均日供应量上升到 54 万公斤,稳定了市场。

从 1985 年到 1989 年,蔬菜公司每年蔬菜经营量占社会总供应量的三分之二以上,正常年景的蔬菜供应基本上做到品种多样,数量充足、质量鲜嫩、购买方便。为丰富市场供应,增加花色品种,蔬菜公司建立了一支专职采购队伍,随时奔赴全国各地组织货源。调进各地区的主要品种有:春季广东的花菜、青椒、包菜,浙江、安徽等地的毛笋;夏季安徽的蒜苗,苏州、无锡的茭瓜;秋季内蒙古、黑龙江、山西、河北的土豆,山西的包菜;冬季浙江、山东等地的大

白菜、洋葱、山药,江西、福建等地的冬笋,广东等地的洋葱、番茄、黄瓜、灯笼椒、四季豆,本省高邮、宝应、高淳的藕、茨菇,徐州的韭黄等。30 多年来,计调进 30 多个品种,67324 万公斤蔬菜。旺季时,地产菜过剩,蔬菜公司为保护菜农利益,减少亏损,除利用恒温、低温库储存部分适宜的品种疏旺补淡外,及时组织外销。过剩菜最多的 1989 年,向全国各地推销了 1933 万公斤,外销的品种主要是辣椒、黄瓜、茄子、番茄、四季豆、豇豆、青菜等。

表 58 1956~1991 年市蔬菜公司鲜菜经营情况表

单位:万公斤、万元

项 目 数 量 年 份	购 进				销 售									
	数量	金额	其 中		数量	金额	其 中							
			本地 收购	外地 调进			调出 市外	零售 量	售生 产用	酱品厂 腌制用	售 饲 料	售 返 销		
1956	11119		9232	1887	10625		76	9975	576					
1957	13709		11372	2337	12955		37	12340	339					
1958	12863		10583	2280	12528		52	12095	269					
1959	18613		15336	3287	17748		96	17315	495					
1960	25048		23644	1404	23668		40	21660	892					
1961	27640		26605	1035	26790		39	25700	1578					
1962	28713		26917	1796	27613		152	27600	1040					
1963	20484		17198	3286	20030		259	18865	906					
1964	19964		17513	2451	19504		794	18037	673					
1965	22533	1399	20652	1881	21776	1454	1661	19324	790					
1966	19986	1388	18056	1481	19718	1486	1241	17444	1106					
1967	18492	1415	17330	1163	18318	1464	924	16549	901					
1968	18773	1477	17430	1343	18545	1567	876	16834	844					
1969	17094	1284	15708	1386	16957	1394	984	15517	520					
1970	17886	1336	16042	1845	17079	1376	994	15054	1114					
1971	18572	1363	16828	1744	18006	1450	513	15945	1540					

项 目 数 量 年 份	购 进				销 售												
	数量	金额	其 中		数量	金额	其 中										
			本地 收购	外地 调进			调出 市外	零售量	售生 产用	酱品厂 腌制用	售 饲料	售 返销					
1972	18443	1413	17183	1261	18101	1466	518	16576	1074								
1973	19402	1606	17295	2107	18761	1571	352	17806	759								
1974	19273	1616	17301	1972	18740	1621	400	17486	854								
1975	20213	1772	15767	4446	19150	1761	594	17751	830								
1976	29469	2248	26935	2534	28503	2147	380	26438	1693								
1977	31039	2400	28284	2756	29960	2289	780	27089	2173								
1978	29829	2252	26727	3102	28760	2232	903	26935	1202								
1979	30026	2340	27374	2652	28632	2250	788	26434	1485								
1980	27165	2618	24175	2990	25948	2484	761	22486	1258				1063	446			
1981	25713	2731	23248	2466	24884	2612	824	21352	924	502	1082	720					
1982	29160	2970	26303	2858	27708	2678	951	21421	1136	686	1784	2433					
1983	25334	2994	22517	2817	24226	2823	1244	21104	767	419	965	257					
1984	29073	3346	26057	3017	26652	2867	1613	21176	661	501	2406	803					
1985	19432	2948	16900	2515	18568	2755	1210	16128	239	213	967	27					
1986	25849	3835	21778	4072	24498	3533	1829	18869	398	350	2954	450					
1987	20618	3964	17033	3585	19744	3722	1609	15447	219	177	1911	558					
1988	23728	5733	17974	5754	22299	5149	1047	17824	312	309	2643	473					
1989	24915	5545	22069	2845	22758	4692	1933	15444	155	139	3762	1464					
1990	24663	5496	22146	2518	22564	4663	2454	14242	194	144	4641	1032					
1991	16401	5849	11753	4648	14209	5505	693	11740	150	131	1624	2					

〔改革开放以来蔬菜经营情况〕

1985年以来,蔬菜价格和流通渠道逐步放开,城乡农贸市场开放并得到较大发展,蔬菜的流通渠道也呈多元化。1986年下关区工商局兴办了白云亭农副产品批发市场,以经营蔬菜为大宗,1986年下半年经营量883万公斤,1989年达到14321万公斤,

1986年下半年管理费收入12.5万元,1989年达133万元。另外在一些传统的蔬菜集散地如中华门、水西门等处,出现了菜农与菜贩直接交易的自发性市场。1991年郊区一些乡镇也兴办了蔬菜交易市场,国营蔬菜公司经营量逐步减少。1991年夏,本市在田蔬菜因遭受洪涝灾害损失严重,市政府要求菜区干部群众抗灾保供应。市蔬菜公司组织采购队伍赴广东、福建、山东、山西、河南、湖北等省,平均每天采购蔬菜15万公斤左右,加上地产菜日上市量40~60万公斤。白云亭批发市场大力组织外地菜,6月20日至7月15日成交量达1122万公斤。1992年,蔬菜价格和流通渠道全面放开,国营蔬菜公司经营量减少。

表 59 白云亭农副产品批发市场交易量:

单位:万公斤

年份	1986(6—12月)	1987	1988	1989	1990	1991
交易量	883	4887	8764	14321	17514	19242

1989年,白云亭批发市场蔬菜成交量中大路菜占38%;小品种占62%,来自挂钩生产基地占38%,国营经营企业10.8%,专业运销户43%,近郊菜农零星上市8.2%;销给蔬菜经销企业21%,集伙单位7.5%,个体商贩等占55%,销往外地16.5%。随着蔬菜大市场、大流通的日趋发展,1991年以来外地流入和经南京中转销往外地的蔬菜不断增加,白云亭和紫金山批发市场逐步发展成为华东地区重要的蔬菜集散地。

〔干菜调味品经营〕

干菜调味品业务原由土产公司经营,1956年随机构变化划归市蔬菜公司,在淮海路7号设批发商店,主营干菜、调味品、瓜果、干果等批发业务。1957年经营范围为干货、酱咸菜、调味品3大类300多个品种。

1966年市蔬菜公司将干菜科与商店合并,成立蔬菜公司干货调味品批发部,实行独立核算。



图 46 淮海路7号干货调味品批发部

1974年3月,果品公司的榨菜业务划归蔬菜公司经营。1975年干货调味品批发部全年利润突破100万元。

1979年菜种商店从干货调味品批发部划出直属市蔬菜公司领导。1981年批发部成立南京副食品商店,开展干货调味品零售业务。

1983年味精由市酿造公司自产自销。

1984年全市经营干货调味品批发业务的单位增加到数十家,改变了原来只有蔬菜、果品公司两家经营的状况,为此,批发部积极扩大经营,到1989年共有干菜、酱咸菜、调味品、干货、食杂、罐头等10多个经营大类1200多个品种,其中主要名、特、优产品有四川木耳、辣酱、涪陵榨菜、广西茴香、桂林腐乳、浙江金华藕粉、常山金针菇、猴头菇、江苏扬州酱菜、镇江香醋、宿迁黄花菜、苏州糖精等。批发部设4个批发点、1个零售商店、仓库面积9147平方

米,职工150余人。

表 60 市蔬菜公司干货调味品批发部经营情况

单位:万元

年份	购货额	销售额	税金	利润
1966	548.32	637.58	0.19	24.24
1968	487.18	533.24	0.44	16.17
1974	967.02	1020.12	0.43	82.43
1975	964.57	1234.86	0.54	115.06
1980	852.36	1145.39	0.68	104.37
1981	1177.50	1386.64	0.84	105.04
1982	1277.49	1442.46	2.12	100.61
1983	999.16	1175.48	2.25	81.51
1984	788.13	910.65	0.40	57.68
1985	1349.61	1519.35	0.65	63.40
1986	1565.01	1788.61	15.07	46.82
1987	2274.02	2337.82	18.62	67.07
1988		2784.00	52.80	25.00
1989		2658.40	30.30	24.10

[粉丝经营]

南京粉丝业在民国时期有“协力”等15户粉坊,设备简陋,仅能生产水粉丝和水粉皮。解放初期,市区民政部门在十区钱家村新建雨花粉丝生产社,试产干粉丝成功,并逐步把分散生产的个体粉坊改造成鼓楼、建邺两个粉丝厂。1956年由蔬菜公司安排生产并负责销售。1959~1965年,在大搞技术革新的浪潮中,粉丝生产由落后的手工操作和简陋笨重工具发展为机械化和管道化的生产流程,减轻了劳动强度,提高工效1~3倍,随着乡镇工业的兴起,市内原有的3个专业粉丝厂逐步合并转产,1977年粉丝生产全部转到郊县农村,1982年,郊县粉丝厂已发展到22个。

1953年粮食统销后,粉丝厂生产一直采取拨粮加工,收回成

品,按实结算的方法。1956年前由市土产公司安排生产。市蔬菜公司成立后,设置专人指导生产和销售工作,对各粉丝加工厂实行签订加工合同,进行定额管理,按年度结算实绩,择优安排生产任务和年用粮办法。1965年每百斤绿豆、豌豆、蚕豆的出粉率为17.5公斤、16公斤、15公斤,1987年分别达到18公斤、18.5公斤、16.5公斤。1958年10月至1962年1月粉丝供应以产定销。1962年4月起,主要有3种供应方法:一是特需粉丝,一直供应到1985年8月底止,共供应72万公斤。二是顶菜粉丝,在蔬菜供应春、伏缺期间,城镇人口凭票每人定量供应,到1986年止,共供应116万公斤。三是国庆、春节粉丝,从1963年春节起,到1988年春节止,城郊按人定量供应,两大节日共供应1720万公斤。另外,从1969年至1982年期间曾凭粮票敞开供应粉丝135万公斤。1989年随着粮食放开,粉丝供应和价格亦全面放开。

[蔬菜包装]

蔬菜包装物在60年代主要使用竹制箩筐,使用寿命仅5个月。70年代改用铁制圆箩,使用时费力,运输中亏吨,闲置时堆放占仓容,箩体易坏,维修困难。1979年逐步将铁圆箩淘汰,改制了长方形铁箩,这种箩体可套叠堆放,适应各种运输车辆装载,结构牢固耐用,缺点是箩体笨重维修难,锈渍易污染蔬菜。1986年开始试用直立小型塑料包装箱,主要用于茄果类蔬菜。叶菜使用带把手的大塑料箱,灵便、轻巧、耐用,但运输装载效率低,占仓容,堆放不安全。1987年,改用套叠式塑料周转箱。该箱容积大,通风通气不渗水,适宜盛装各类蔬菜,并能保护鲜菜不受挤压,重量轻,搬运装卸灵便;箱体与车箱配套,运输效率高,空箱可套叠,占地面积少;箱口有插槽,运输、堆放贮存安全。到1989年底蔬菜公司已拥有套叠式塑料周转箱4.2万只,其它塑料箱7.8万只。蔬菜运输和储存使用塑料箱后,损失率由4%降到1.5%。1989年蔬菜公司被

评为改进包装先进单位。

叠式塑料箱限于市内净菜、加工菜流通专用。储存菜用塑料箱和少量木条箱。外地蔬菜调运为降低成本,多采用一次性条篓包装,另外,根据品种不同,分别使用竹筐、纱袋,少数果菜用木条箱盛装,可返还继续使用。

[运输]

蔬菜公司初建时,运输力量缺乏。三年困难时期,中、远郊蔬菜调入量大,运输问题突出。1959年底,省、市政府从省商业储运公司和市商业局、市运输公司三场征调了14辆车(计100吨位),在姚家巷成立市蔬菜公司汽车队。1960年底迁往张家花园25号。



图47 市蔬菜公司汽车队一角

在蔬菜运输繁忙时,“歇人不歇车”,按车“分点划片”将近郊鲜蔬菜及时直运菜场,保证市场供应。“春、伏缺”期间,针对蔬菜鲜

嫩易腐,不易过夜的特点,对外采蔬菜不论远近,随时按需出车,达到“迅速、及时、保证鲜嫩”的要求。旺季地产菜过剩时,坚持“越是高温越要跑”,积极配合向外地推销,减少损失。

1975年11月汽车队迁住中华门外窑岗村21号。

1976年前车队专为蔬菜公司调运蔬菜服务,不对外营业。1977年,提出“先鲜后干、先急后缓、先内后外”的经营方针,同时对外承接修理业务。1983年底起,陆续将43辆运输车常驻在各蔬菜购销站,由各站直接调度使用,方便自营蔬菜的运输。1992年3月,汽车队实行单车承包,全队60多辆车承包出40多辆。

第四节 购销管理

[购销计划管理]

1957年中共中央召开13个省市生产电话会议,提出“要搞好供应必先抓好生产”。同年7月,蔬菜公司派出专职干部12人,深入重点合作社协助生产,1958年设置专职生产联络员,随后组成驻公社生产联络小组、联络员驻大队。1959年成立了生产指导科,兼职联络员共40名。1961年,市政府调配56名具有蔬菜专业知识的农专毕业生充实联络员队伍。1962年初,各交易市场设置生产联络组。1963年有专职联络员35名。1976年初从丹徒、高淳等县的南京插队知识青年中抽调150名回宁,大部分充实到生产联络员队伍,其中不少人后来成为蔬菜公司的业务骨干。1982年末蔬菜公司向社会招考全民合同工,其中有一部分担任生产联络员工作。1989年底,有专职联络员107名。

生产联络员的主要工作:一是协助安排生产布局,指导均衡上市。每年着重抓好“五茬”,每天深入田头,统计栽种进度,核实在田菜的品种、面积,估算产量,预测上市趋势,搞好旬、月上市预报,根

据市场淡、旺、余、缺,指导生产队提前或延缓上市。二是按照市场需求,促进新品种和群众喜食品种的发展。1958年组织地瓜、芋苗、生姜、土豆、蒜头、茨菇、萝卜等优良种籽32.5万公斤。1979年到上海组织中、晚熟毛豆、大白菜种籽2000多公斤,引进“高原7号”土豆种3万公斤,调进无锡茭瓜种4万多墩。三是帮助生产部门解决生产中的困难。1959年春播期间,有的公社缺少建温床的玻璃和肥料,许多联络员主动跑有关部门,争取到玻璃180箱、马粪20万公斤,满足了生产需要。50年代末还组织菜贩到生产队帮忙起菜、运菜,使生产队腾出人手抢种,1958年9月中旬到10月中旬,共组织2.3万人次,挑运蔬菜406万公斤。1960年帮助菜区组织培训技术员800名,促进了菜区生产。

1992年蔬菜流通全面放开,购销计划管理工作已不适应,生产联络员逐步转向改行。生产联络队伍撤消后,蔬菜生产动态、上市趋势分析缺乏较准确的统计基础,因而给产销政策制定及宏观调控带来一定难度。

[财务管理]

1957年7月市蔬菜公司开始对鲜菜实行单独核算,对所属各交易市场(菜站)实行半独立核算,资金由公司统一安排。各交易市场按公司核定的资金指标安排使用,若外采、贮存等业务需要追加资金,经鲜菜科、计财科审核,分管财务经理审批后,由计财科统筹调度安排。此核算形式一直延续到1992年。

市蔬菜公司对交易市场(菜站)的资金管理,定额内资金及在规定期限内归还的追加贷款,不计息,无偿使用,临时追加超期未还贷款,要支付利息,1983年各菜站设立货栈后,由货栈成本列支。货栈使用资金按公司核定的定额有偿使用,利率为万分之二,由货栈成本列支,每季结算一次,利息冲减鲜菜亏损。在结算资金管理方面,规定凡领用转帐支票,需经财务或业务主管同意,每张

转帐支票使用必须写清日期、用途、限额，并登记，及时回收销号，领用超出五天，出纳要主动催查，限期收回。同时还要求加强货款管理，对个体客商一律不得赊销货款，必须钱货两清。代客成交业务中预支付给客商的货款，限在已销货款的50%之内，外采业务中严禁预汇货款，必要时持汇票到产地收货后，从银行划拨结算。另外还要求加强自营商品帐的管理，并按旬、月、季报公司。

非商品资金管理实行购置计划审批控制制度，要求按季编报包装物、低值易耗品(专控商品除外)购置计划，经业务科和计财科审批，按审批下达的限额控制使用。所有低值易耗品，包装物均要建立实物明细帐，落实专人管理。每半年盘点一次，报计财科，所有变价处理收入，一律交财务入帐，不得私自转移。塑料箱视同低值易耗品，按五五分摊法，摊销处理。不得使用“待摊费用”科目，特殊情况报公司批准。

商品报耗，规定本地菜按旬报损，外地菜按批次报损，储存菜每月按库存量10%报损，凡单项损耗1000元(含1000元)以内，由菜站(批发交易市场)分管主任(经理)审批核销，超出1000元，由公司鲜菜科、计财科审核，分管经理审批。

[财政补贴]

蔬菜专项财政补贴是政府为稳定生产，保障供应，兼顾生产、经营、消费三者利益采取的一项重要政策，它主要用于本地菜购销价格倒挂，价外补贴，灾年补贴菜农收入，淡季、节日外采蔬菜价格及费用补贴，储存蔬菜季节差价及费用补贴，合同奖励等。1956~1992年南京市用于蔬菜的专项财政补贴共16689.43万元。

1956年蔬菜经营以成交形式收取手续费，外采蔬菜按成本核算定价批发，10个月盈利15.948万元。

1958年蔬菜经营开始出现亏损，主要原因是夏菜上市过涌，日上市量一度达到100万公斤，供过于求，为保护菜农利益，按高

于市场价的保护价收购约230万公斤，为1957年同期30倍，1~7月补贴农民差价共亏损7.3万元。

1962年鲜菜亏损62.63万元，其中本地菜17.5万元，外地菜43.3万元。主要原因是4月份青菜过剩，仅4月5日一天上市205万公斤，造成削价出售和烂菜损失14.8万元。占公司全年本地菜亏损总额84%。9月份受灾，上市量锐减，最少一天仅有4.1万公斤，大量从外地调菜，并实行价格倒挂。

1979年本地菜亏损中仅青菜一个品种达132万元，占53.2%，主要原因是暖冬越冬菜产量大增，日上市量平均48万公斤，市场供过于求，处理作饲料或返销的菜亏损107.5万元。

1980年因倒春寒、连阴雨等多种自然灾害，蔬菜上市量下降，收购价格指数上升12.48%，价格倒挂和价外补贴增加，另补贴菜场外采8万元。

1986年鲜菜亏损补贴增加到1078.98万元，主要原因一是气候适宜，蔬菜增产供过于求；二是种植面积较大；三是上市集中，造成过剩烂菜。该年价格倒挂，返销作饲料处理等都比上年增加。

1987年鲜菜亏损主要用于维护菜农利益，扶持菜区抗灾生产，通过提高收购价、成交价，提前和延长定购期增加补贴幅度，实行质量加价，发放受灾补贴等办法使菜农受益500万元以上。同时在收购价提高的情况下，采取倒挂，使消费者收益500万元左右。

1988年1季度因受自然灾害影响蔬菜供应偏紧，本地菜上市量比上年同期下降78.7%，市蔬菜公司及各区副食品公司，零售菜市场大力组织外采，并实行高进低出，以平抑菜价，共亏损866.19万元，占全年亏损总额46.83%。

1989年鲜菜亏损补贴主要用于三个方面：一是用于稳定菜价，保证市场供应；二是支持生产，保护菜农利益，执行合同，处理剩菜564.88万元，仅青菜就达250.62万元；三是批零环节费用开支484.48万元，其中用于组织本地菜收购、调运、加工、储存、推销

的各种直接费用 208.16 万元。

1989 年开始,市财政对蔬菜专项补贴采取定额包干的办法,并确定年度补贴指标为 1790 万元,实际亏损额 1900~2000 万元。1992 年财政部有关会议明确,副食品补贴指标当年减半,第二年再减半,第三年取消。南京市确定 1992 年的蔬菜专项补贴指标减少为 1100 万元,1993 年定为 550 万元,主要用于蔬菜公司转换机制。1994 年国务院 23 号文件明确指出原用于蔬菜的专项补贴,不能减少,要全部用于建立蔬菜风险基金。当年市政府从市财政中拿出 500 万元建立了蔬菜市场风险基金,主要用于青菜定产订购,淡季和节日市场调控,短期储备等。

表 61 1956~1979 年市蔬菜公司经营盈亏表

单位:万元

年份	盈亏数	其 中		年份	盈亏数	其 中	
		本地菜	外地菜			本地菜	外地菜
1956	+15.95			1968	-5		
1957	-13.53			1969	-46		
1958	-7.50			1970	-54	-33.5	-14.5
1959	-68.61			1971	-13	-0.7	-9.1
1960	-32.12			11972	-67	-51	-14.2
1961	-18.36			1973	-83	-27.4	-53.1
1962	-62.63			1974	-130	-59.6	-68.2
1963	+13.95	+4.7	+9.25	1975	-261	-50.3	-20.6
1964	-11.84			1976	-292	-153.7	-121.1
1965	-21	21.08	+0.05	1977	-344	-131.6	-189.6
1966	+3.62	-9.83	+13.45	1978	-265	-172	-93.1
1967	-27			1979	-339	-248.1	-90.8

表 62 1980~1991 年市蔬菜公司鲜菜亏损分析表

单位:万元

项 目 年 份	亏损总额	其 中		本地菜亏损结构								
		本地菜	外地菜	直接 费用	价格 倒挂	价外 补贴	饲料 返销	损耗	生产 合同奖	社队 储存	受灾 补贴	
1980	-438	-266	-172		118.63	32.90	18					
1981	-398.45	-284.56	-113.89	59.50	129	50.90	50.30	18.40				
1982	-590.61	-469.92	-120.69	63	268.40	51.10	83.20	39.20	7.98			
1983	-560.26	-432.30	-127.92	77.48	206.34	102	20.54	13.86	43.35			
1984	-837.81	-741.73	-38.05	101.95	321.42	125.67	84.76	58.64	21.12			
1985	-855.71	-448.51	-24.75	99.89	183.04	106.30	50.99	75.76	32.42			
1986	-1078.98	-693.44	-114.57	130.80	210.67	105.22	143.32	87.78	15.62			
1987	-1294.44	-756.06	-271.57	155.28	254.05	127.69	108.02	58.95	11.47			40
1988	-1849.57	-782.84	-866.19	169.12	187.86	92.94	244.08	79.39	9.45			
1989	-1932.57	-1173.57	-167.65	190.56	211.38	161.11	422.12	142.76	9.17	35.70		
1990	-1997	-1536.52	-100.22	449.37	207.53	62.48	586.82	176.33	9.42	17.70		
1991	-1920	-894.56	-422.56	390.53	45.81	160.97	124.07	70.09	17.59			20.69

注:①本地菜亏损结构中 1990、1991 年增加蔬菜净加工费用 62.27 和 27.27 万元。

②本地菜费用中,1980~1983 年含分摊的区公司费用。

③外地菜费用中,1980~1983 年含公司、汽车队、冷库的费用和亏损。

表 63 1985~1989年主要品种毛亏情况

单位:万元

项 目	品 种 年 份	价 格 挂 挂	价 外 补 贴	饲 料 返 销	损 耗	合 同 奖	小 计	直 接 用 费	合 计
青 菜	1985	27.12	29.57	20.07	0.55		77.31	23.81	101.12
	1986	60.81	54.34	77.20	9.54	6.69	208.58	38.51	247.09
	1987	56.62	60.60	75.16	5.47	2.06	199.91	46.65	246.56
	1988	81.09	81.64	129.48	5.46	2.06	299.92	52.80	352.72
	1989	73.10	134.06	232.07	18.55	7.16	464.94	73.60	538.64
大 白 菜	1985	23.56	28.95	6.78	47.22		106.51	17.78	124.29
	1986	13.36	0.14	6.36	35.38	0.31	55.55	16.88	72.43
	1987	46.55	32.01	6.48	38.04	1.89	124.97	21.26	146.23
	1988	21.44	0.38	9.81	11.05	0.60	43.28	23.87	31.42
	1989	22.86		17.31	52.44	(社 健) 35.70	128.31	29.86	158.17
番 茄	1985	49.22	0.64	4.77	1.82		56.45	5.66	62.11
	1986	42.14	7.60	2.57	5.03	0.46	57.80	6.38	64.18
	1987	29.67	6.23	0.54	0.31	0.63	37.38	5.38	42.76
	1988	10.48	6.99	21.36	7.59	0.40	46.82	4.85	51.67
	1989	12.53	6.38	5.70	6.89	0.04	31.54	5.47	37.01
冬 瓜	1985	24.77	9.83	5.25	3.46		43.31	7.04	50.35
	1986	49.21	22.45	15.02	5.48	0.40	92.56	10.04	102.69
	1987	28.34	12.85	0.13	0.55	0.52	42.39	7.23	49.62
	1988	31.17		28.73	17.72	1.56	79.18	14.64	93.82
	1989	7.23	5.51	28.40	11.43		52.57	11.16	63.73
菜 藕	1985	6.70	9.61	1.59			17.90	4.55	22.45
	1987	7.90	7.68	4.33	0.61	0.21	20.73	7.01	27.74
	1988	9.51		15.64	1.89	0.27	27.31	9.17	36.48
	1989	11.22	1.47	20.51	2.39	0.05	35.64	7.04	42.68
	红 豆	1985	9.30	7.43	1.04			17.76	2.24
1986		5.84	8.43	0.28	0.08		14.64	2.14	16.77
腌 雪 菜	1985	2.26	14.80	0.05	0.43		17.54	5.46	23.00
	1986	7.87		26.50	11.97	0.28	46.62	12.58	59.20

项 目	品 种 年 份	价 格 挂 挂	价 外 补 贴	饲 料 返 销	损 耗	合 同 奖	小 计	直 接 用 费	合 计
色 菜	1985	4.36	2.23	1.04	0.85		8.48	5.04	13.52
	1986	4.45	0.24	6.31	3.39	0.12	14.51	7.77	22.28
	1987	16.01	0.39	1.72	1.63	0.16	19.91	8.85	28.76
	1988	1.54		4.72	9.48	0.80	16.54	6.68	23.22
	1989	20.09		41.30	13.01	0.07	74.47	11.25	85.72
萝 卜	1985	10.17	0.97	1.57			12.71	6.34	19.05
	1986	5.97	1.15	4.18	0.04		11.34	5.52	16.86
	1988	8.59	2.14	7.36	0.37	0.12	18.58	6.28	24.86
青 椒 子	1987	28.20	0.28	1.76	1.07	1.77	33.08	3.96	37.04
	1988	20.24		20.76	2.66	0.02	43.68	3.53	47.21
黄 瓜	1989	6.31		12.51	15.43	0.02	34.27	4.19	38.46
四 季 豆	1989	5.58		2.32	1.06		8.96	2.88	11.84
	1989	5.04		2.66	0.23		7.93	1.21	9.14
其 它	1985	13.82	2.15	5.78	21.43		43.91	21.98	65.89
	1986	21.01	10.87	4.90	16.87	7.01	60.67	30.98	91.65
	1987	40.76	7.65	18.50	11.27	4.23	82.41	54.96	137.37
	1988	24.04	1.82	26.98	25.83	3.42	82.90	50.83	132.92
	1989	27.18	13.69	38.58	18.67	1.81	99.93	40.27	140.21
合 计	1985	183.04	106.30	50.99	75.76		416.09	99.90	515.99
	1986	210.67	105.22	143.32	87.78	15.62	562.61	130.80	693.41
	1987	254.05	127.69	108.32	58.95	11.47	560.78	155.30	716.08
	1988	187.86	92.94	244.08	79.39	9.45	613.72	169.12	782.84
	1989	211.38	161.11	422.16	142.76	54.04	982.24	190.56	1172.80

第五节 购销价格

[价格管理]

1951年蔬菜批发价格由私营菜行同业公会筹备委员会议价

公告。1952年初,白下区消费合作社与雨花台区供销社在御道街、水西门的蔬菜交易市场,组织产供销三方定期议价。50年代初期,蔬菜市场价格不稳定,菜多价贱,菜少价贵,为了确保供应,1954年11月,市供销社蔬菜经理部组织10区红五月、光明生产合作社,发展生产,保证货源,稳定价格。1956年6月市蔬菜公司对鲜菜37个品种统购包销,价格上分为甲、乙两类,统一下达牌价,交各站执行。由于对价格管理过死,蔬菜质量下降,上市不及时,菜多收购下来卖不掉,造成烂菜损失;菜少农民不进场,直接与小贩以高价进行场外交易,价格仍不稳定。

1956年11月菜站改为交易市场,同时按地区分别成立了13个市场管理委员会。管委会每周议价一次,确定一周各品种的价格幅度。具体成交时买卖双方可在幅度内自由协商,或由交易员提供参考价。质量特好的品种在双方自愿的情况下,允许超过幅度。

1957年7月18日市服务局提出议价工作先从蔬菜做起,其办法如下:①议价依据:交易市场应根据市场供求情况,分析上市和消费量的变化,参考毗邻地区历史价格水平和品种之间合理比价,议订出每一品种在一定时期内的最高价格。②议价时间与方法:各交易市场在正常情况下每周开会一次,如遇特殊情况可临时召集。市蔬菜公司在开会前一天提出各种蔬菜最高价和中等价,以作议价的参考(内部参考,不得公开),并以此平衡全市各交易市场之间的价格差幅。议订出最高价和中等价后挂牌公告,允许买卖双方在最高价内按质论价,自由成交,市场或菜场有15%的机动权,如超过这一幅度需请示区、市主管部门解决。

1957年12月10日,市服务局对青菜、红萝卜、土豆、菠菜、大白菜、蒲芹6个品种规定有最高价、最低价,一般稳定价(零售价)。市蔬菜公司对23个品种规定最高价(零售价)。

1959年交易市场,组织小商贩(合作小组)及部分千人以上单位与生产队直接挂钩,作价办法采取议价成交,交易市场收取手续

费3%(卖方按成交额倒扣2%,买方按成交额顺加1%)。

1959年7月15日,市蔬菜议价委员会公布菜秧、番茄、冬瓜、青椒、红萝卜、黄瓜、豇豆、紫长茄、圆茄、小圆茄、大毛豆、小毛豆、苋菜、菜瓜、北瓜等15个品种伏缺期间收购最低保护价。

1960年为稳定物价,蔬菜议价委员会按月提出各种蔬菜价格安排意见,对主要品种价格稳住不动,对某些品种价格在有利于生产指导消费的原则下,作适当调整。

1962~1965年,仍由农商主管部门,生产和经营单位的代表组成蔬菜议价委员会,每月开会一次,议定一个月内的蔬菜品种最高成交价格幅度,由市蔬菜公司结合市场情况,在幅度内掌握调整。交易市场价格有盖有底,最高成交价是盖,保护价是底。保护价由蔬菜议价委员会提出建议,报市人民委员会批准执行。凡符合规定质量的蔬菜实际成交价低于保护价时,差额由市蔬菜公司补贴,没有买主时,由交易市场按保护价按质论价收购。

1962年5月9日市商业局、供销社统一规定手续费,按每次成交额,不分商品种类以卖方2%,买方3%执行。

1964市物价委员会和市副食品局根据商业部蔬菜工作会议精神,菜价维持1963年水平,对占本市上市量80%以上的25个主要品种,安排混合成交价格总水平每百公斤7.42元,同时安排了分月分品种的价格水平。

1965年下半年开始,对成交不了的蔬菜按最低价八折收购。

“文革”期间,全盘否定“议价成交”。1968年12月开始,实行统购包销,取消手续费,改为进销差,对计划上市的蔬菜,依照牌价,按质论价收购。

1976年省商业厅和市革委会为控制价格总水平,明确对具体品种的分季、分月价格水平由市蔬菜公司会同生产主管部门管理,在规定幅度内各种蔬菜的比价、季节差价、规格质量差价授权蔬菜公司掌握,如超过计划价格幅度或提前、推迟调整价格需报市批准

执行。具体价格安排实行“有盖有底”保证平均价办法。

1979年6月起实行“大管小活”的购销形式，市蔬菜公司日常挂价为定购品种挂收购价、批发价、零售价。议价品种挂最高成交价、最高零售价，成交不了的收购价。议价品种在当日最高成交价与成交不了的收购价之间，由产销双方自由议价，成交不了时，菜站按成交不了的收购价按质论价收购。对定购品种超合同上市20%以上部分，规定应低于合同内价格20%，但实际难以执行。

80年代初，由市物价局、蔬菜局确定年度购销价格总水平。确定收批差、批零差、质量差。市蔬菜领导小组确定重要季节的某些定购品种收购、批发、零售价（如腌雪菜、大白菜等）。蔬菜公司根据总水平，安排具体品种的收购价、批发价、零售价，对议价品种进行行情指导，并负责督促检查菜站、菜场执行价格的情况。

1983年市物价局确定混合平均价格水平，具体品种价格由蔬菜公司掌握。对17个定购品种按等级质量定期统一挂价，对其它小品种和定购品种非定期实行有限度的浮动价格，由产销双方议价成交，不能成交的按当日最低成交价40~60%收购。对野生蔬菜和葱、姜、蒜等小品种价格完全放开。

1985年4月，定购品种仍实行牌价管理，议价品种根据不同品种分为“有盖有底”（即有最高成交价和成交不了的保护价）和“有底无盖”（即有成交不了的保护价，无最高成交价），和“无底无盖”（上不封顶，下不保底收购）。

1987年明确定购品种价格由市物价局审批，市蔬菜局管理，以控制全年价格总水平。

1988年12月，将“有底有盖”议价品种价格改为参考价，成交时可上浮30%，成交不了的按参考价七折收购。

1989年12月规定，凡挂参考价的品种，根据市场情况，成交时允许突破上浮30%的幅度。

[差价差率]

蔬菜由于品种、茬口、成本、储存等因素，其价格较其它商品复杂，季节差价、质量差价、品种差价变化很大，经营上收批差、批零差、等级差也须不断调整。

1、收批差：在不发生购销倒挂的情况下，一般按收购价顺加4%作为批发价。

2、批零差：1956年按不同蔬菜种类的单位价值划分批零差率，叶菜类25%~60%，茎菜类25~55%，瓜果类20~50%，根菜类20~45%。

1957年5月22日起，蔬菜批零差率按批发价确定差率。每百公斤4元以下加2元，4.2~8元以下加50%，8.2~12元以下加40%，12.2~20元以下加35%，20~30元以下加30%，30元以上加25%。

1958~1959年，批零差率按蔬菜损耗大小，分为两类：损耗较大的每百公斤4元以下加2元，4.2~8元加50%，8.2~12.2元加40%，12.4~21元加35%，21.2~31.4元加30%，31.6元以上加25%。损耗较小的批零差率为每百公斤3.2元以下加2元，3.4~10.2元加40%，10.4~14元加30%，14.2~21元加25%，21.2元以上加20%。

1961年7月20日起执行1958~1959年损耗较小的蔬菜批零差率。

1964年批零差率依据零售劳动量，按照价格大小规定差率，差率的幅度一般为20~40%，同时规定每百公斤成交价在3.4元以下加价2元。下市货可自行降价出售。

1973年10月28日~1978年批零差率按批发每百公斤3.4元以下加1.4元，3.4~5.6元加40%，4.4元加36%，5.8~6元加40%，6.2~9.8元加35%，10~11.8元加30%，12~14.8元加25%，15~20.8元加22%，20.8元以上加20%。

1988~1989年定购品种(定购期内)及“有底有盖”议价品种的批零差率按批发价每百公斤16元以下加3.6~4元,16元以上加25%,36元以上加23%,56元以上加20%,100元以上加18%。“有底有盖”和“无底无盖”议价品种批零差率按批发价15元以下的加5元,15元以上的加32%,20元以上的加30%,50元以上的加25%,100元以上的加20%。

议价品种将2%手续费计入批发价,再加规定的批零差率。

3、质量差价:1973年制定“三等级”的蔬菜规格质量管理和订价办法。每个级差10%,1985年后改为三等,每等差率20%。

4、季节差价:一般茄果类蔬菜5~6倍,叶菜2~3倍。在调整各个品种季节差价时,采取“勤调幅度小”的办法,同时根据每个品种的丰产或歉收情况,分别予以早调、快调、多调(一般每次调15%)或迟调、缓调、少调(调整幅度小于15%),使之既能贯彻“增产适当增收,减产稍减收入”的原则,也能使品种之间的价格,此升彼降,大体保持平衡。

为鼓励冬储,市蔬菜公司每年12月与生产队签订订购合同,确定品种及规格质量标准 and 次年1~3月上市的保证价格,届时市场价高于保证价按市场价执行,低于市场价则按保证价结算。

1984年对前期上市过于集中的几个夏菜品种调整了季节差价,适当降低早期价格,稳定中期价格,提高后期价格,引导菜农按市场需求调整布局,提前延后,均衡上市。

[价格水平]

根据蔬菜种植面积、上市数量、正常年景的生产成本,菜农的合理收入和消费者的负担,由省、市主管部门负责制定各年蔬菜价格总水平,蔬菜公司按照总水平制定分月蔬菜价格水平,在执行中,参考供需情况。80年代还考虑外地菜对我市的影响因素,在各月内适时灵活掌握,调整品种价格。

1956~1989年,政府主管部门和蔬菜公司采取有力措施,保持蔬菜价格稳定。1956~1960年每百公斤收购价7.98~9.36元,年均8.88元,1961~1979年每百公斤收购价6.48~7.84元,年均7.26元,1980~1984年每百公斤收购价8.68~10.58元,年均9.62元,1985~1989年每百公斤收购价12.18~17.12元,年均14.62元,1989年混合平均收购价比1956年上升70.3%。

1990~1993年,随着蔬菜价格逐步放开,国营主渠道经营比重逐年下降,市场菜价出现了新的情况,如1990年国庆期间批发市场成交价并不高,但农贸市场零售价比批发价高出一倍以上,有的甚至高达三倍,据分析批零差价悬殊的原因,一是节日期间蔬菜销路好,零售价涨;二是外地菜大量涌入,菜贩压价进货,批发价偏低;三是对农贸市场菜价没有进行有效管理;四是零售市场的竞争不充分。

表 64 1990年国庆期间批发市场与农贸市场部分品种价格

品种	白云亭市场批发价(每500克)	农贸市场价(每500克)
芹菜	0.10元	0.40元
甜椒	0.40元	0.90元
茭白	0.25元	0.80元
土豆	0.30元	0.70元
黄瓜	0.25元	0.60元

1992年4月,蔬菜价格全面放开后,上述情况仍较突出,加之近郊菜地面积减少,灾害性气候对本地蔬菜生产的影响,市蔬菜公司及菜场的蔬菜经营量进一步减少等原因。1993~1994年初,蔬菜市场价格出现了一些波动,1993年蔬菜市场零售价比1992年上升27.5%,1994年一季度仍呈上升趋势,为此市政府和蔬菜局采取了调控措施。1993年7月开始实行蔬菜主要品种同行议价,

1994年春节对青菜上市和价格进行调控,伏缺期间对菜秧进行调控;8月起对蔬菜主要品种价格实行差率差价管理。

表 65 1956~1991年主要年份蔬菜收购价表(混合平均价)

单位:元/百公斤

品 种	年 份								
	1956	1958	1960	1961	1962	1965	1966	1974	1976
年混合平均价	9.36	9.34	7.98	8.06	7.08	5.80	6.48	7.60	7.10
主要品种加权平均价									
青 菜		6.00	5.92	6.66	4.80	3.14	3.62	4.40	4.14
菜 秧									5.30
大白菜		9.96	9.26	8.02	9.34	5.92	5.84	5.84	6.92
包 菜		8.50	6.38	6.00	5.82	5.64	5.56	5.56	5.84
茼 笋		5.50	5.74	7.64	5.22	3.44	4.98	5.54	5.28
萝 卜		10.22	11.14	11.80	10.40	6.10	6.26	6.50	6.96
土 豆		18.36	19.12	24.68	25.38	17.28	14.00	14.32	15.16
番 茄		7.86	11.98	14.96	14.36	5.50	8.58	9.34	8.34
茄 子		7.82	11.38	11.98	9.68	4.08	4.70	5.70	4.50
辣 椒		11.56	23.24	25.64	35.56	13.48	15.42	19.32	18.68
毛 豆		15.44	14.54	20.30	29.96	17.10	18.52	20.44	20.88
红 豆			13.56	19.56	26.44	13.04	13.00	14.56	14.62
四季豆		14.06	21.58	30.82	35.64	13.16	12.24	17.16	15.92
黄 瓜		7.26	15.22	12.90	10.80	6.88	6.82	10.64	9.70
冬 瓜		7.28	6.88	6.80	3.80	3.08	5.16	4.46	4.60
腌 菜								2.50	
雪 菜			7.12	6.82	6.66	3.98	4.28	4.46	4.70

品 种	年 份									
	1979	1980	1985	1986	1987	1988	1989	1990	1991	
年混合平均价	7.34	8.64	12.80	12.18	15.02	17.10	15.94	16.63	21.67	
主要品种加权平均价	6.08	7.28	10.56	9.98	12.58	14.68	13.86	14.10	16.13	
青 菜	4.46	4.90	6.68	6.40	8.42	11.88	8.85	9.62	13.15	
菜 秧	6.36	6.10	8.76	7.20	11.28	15.08	18.56	15.50	28.99	
大白菜	6.66	6.82	8.16	7.76	11.02	13.68	14.52	14.11	14.11	
包 菜	6.18	6.90	10.32	10.56	12.58	18.54	17.79	16.48	24.01	
茼 笋	5.66	7.10	11.60	13.56	15.53	26.40	23.61	24.76	23.21	
萝 卜	6.28	7.12	8.22	11.04	9.94	14.72	14.06	14.57	16.08	
土 豆	14.36	16.00	21.16	23.92	24.38	34.90	33.32	31.51	46.92	
番 茄	9.42	11.48	20.56	22.74	32.74	32.64	34.52	30.22	57.04	
茄 子	6.10	9.48	20.26	17.00	25.10	28.90	26.28	27.24	68.78	
辣 椒	24.04	28.22	40.90	43.16	38.90	67.10	52.92	54.12	74.76	
毛 豆	21.66	25.08	28.70	28.44	36.26	36.90	42.20	40.27	93.63	
红 豆	13.66	15.36	21.06	23.64	26.62	32.90	42.80	37.10	107.03	
四季豆	19.88	21.50	28.20	36.16	38.62	40.54	44.28	49.94	85.56	
黄 瓜	9.60	10.46	21.62	21.72	27.46	29.22	36.06	40.20	52.43	
冬 瓜	5.20	7.84	9.46	10.60	13.50	15.02	14.40	13.46	40.40	
腌 菜	2.46	3.04	5.30	5.00	5.76	6.40	6.28	6.29	6.38	
雪 菜	4.88	5.30	7.52	7.02	7.78	9.34	11.46	11.61	11.07	

第八章 体制

第一节 管理机构

民国时期对蔬菜产销的管理主要采取官督民办。中华人民共和国成立后,为保障蔬菜供应,市委、市政府制定了一系列方针、政策,蔬菜产销管理逐步得到加强和完善,1951~1979年,市、区两级蔬菜管理机构先后调整11次,1979年9月成立统管蔬菜生产供产销的市蔬菜局后,蔬菜产销管理机构基本稳定。

[市级蔬菜生产管理机构演变]

抗战期间,日伪南京特别市政府设农林室对农业生产(包括蔬菜)进行不定期调查,抗战胜利后,南京市政府社会局负责城郊蔬菜生产管理,但不具体组织蔬菜生产,中华人民共和国成立后,蔬菜生产归南京市建设局管,1951年10月划归郊区行政办事处(简称郊办)管,1952年9月中旬郊办撤销,成立南京市人民委员会农林水利处,兼管蔬菜生产,是年冬季蔬菜遭受严重冻害,引起政府重视,开始抽调专人管菜。1953年3月为克服农村工作多头领导,撤销市政府农林水利处,成立农村工作委员会,与中共南京市委农村工作委员会合署办公,主管农业(包括蔬菜生产)。1955年4月改设农林处,仍与市委农村工作委员会合署。1956年11月农林处扩建为农林局。1960年9月为更好地发展副食品生产,搞好市场供应,市政府成立副食品局,统一管理副食品(包括蔬菜)生产和销售工作,副食品局归口财贸系统。1962年7月成立郊区办事处,蔬菜生产移交郊区办事处管理。1965年农林局恢复,蔬菜生产又划

归农林局管理。1967~1972年蔬菜生产由南京市军事管制委员会生产组及南京市革命委员会生产指挥组管理,1972年5月市革委会恢复农林局建制,专设蔬菜科管理蔬菜生产。1975年5月市革委会为缓解农商矛盾专门成立蔬菜办公室管理蔬菜生产供应工作。1976年1月成立多种经营管理局,主管蔬菜、畜牧、水产等副食品生产。1979年9月南京市人民政府为强化蔬菜产销的领导,成立市蔬菜局统管蔬菜生产、供应、科技等工作,归口财贸系统。

[区级蔬菜生产管理机构]

建国以来,区级蔬菜生产管理机构,变动也很频繁。

建国初期到1958年,各郊区设农林科,兼管蔬菜生产。各城区民政科有1人专管蔬菜个体经营者。

1958年8月郊区合并成江南、浦口2个区,各区设农林分局分别有2~7人管菜。1960年撤销郊区建制,所属人民公社,划归城区管辖,玄武、白下、秦淮、建邺、鼓楼、下关、浦口七个区人民委员会均设副食品分局,各有7~8人管菜。

1962年7月,市郊区办事处成立,原属城区管辖的紫金山、十月、龙潭、板桥、雨花、江东、燕子矶、八卦洲等8个公社划归市郊区办事处领导。1965年市郊区办事处撤销,成立雨花台、栖霞、浦口三个郊区,各区设农林科分管蔬菜生产。1969年上述三个郊区军管,由区军事管制委员会生产组管蔬菜生产。

1970年新设钟山区,各郊区均由区革命委员会生产组管菜。1973年钟山区撤销并入栖霞区,各郊区革委会农林科管菜。1975年5月各郊区革委会(后改为人民政府)内设蔬菜科管蔬菜生产。1980年6月大厂区成立,蔬菜生产归该区农副局管。1983年7月各郊区蔬菜科改为蔬菜局。1988年大厂区另设蔬菜局管理蔬菜生产。1992年浦口区蔬菜局与多经局合并成立多经蔬菜局。

〔蔬菜产销工作领导体系〕

为加强蔬菜生产的领导,人民公社成立后,曾几次建立市、区、人民公社(乡)、生产大队(村)蔬菜一条线领导指挥系统。

1961年蔬菜生产由中共南京市委书记、市长徐步亲自抓,财政贸易部部长陈少瑞具体负责,副部长王勉兼市政府副食品局局长,重点抓蔬菜生产;各区区委有一名书记分工抓蔬菜生产,以菜为主的公社、大队都由第一把手抓蔬菜生产。

1973年开始明确市、区、人民公社及大队都要有专职领导负责蔬菜生产,1984年以来为深化蔬菜产销体制改革,进一步搞好蔬菜生产供应,市委、市政府要求强化对蔬菜产销工作的领导,明确各区、乡、村设立专职管菜领导,建立了市、区、乡、村蔬菜生产一条线指挥系统。

1975年市革委会成立蔬菜领导小组,不定期研究、决策蔬菜生产销售中的重大问题。由分管蔬菜的中共南京市委副书记、市革委会副主任任正副组长,市有关部门领导参加,之后,市蔬菜工作领导小组几度变化,1985~1989年,蔬菜工作领导小组由市政府分管副市长定期召开办公会议,参加人员主要有市蔬菜局及各郊区领导,有时还请市计委、财政、工商、物价等部门分管领导参加。

70年代后期至80年代市委分管蔬菜产销工作的领导主要是市委副书记刘峰同志,70年代中期到80年代初市革委会分管蔬菜产销工作的领导主要是市革委会副主任,后为市政府副市长的房震同志,1982年后改由副市长姜宗濂分管,1984年初始由李英俊副市长分管,1989年11月后钟裕辉副市长分管,1993年7月改由诸吉昭副市长分管,1995年6月起由盛金隆副市长分管。

各区政府的分管领导,70年代到80年代郊区都明确分管区长抓蔬菜生产,1984年后市委、市政府为加强蔬菜产销工作的领导,明确区、乡(镇)设立专职分管蔬菜的副区长、副乡(镇)长,并要求城区也要明确一位副区长抓蔬菜供应工作。1993年10月市政

府再次要求各区政府明确分管蔬菜产销的副区长,并将他们的姓名、联系电话在《南京日报》上公布,同时根据国务院和省政府关于“菜篮子”实行“市长负责制”的要求进一步完善了各级行政首长负责制。

〔南京市蔬菜局〕

解放以来,蔬菜产销管理机构几经变化,但均不脱农业部门管生产、商业部门管流通的模式,农商各自为政,并常为蔬菜购销、价格等问题产生矛盾,难以协调。为了加强对蔬菜产销工作的领导,1979年9月市委、市政府决定,将原市多种经营管理局的蔬菜生产管理职能及人员,与原市二商局和市蔬菜公司的蔬菜流通管理职能及人员合并,组建南京市蔬菜局,归口财贸系统。

市蔬菜局的主要职能:一是贯彻党中央、国务院关于蔬菜产销工作的方针、政策,掌握蔬菜产销动态,制定生产上市计划、具体措施及有关政策;二是管理和建设蔬菜生产基地,1980年12月开始负责征收新菜田建设费;三是指导蔬菜科研、技术推广、良种繁育、菜区科技服务网络建设,菜区经营管理等工作;四是负责蔬菜批发、零售、调味品、豆制品等行业的管理;五是对直属企事业单位的党政领导和业务指导工作。

1980年10月,市编委批复蔬菜局内设机构为五科一室:即政工科、综合科、计划财务科、农业生产科、工业科、办公室,编制45人。

1981年5月,局党委改党组,政工科改为人事保卫科。

1983年4月,恢复党委,9月市编委重新核定蔬菜局内设机构为七科一室一委,即人保科、蔬菜生产技术科、综合科、工业基建资料科、计划财务科、组织科、宣传科、办公室(党政合署)、纪律检查委员会,核定行政编制35名,党委编制14名。10月核定中国财贸工会南京市蔬菜局工作委员会行政编制1名。1984年12月市编

委批复增设经营管理科,所需人员在现有编制中调剂解决。

表 66 市蔬菜局历任领导一览

时 间 任 务	1979年10月~ 1981年5月(党委) 1981年5月~ 1983年4月(党组)	1983年4月~ 1986年1月 (党委)	1986年1月~ 1995年12月 (党组)
局长兼党委 (组)书记	鞠京海	陈叔维	毕金山
副局长兼党委 (组)副书记	陈叔维(1982年 7月调任市委财 贸部副部长) 王永发 (1982年6月始任)		
党委副书记		戴振彩 (1983年12月始任)	
副局长、党委委员 或党组成员	冉松林 彭庆第(1987年 7月退休)	王永发	王永发(1990年 8月调任雨花台 区人大常委会主 任) 戴振彩(1990年 8月任调研员, 1993年1月离 休) 顾维凯 蒋志明(1990年 8月始任)
副局长		毕金山	
顾问	齐心 (1982年12月离休)		
督导员 党委委员		鞠京海 (1987年7月离休) 冉松林(1985年 6月离休)	
督导员			陈叔维(1990年 9月退休)

1986年1月,市委决定撤销蔬菜局等5个局的党委,改建党组,3月市编委批复调整蔬菜局内设机构,撤消原党委内设部门,设立五处一室,即生产技术处、工业综合处、经营管理处、计划财务处、人事保卫处、办公室。6月蔬菜局自设职工教育办公室。

表 67 市蔬菜局内设机构领导一览

处(科)室	1981年4月~ 1983年12月(科)	1983年12月~ 1986年3月(科)	1986年3月~ 1995年12月(处)
办公室	郭建清(1982 年10月任副 主任)	郭建清任副主任, 1984年12月任主任。 蔡子衡任副主任至 1985年8月。 杨隆鑫1985年8月 任副主任	郭建清任主任,1993年 8月免。 杨隆鑫任副主任,1994 年7月任主任。 王志农1995年5月任 副主任。
人事保卫处 (包括政工科、 人事保卫科)	邢俊任科长 韩金花1982 年10月任副 科长	王世农任副科长	韩金花任处长,1991年 5月调任市蔬菜公司党 委书记 郑放舟任副处长 范广文1991年5月任 副处长 王世农1990年4月任 副处级监察员,1994年 8月任正处级监察员 刘长军1994年11月任 机关支部副书记(副处 级)
计划财务处 (科)		朱留春任副科长	朱留春任副处长,1991 年10月任专职审计员 (副处级) 张复政1991年10月任 副处长,1993年8月任 处长

处(科)室	1981年4月~ 1983年12月(科)	1983年12月~ 1986年3月(科)	1986年3月~ 1995年12月(处)
生产技术处 (农业生产科、 蔬菜生产 技术科)	蒋兰开任科长 毕金山 1982 年2月任副科 长 孙 琴 1982 年10月任副 科长	蒋兰开任科长 孙琴任副科长	蒋兰开任处长,1991年 10月免 孙琴任副处长,1991年 10月调任市蔬菜科技 中心主任 王兴农 1990年8月任 副处长,1992年7月任 金凯实业公司总经理 周泰熙 1991年11月任 副处长,1993年8月任 处长
工业综合处 (包括综合科、 工业基建 物资科)	孙谨松任副科 长,1982年10 月任科长 殷春寿任副科 长	殷春寿任工业基建物 资科副科长,1984年 12月任科长 郭正祥任综合科副科 长,1985年10月免职 上学	殷春寿任处长,1993年 8月免 蔡子衡 1993年8月任 处长 王世农任副处长,1990 年4月调任监察员 周益彬 1990年12月任 副处长
经营管理处 (科)		伍贻祥 1984年4月 任副科长,12月任科 长	伍贻祥任处长 隋安明 1993年8月任 副处长
组织科 宣传科		韩金花任副科长, 1984年12月任科长 陆荣华任副科长, 1985年8月调出 郑放舟 1985年8月 任副科长	
纪委		王乃胜 1984年12月 任副书记	
财贸工会 蔬菜局工委		郑放舟 1984年4月 任副主任至1985年8 月 蔡子衡 1985年8月 任副主任	

第二节 生产布局与购销体制

[生产布局]

50年代以前,蔬菜生产分户经营,生产布局由农户根据价格、市场远近、地域自然条件、种植习惯、技术经验、肥源、劳动力状况等自行安排,城内以多茬次、经济价值较高的蔬菜为主,城南平原以叶菜为主,圩区水生菜、毛豆居多,城东城北丘陵岗地以包菜、萝卜、大白菜、番茄等为主,形成地区特色。1953年市政府提出“郊区为城市服务”的方针,加强生产技术指导,发展蔬菜生产互助组和生产合作社。由于蔬菜个体生产,主要受价格支配,价格高的品种如番茄、早辣椒等盲目发展,1953年番茄涌市供过于求,每50千克价格仅1元多,农民遭受损失,1954年供销合作社收购青番茄外销东北,保障菜农利益,但影响本地市场供应。为克服生产的盲目性,稳定市场,1956年市政府开始制订蔬菜生产计划,按照“就地生产、就地供应”“以销定产,产稍大于销”的原则,先由蔬菜生产合作社提出自己的蔬菜生产计划,市主管部门根据市场每月需要的品种、数量测算分品种需种面积,制订分区品种面积、产量和上市期,征求各区意见,再作修改,确定后作为市政府的正式计划下达执行,人们称这种方法为“反算倒安排”。当时的年度生产上市计划分上半年(春播、夏播)下半年(秋播、冬播)两次下达,主管部门在每茬播种前,根据情况,适当调整。1960~1962年的生产布局,根据因地制宜的原则和均衡上市的要求,按照市场需要及社、队生产条件,采取自上而下、上下结合的办法,把面积和上市量定到公社、大队,大队根据生产队实际情况,研究确定“三包”任务,生产队再落实到田块。全市的生产布局总体要求每季每月均有一个或几个大路品种“挂帅”,为适应“瓜菜代”的需要,适当增加胡萝卜、南

瓜及根菜类的面积。以后制订蔬菜生产计划布局都是采用“反算倒安排”的方法,参照前几年的实绩,上下结合制定,1974年分春夏播、秋冬播,年度一次下达,1976年仍按春、夏、秋、冬四茬,一次下达计划。1978年开始全年分五茬安排生产计划,即:越冬菜、春菜、夏菜、伏菜、秋菜,并实行品种分级管理,市控品种经农商协商一致允许上下浮动5%,市管品种的计划可以上下浮动10%,其他品种根据实际情况因地制宜安排,市控品种12个,市管品种43个。

表 68 1978 年生产布局品种安排表

项 目	定植期	市控品种 (生产队在种植 时允许有上下 5%的幅度变动)	市管品种 (生产队在种植时,经 农商协商允许有上下 10%的幅度变动)	其它品种
越冬菜	10月21日 至1月31日	白叶青菜	冬绿脚黄 四月白 四月蔓 春包菜 茼蒿 葱头 蚕豆包 冬瓜菜	紫菜苔 冬芥菜 春雪菜 榨菜
春菜	2月1日至 3月31日	春土豆 春青菜 (4月10日前定植)	杨花菜秧(4月10日前 播种)杨花萝卜 泡里 红萝卜 五月红萝卜 春花菜	杨花菠菜 杨花芥 茼蒿 杨花蒲芥 菊花叶 春芥菜
夏菜	4月1日至 5月31日	番茄子 生姜 大葱	麦黄菜秧(4月10日 至5月底种)麦黄青菜 (同上) 霉菜秧(6月 份播种) 韭菜 蓬菜 架四季豆 地四季豆 架四季豆 辣椒 黄瓜 田藕 冬瓜 菜瓜 田艾瓜 毛豆	笋瓜 南瓜 丝瓜 茼蒿 苤蓝子 芋扁 菜 苦瓜 地瓜 扁豆 洋葱 山药
伏菜	6月1日至 7月31日	伏架红豆 伏菜秧(7-8月 初播种)葱	地红豆 苡苳	伏包菜 伏萝卜 伏黄瓜 伏茄子 伏苋菜
秋菜	8月1日至 10月20日	大白菜 腌菜 青蒜 大葱	秋青菜 秋包菜 秋雪 菜 秋蒲芥 水芹 秋 菜菜 红萝卜 秋土 青萝卜 青白芹 秋花 菜 蒜头 秋四季豆	胡萝卜 红大片 大头菜 香菜 秋芥菜 豌豆叶 秋苤蓝 豇儿菜 秋番茄 秋黄瓜

1978年计划布局要求为实现“数量充足、品种多样、质量鲜嫩、上市均衡”而努力,提出:“保面积、保季节、保品种、保质量,不

得报菜种粮,以粮挤菜,也不得报粮种菜。在安排生产时要立足淡季、立足抗灾、立足自力更生,猛攻春、伏两缺”。1979年季节性菜地相对集中,市控14个品种占总面积的70%,占总上市量的75%,下达指令性计划。其他品种市下达指导性计划。虽然计划的制订、下达很周密,并采取很多行政和经济措施确保计划的落实,但由于与生产和市场的千变万化不相适应,菜价的制订也不尽合理,生产布局的落实难度很大,70年代中菜区曾流传的顺口溜“番茄大茄摇钱树,黄瓜伏菜靠不住,花菜豆角价格高,腌菜雪菜没钱捞”,从一定程度上反映了当时的一些矛盾。

1979年6月开始实行“主要品种定购包销与其他品种议价成交相结合”的购销形式,(即“大管小活”),生产布局也发生相应变化。17个定购品种下达指令性计划,其他品种下达指导性计划,1981年将粮菜兼种地区的季节性菜地改为合同菜地,由市蔬菜公司与各生产队签订合同,定面积、定数量、定品种、定上市时间、定幅度价格,根据执行合同的实际情况核减粮食征购任务。1983年定购品种全市一套计划一次下达,区、乡、村不得另立计划,区、乡在保证完成下达计划的前提下,在栽种前10天书面报市批准后,可在乡、村之间作调整。1985年定购品种减少到15个,缩短部分定购品种的定购期,1986年定购品种面积比重降至71.8%。1987年的生产布局,突出3、8、9三个月的上市品种、数量,合同定购15万吨,品种4个增加(秋四季豆、毛豆、秋包菜、豇豆),5个减少(秋冬青菜、腌菜、雪菜、大白菜、冬瓜),其它6个保持稳定。1988年全年计划安排17.7万亩次,其中定购品种占72.9%,定购品种上市计划19万吨。1989年计划安排18.93万亩次,对青菜、大白菜实行计划单列。

70年代以来,由于蔬菜乡、村均须按计划生产,历史上的传统品种产区特色已不很明显。1992年蔬菜产销放开后,仅对主要品种下达指导性计划,由各乡镇(镇)菜农因地制宜自主安排种植。

〔周年均衡生产〕

南京蔬菜生产,主要由于气候影响和茬口安排等多种原因,上市期素有“两旺、两淡”。春季温暖适宜茄果瓜豆蔬菜栽培,清明前后大栽大种,6~7月形成夏旺。秋季凉爽适宜叶菜根菜生长,立秋后大栽大种,11~12月形成秋旺。秋菜出茬后抢种越冬菜,因冬季低温,仅少数耐寒的叶菜能缓慢生长,加之常有寒流袭击,1~3月出现春淡(春缺)。夏秋之交高温暴雨,正值夏菜落市,秋菜尚未上市,且多不利蔬菜生产,造成8~9月秋淡(伏缺)。4月下旬至5月上旬,越冬菜、春菜落市,夏菜尚未大量上市,常出现短期缺菜。蔬菜上市旺季多供过于求,淡季则供不应求,与市场要求均衡供应,提高蔬菜生产的经济效益有矛盾,因此如何缩小淡旺差距,实现周年均衡生产,满足市场均衡供应要求是长期以来蔬菜产销部门需要解决的一个主要课题。

50年代,夏旺在6月下旬至7月上旬的20天左右,秋旺在11月中旬到12月上旬的30天,春缺在1~3月的90天,伏缺在7月下旬至9月中旬的60天。1952年底市人民政府着手调查研究,加强技术推广,引进新品种,指导菜农提高生产技术,谋求解决淡旺季矛盾。1956年开始,要求排开种植,分期上市,并发动农民贮存,但成效不很明显,70年代前期蔬菜淡季仍很突出,旺季常出现烂菜。70年代后期蔬菜产销部门突出抓伏茬、越冬茬等淡季生产计划的落实,同时大力发展保护地设施,推广早熟、延后栽培和抗热耐寒品种及其栽培技术,排开种植和进行品种搭配,兴修抗旱防涝等设施,调整淡季上市菜的价格并实行价外补贴等,鼓励淡季生产。伏缺重点抓种、贮、延、提、管,春缺重点抓种、贮、盖、管等措施,“种”就是分批种足大宗品种和耐贮品种,如冬瓜、土豆、伏豇豆、伏菜秧,越冬青菜、大白菜、包菜、萝卜等,“贮”在“伏缺”重点贮藏土豆、包菜、葱头、冬瓜,“春缺”贮藏大白菜、包菜、萝卜、土豆、蒲芹等,“延”主要指加强夏菜(品种有番茄、茄子、辣椒、冬瓜、蕹菜等)

中后期田间管理,延长上市期,菜农俗称“延保老货”。“提”指提前种早秋菜,提前到伏缺期上市,主要品种是早汤菜,“盖”指复盖防冻,有小棚覆盖、草盖等,主要品种是青菜。“管”就是加强水肥管理,提高单位面积产量。另外从科技方面发展抗热品种(如矮杂一号青菜)、耐寒品种,推广堵缺补淡技术措施等。80年代以来,缺期逐步缩短,淡旺矛盾明显缓和,春缺一般40天左右,主要在2月中旬至3月中旬,伏缺30天左右,主要在8月份,夏菜旺季提前,主要在6月份、7月中下旬夏菜已基本落市,秋菜旺季也提前到了10月份,随着流通进一步放开搞活,除了难以抗御的灾害外,基本可以达到“淡季不淡,旺季不烂”。1987年市政府组织大专院校,科研单位开展“堵缺补淡”课题攻关,取得一定成效。

〔购销体制〕

从1949年至1992年,南京的蔬菜购销体制随着政治和经济形势的变化大体经历了四个阶段:

①1954年以前是完全的市场调节阶段。生产者是个体菜农,经营者是个体商贩,沟通产销的中介主要是私营菜行,生产和销售完全按市场调节。

②1955~1968年主要是在一定计划指导下的议购议销阶段。1955年以后,国营和集体经济逐步在蔬菜流通中占主导地位,蔬菜购销体制演变为在计划指导下由国营蔬菜交易市场组织产销双方议价成交。其中1956年6月,为控制货源,对60%的蔬菜实行统购包销,出现好菜代销、次菜包销,质量下降,经营亏损等问题,仅试行两个月就停止了;1958年9月试行菜区生产队与菜场直接挂钩,又出现供求不平衡,品种难调剂等问题,试行7个月又恢复议购议销;1959年下半年,由于自然灾害等原因,蔬菜供求矛盾尖锐,开始实行区、社对口、统购包销,按人定量,划片供应等办法,1961年下半年到1962年,又先后恢复议价成交。

③1968~1979年上半年是全面实行统一收购、统一分配、统一价格的统购包销阶段,蔬菜交易市场全部改为蔬菜购销站,菜场也仿国营体制全面推行统一大核算和固定工资制,“统购包销”在当时的历史条件下,对稳定生产,保证供应有一定的作用,但供需脱节、价格扭曲、品种少、质量差等问题日益突出。

④1979年6月进入蔬菜购销体制改革阶段,为了改变统购包销统得过多、管得过死的状况,1979年6月开始实行“主要品种定购包销和其他品种议价成交相结合”(即“大管小活”)的办法,1983年8月对一部分小品种(约占总上市量的3%~5%)实行产销协商议价、随行就市。1985年定购品种从17个减为15个,定购数量比重从80%降为60%,议价品种价格由“有底有盖”一种形式改为“有底有盖”、“有底无盖”、“无底无盖”三种形式。

表 69 17个定购品种的定购期

定购品种	定购期	定购品种	定购期	
青菜	1~5月 8~12月	番茄	6~7月	
伏菜秧	8~9月	茄子	6~7月	
腌菜	11月	辣椒	6~8月	
秋雪菜	11月	番黄瓜	6~7月	
大白菜	11月~次年2月	冬瓜	7~9月	
秋冬萝卜	10月~次年3月	第四单庄	春	6~7月
			秋	10月
包菜	春	第五单庄	春	7月
	秋		秋	8月
冬茭笋	4~5月	毛豆	7~10月	
蚕豆	6~7月			

注:定购品种在非定购期上市执行议价品种的办法。

1991年又将定购品种减为12个,定购数量从16万吨减为11万吨。1992年4月定购品种从12个减为2个,定购数量从11万吨减为3.5万吨,定购合同中的具体条款(包括品种、数量、质量、上市期和价格水平等)由产销双方协商签订,上市时实行议价成交的办法,价格随行就市。5月份起实施后,定购合同计划未能落实,实际上所有蔬菜的价格和流通渠道全面放开,蔬菜市场发生很大的变化。1994年鉴于蔬菜放开出现的菜价难以调控等问题,决定实行青菜全年定产缺期定购的办法,当年青菜定产7.5万吨,缺期(伏缺7~9月,春缺1~3月)合同定购1.75万吨。

[产销政策]

新中国成立后,粮食、棉花、油料等实行统购统销,市政府对专业生产商品蔬菜的菜农,其口粮、食用油、燃煤等生活必需品由政府按月定量平价供应,并在不同时期采取相应的政策,以调动生产者和经营者的积极性。

1、以奖粮为主的各种奖励政策。1961年开始实行奖粮政策,通过上市奖、细品种奖、定购超产奖等,全年奖励粮食1800吨,以促进高产,平衡淡旺季。1962年市商业局、粮食局、副食品局、供销社联合发出《关于蔬菜奖励办法的通知》,除奖粮外,还奖励油票、布票、工业品券等,同年市人民委员会也颁发改进蔬菜奖励办法的文件,改“按产量定购,超产奖励”为“按产值定购,超产奖励”,市副食品局还发出通知“在缺菜期对上市蔬菜实行加奖”,促进缺期的蔬菜上市,全年用于奖励的成品粮2063吨,布票15.5万米,工业品购货券54.6万张,杂品购货券53.1万张。1963年在菜农原来每人全年200千克(原粮)基本口粮之外,又奖励成品粮每人25千克,超过附近粮农实际吃粮水平,使菜农安心种菜,1964年降低定购任务,扩大奖粮面,增加老菜农口粮,并实行兜底奖,即:增加1000吨口粮,另有1000吨粮食作兜底奖。1978年鉴于粮农余

粮增多菜农口粮相对偏低,在整顿的基础上,菜农口粮提高为每月一等劳力 24 千克,二等劳力 22.5 千克,三等劳力 21 千克,发证供应。同时,发放用于奖励的粮食 2000 吨、化肥 400 吨。

2、开展评比和竞赛活动,奖励先进。1979 年起每年评选一批蔬菜生产先进单位,召开授奖大会,颁发锦旗、奖状及奖金,每年奖金额约 6~8 万元。1986 年在蔬菜生产部门开展“六比六赛”,即:比统一经营,连片种植,赛完善生产责任制好,比栽满种足,没有荒地,赛全年蔬菜增产增收,比劳力管理,赛应归队的劳力要归队,比专业服务,赛大型农田设施使用维修好;比上市预报准,赛均衡上市,合同完成好;比蔬菜质量,赛净菜上市和一等菜占上市量的比重大。在菜场开展“五比五赛”,即一比端正业务指导思想,赛积极经营;二比服务态度好,赛服务质量高;三比商品陈列整齐、丰满,赛供应品种多、数量足、质量好;四比严格执行供应政策和物价政策,赛管理制度健全、完善;五比场容店貌整洁、优美,赛贯彻执行食品卫生法。

3、“以工补菜”“菜税挂钩”等政策。随着菜区乡镇工、副业的发展,70 年代末蔬菜乡村开始从乡镇企业利润中提取一定数量资金,投入本乡、村蔬菜生产,名为“以工补菜”。全市一般每年 200~300 万元,1988 年达 400 余万元。1986 年至 1989 年市政府按生产队出售给市蔬菜公司的上市量与金额,每年给予农本补贴 120 万元。1986 年起实行“蔬菜上市量与减免菜区乡镇企业所得税挂钩”政策,当年实际减免 419 万元,主要用于蔬菜生产的投入。

[附]部分年度蔬菜产销评比先进单位名单。

(一) 1979 年度蔬菜生产先进社、队

先进公社:

紫金山、江东、红花、玄武湖、葛塘

先进大队:

一等:

雨花台区:雨花、红花、河南、石门坎

栖霞区:首蓓园、板仓、余粮、兴卫、玄武湖公社科技站、藤子大队科技队、百水大队科技队、后庄大队科技队、吉祥大队科技队

浦口区:山潘、黄姚

六合县:太山

二等:

雨花台区:新农、集合、夹岗、石山、牌楼、雨花台公社科技站

栖霞区:玄武湖大队、后庄、大桥、燕子矶、仙鹤、尧胜

浦口区:新村、三河公社科技站

先进生产队:(只录一等,二等从略)

雨花台区:花木二队、周一队、南二队、长塘队、通二团三队、洪家园队、马家圩二队、莲北三队、集贤三队、新农五队、月庵三队、积余一队、王家庄三队、关门口二队、祝家底队、牌楼联合一队、杨宴桥三队、荷塘队、李盛二队、建宁队、小柿子树队、东寇一队、南上二队

栖霞区:宴公庙队、首蓓园二队、后庄二队、紫金山公社科技站、首蓓园大队科技队、樱驼村队、白马二队、锁金一队、湖底村队、黄庄队、青马一队、沧波二队、刘家营队、黑墨营二队、合作村三队、沈阳村一队、孙家洼三队、晓庄一队、联珠二队、水田村队、北村队、湖后队

浦口区:汪陈队、吊湾徐一队、吕洼队、菜园队、黄姚一队、临江六队、铁桥队、新华七队

六合县:秦院队

江宁县:汤泉二队

江浦县:朝阳队

(二) 1980 年度蔬菜生产计分奖励得奖

公社:

三河、江东、葛塘、紫金山、红花

大 队：

一等

雨花台区：河南、红花、东林

栖霞区：大桥、苜蓿园、板仓

浦口区：黄姚

大厂区：葛塘

二等：

雨花台区：河北、向阳、清江、中保、集合、高桥

栖霞区：后庄、小卫街、玄武湖、迈皋桥、下庙、赵家场、晓庄、仙鹤、王子楼

浦口区：临江、保安

大厂区：新村、山潘

生产队（只录一等，二等从略）

一等：

雨花台区：卡子门二队、石婆庙二队、长塘队、刘庄队、扬晏桥二队、白鹭一队、河南二队、月庵三队、石家庄三队

莲北三队、北圩一队、郑家庄三队、河下村队、解放村一队、东寇一队、王家凹队

栖霞区：小卫街队、苜蓿园一队、韦陀巷一队、晏公庙队、樱驼村队、锁金村一队、杨庄队、北街一队、沧波一队

向尚队、五百户四队、高家庄队、合作村一队、进取村三队、曹后村三队、樊甸一队、晓庄一队、马家园队

浦口区：铁桥队、北门四队

大厂区：菜园队、汪陈队、潘家营队

科技站队：（略）

（三）1982年3月市政府表彰的1981年度蔬菜生产先进公社队

公社：

江东、紫金山、葛塘、红花、燕子矶

大队：

雨花台区：集合、花木、广洋、红花、九龙、东林、新农、向阳
河南、中和、沙洲、双和、杨庄、古雄

栖霞区：孝陵卫、苜蓿园、小卫街、板仓、栖霞、岔路口、仙鹤、百水桥、石坝、万寿、兴卫、晓庄、东湖

浦口区：黄姚、保安

大厂区：葛塘、山潘

生产队：150个（略）

（四）南京市1983年获奖的蔬菜公社、大队、生产队、科技站（队）公社

红花 雨花、江东、紫金山、玄武湖、迈皋桥、摄山、葛塘

大队：

雨花台区：九龙、广洋、七桥、翁家营、红花、东风、雨花、丁墙、向阳、东林、新农、茶亭、中保、清江、中和、双和、莲花、杨庄、古雄、泰山、新河、新闸

栖霞区：孝陵卫、小卫街、后庄、钟灵街、苜蓿园、玄武湖、板仓、岔路口、仙鹤、花岗、青马、黄庄、百水、余粮、五塘、红山、万寿、藤子、赵家场、芭斗、燕子矶、尧胜、尧化、栖霞、东阳、钟山

浦口区：大桥

大厂区：山潘、新村

生产队及科技站（队）从略

（五）1983年3月江苏省人民政府表彰蔬菜产销系统先进集体和个人名单

南京市先进集体

紫金山公社、紫金山公社科技站、迈皋桥公社红山大队、玄武湖公社板仓大队、马群公社石坝大队、石门坎公社农科所、红花公社广洋大队、江东公社东林大队、铁心桥公社新河大队冯韦生产队、雨花公社雨花大队望江矶一队、沙洲公社青石大队青石五队、三河公社大桥大队、葛塘公社山潘大队汪陈生产队、彩霞街菜场、科巷菜场、山西路菜场、同仁街菜场、高淳县双塔公社宝塔蔬菜大队、江宁县东山镇东山大队、六合县六城镇桥西大队王桥生产队、溧水县蔬菜副食品公司、江浦县蔬菜公司、市蔬菜公司光华门蔬菜购销站南京市先进个人：

陈志荣	摄山公社东阳七队生产队长
严宏鸟(女)	栖霞区政府蔬菜科助理农艺师
孙正生	马群公社余粮大队党支部书记
封文连	燕子矶公社副主任
陆永春	十月公社栖霞大队党支部书记
孙礼和	马群公社大庄大队金庄生产队队长
葛治友	尧化公社尧辰大队解放村队队长
于澄江	栖霞区副食品公司板仓菜场主任
杨长炎	西善桥公社多种经营办公室副主任
邵邦云	板桥公社古雄大队解放二队队长
乔德柱	江心洲公社大队长
赵承坤	江东公社东林大队积贤四队队长
柳德和	石门坎公社杨庄大队大队长
曾宪旺	雨花公社雨花大队党支部副书记
蔡凤英(女)	红花公社红花大队通二团三队妇女队长
曹志林	沙洲公社农办副主任

宋发珍	吉山拉丝厂蔬菜组组长
陈加美(女)	沿江公社冯祥生产队队长
朱志章	三河公社蔬菜科技站技术员
沈春娣(女)	南门菜场蔬菜商店蔬菜组长
陈义仁	葛塘公社副主任
戴文清	葛塘公社山潘大队党支部书记
杨龙英(女)	山畔菜场蔬菜商店组长
张玉梅(女)	秦淮区副食品公司北山门菜场营业员
吕涤尘	尚书巷菜场组长
朱鸿文	山西路菜场蔬菜商店主任
费凤鸣(女)	三牌楼菜场蔬菜商店副主任
彭忠琴(女)	丁家桥菜场蔬菜商店主任
朱其德	汉府街菜场蔬菜商店主任
张桂华(女)	新街口菜场组长
张福义	热河路菜场主任
朱志明	热河路菜场副主任
杨隆鑫	市蔬菜公司双桥门购销站生产组长
陈迎春	市蔬菜公司中山门购销站生产组长
陈戍南(女)	市蔬菜公司光华门购销站生产联络员
严兆余	市蔬菜公司中央门购销站物价员

(六) 1986年度先进蔬菜商店、优秀营业员、先进个人名单
先进蔬菜商店：

同仁街菜场蔬菜商店

工人新村菜场蔬菜商店

后宰门菜场蔬菜商店	三牌楼菜场蔬菜商店
和平路菜场蔬菜商店	镇江路菜场蔬菜一店
汉府街菜场蔬菜商店	建宁路菜场蔬菜商店
科巷菜场蔬菜商店	姜家园菜场蔬菜商店
洪武路菜场蔬菜商店	东门菜场蔬菜一店
光华门菜场蔬菜商店	山畔菜场蔬菜商店
淮海路菜场蔬菜商店	新华路菜场蔬菜商店
夫子庙菜场蔬菜商店	热河路菜场蔬菜商店
北山门菜场蔬菜二店	西善桥菜场蔬菜商店
新桥菜场蔬菜一店	小市菜场蔬菜商店
长乐路菜场三十八巷蔬菜商店	东井亭菜场蔬菜商店
新街口菜场蔬菜商店	迈皋桥菜场蔬菜商店
汉西门菜场凤凰西街蔬菜商店	山西路菜场蔬菜商店

优秀营业员 11 名:

朱翠霞 梁金荣 吉菊花 冯龙英 朱丽华 王业凤
杜学兰 金保珠 李桂荣 顾金莲 吕秀华

先进个人 124 名(略)

(七) 1990 年度蔬菜科技工作先进集体和个人:

先进集体:

红花乡农办推广组	玄武湖乡徐庄科技队
栖霞区紫金山乡科技站	大厂区葛塘镇农业公司
浦口区泰山镇科技站	石门坎乡杨庄科技队
葛塘镇中山村科技队	燕子矶乡笆斗村科技队

沙洲乡蔬菜种子站	浦口区泰山镇农业公司
迈皋桥乡万寿村科技队	雨花台区科技服务部
江东乡河南村科技队	雨花台区江东乡农业公司
栖霞区玄武湖乡农业公司	南京市蔬菜科技中心试验场
南京市蔬菜种子公司原种场	

先进个人:

李宏全 陈广明 董占鳌 王求实 张朝成 武祥泰
王志和 钱鹤萍 赵福洪 陈友 朱春华 晋萍

(八) 1990 年度省级“文明菜场”

丁家桥菜场 同仁街菜场 五龙桥菜场 夫子庙菜场
朝天宫菜场 山西路菜场 热河路菜场 小市菜场

第三节 生产经营管理

[菜区合作化]

1953 年以前,蔬菜生产以农户为单位,土地改革后,菜农试办互助组,由于没有经验,有的“刨地互助,一到栽菜浇水就散伙”,有的以菜地一部分或全部入股,组织联营,菜农称之为“土地合并组”。1953 年 1 月有 21 个组,集体经营劳动评工记分,其分红办法有几种:①60~70%按劳力分红,30~40%按土地股分红。②以土地分红为主。有的地七劳三,有的地六劳四,有的对半分。③按土地统一摊工资和经营费用,劳力只得工资。此类占多数。④除去经营费及缴农业税后,劳力分六成,按人头分四成。

1953 年 3 月十区菊花乡窑岗村姚成贵蔬菜生产合作社是南京市第一个蔬菜生产合作社,共有 10 户,菜地 20.557 亩,整劳力

13个,半劳力7个。土地入股,统一经营。采取固定土地租额的办法,常年折合亩产粮100~130千克,土地折合每亩20万元(旧币),补贴一半农业税(约旧币3万多元)。农业税各户自行缴纳。收入分配用全年总收入,除地租、生产开支外,按劳动工分分配,劳动工分根据农活性质分别订出标准工,男劳力工(如挑粪、浇水、刨地等)为8分,女劳力工如(刨地、扎架、打叉、间苗等)为5分,老弱劳力工为4分,按照做工时间的长短、快慢,民主评定工分。三种农活的工分单价一样,男女同工同酬。财务管理实行会计记帐,保管员管钱,每笔收支都需经手人查核盖章,每天分户记帐,12天记总帐一次。大农具折价入社或社内添置,小农具社员自备。分组作业。社内事项民主讨论决定。

1954年蔬菜生产合作社发展到24个。1955年初对合作社进行整顿,冬季小社并大社,1956年1月城外菜农均参加初级合作社,开始组织高级合作社,土地入股,集体经营,没有自留地。田间管理责任到户,实行三包,即包工包产包成本,超产奖励。

1958年实现人民公社化,集体经营,按劳分配,土地不分红。1961年实行六定三包责任制,并推行定额包工、评工记分、小段作业计划,田头责任制。三包采取以劳定工,以工定产,以产记工,以产给本,产量产值并算,坚持分月结算,按月预支,年终决算,超产奖励,减产赔偿,满奖满罚。田头责任制即:定人、定田、定质、定工负责包干。“文革”期间到70年代后期普遍实行“大寨式记工”,底分活评,大包小评等记工办法。

〔菜区生产责任制〕

1981年菜区推行三种形式生产责任制,一是专业承包,联产计酬;二是分段包工,定额计酬,三是评工记分,死分死记。12个以菜为主的公社,766个生产队中,专业承包,联产计酬(联产到组、联产到劳)的113个队,占17.3%,分段包工,定额计酬(大、小段

包工)的576个队,占58.6%;评工记分,死分死记的107个队,占14%。1984年菜区在统一种植,统一上市的前提下,实行多种形式的生产责任制,13个以菜为主的乡中联产到劳的456个队,占56.23%;大、小段包工的173个队,占21.33%;联产到组的99个队,占12.31%;包干到户的83个队,占10.23%;1987年底菜区1088个生产队中,大、小段包工的131个队,占12.64%;统一经营,联产到组的131个队,占28.77%;不能联片种植但能统一上市的214个队,占19.67%;不能联片种植和统一上市,享受国家优惠待遇的79个队,占7.25%,吃比例价粮,自由种植自由上市的220个队,占20.22%。

1992年随着蔬菜价格和流通渠道全面放开,菜区普遍实行家庭联产承包责任制,继续实行“两统两联”的生产队还有21个队,占2.6%。

〔菜农人口〕

50年代菜农人口城内1.2万人,城外1.4万人。随着菜区扩大,菜农人口也不断增长,特别是1959年市郊全面改菜,菜农人口猛增,1962年达15.6万人。之后,菜区逐步缩小,1965年菜农人口10万人左右,1973年为9万多人。1975年后菜区不断扩大,菜农人口逐步增加,1978年达到16.2万人。1987年计15.7万人。国家对纯菜区菜农与城镇居民一样,计划供应商品粮、油、煤,菜粮兼作地区实行粮菜挂钩的办法。

〔种菜劳力〕

蔬菜生产,需要劳力较多,以农户为单位生产时,劳动力比较充裕,并具有熟练的生产技术,一般一个劳动力能负担1.5~2亩菜地,忙时还请帮工。合作化后,种菜劳力有所增加。据统计1957年种菜劳力1.26万人,1958年1.86万人。1959年菜地猛增,土劳

比例也有所扩大,平均每个劳力负担菜地4亩左右,种菜劳力3.6万人仍感不足。1960年8月市政府陆续抽调1.7万多劳动力充实蔬菜生产第一线,并要求各蔬菜公社要有80%的劳动力从事蔬菜生产,种菜劳力增至4.88万人,之后随着菜地面积压缩,种菜劳力减少,1961年种菜劳力4.2万人,平均每个劳力负担菜地2.5亩。1965年种菜劳力减为2.2万人,男劳力占45%,技术熟练的近40%,平均每个劳力负担菜地2.1亩。1973年种菜劳力回升3.05万人,男劳力占45.5%,平均每个劳力负担菜地1.42亩。70年代后期菜区向远郊扩展,种菜劳力增加,但结构发生较大变化,1978年种菜劳力达5.6万人,女劳力比重接近60%,青壮年劳力降为34%,技术熟练的劳力降为30%,每个劳力平均负担菜地1.27亩;据八个纯菜乡不完全统计。直接参加蔬菜生产的劳动力占全部劳动力不足80%。80年代以来,随着农村工副业的发展,青壮劳力大多转移到非农产业,种菜劳力中妇女老人比重日趋增加,1984年2.9万余个劳力中,妇女占64.5%,51岁以上的占23.6%,技术熟练的劳动力减为25%,平均每个劳动力负担菜地1.79亩。1987年种菜劳力2.7万余人,女劳力占68.7%,51岁以上的占29.5%。30岁以下的劳力下降到14.2%。每个劳动力平均负担菜地2.2亩,有些蔬菜生产村、队每个劳力要负担菜地5亩以上。劳力不足,素质下降,已成为影响蔬菜生产的突出问题之一。为此,市计委、经委、劳动局、工商行政管理局和蔬菜局联合制定“关于加强菜区劳力管理的几项规定”,对盲目外流的劳力进行整顿,凡未经乡政府批准私自外出的劳动力应取消优惠待遇,部分土劳比例大的地区可以从外地招工种菜等。1989年种菜劳力为2.46万人,其中妇女1.6万余人,占66%,近郊一些乡出现雇佣外地农民种菜,或外地菜农来宁承包菜地种菜。1992年蔬菜价格和流通渠道放开,菜区普遍推行以家庭联产承包为主的生产责任制,农户家庭中从事其他产业的利用闲暇时间帮助种菜,辅助劳力大量增加,另外

雇佣外地农民种菜日趋增加,据不完全统计,1992年外地种菜劳力达2000余人,种菜劳力不足的问题得到缓解。

[生产成本]

蔬菜生产成本与收入,在农户分散种植时,依经营方式不同而有差别,1953年据市农村工作委员会调查,生产成本中人工约占80%多,肥料占10~15%,其他费用较少,但早熟栽培的温床设备费用较大。

1953年成本调查中,除人工费用外,蔬菜成本占收入的比重,从2.29%到47.54%,多数品种在10.73~17.05%,部分品种在21.59~27.09%。1965年蔬菜生产成本占收入的比重,15个公社在20.05~26.57%,9个公社在13.33~19.64%。1974年的蔬菜成本占收入的比重有2个公社超过30%,一般在23~25%。1978年蔬菜生产成本占收入的比重进一步提高,6个公社超过30%,其中2个公社高达40%,大部分在26~28%。1983年集贤四队分品种的蔬菜成本,除人工费用外,占其收入的比重,多在38~47%之间,大白菜最低,为29.65%,4个品种达50%以上。主要原因是化肥、农药用量增加,小棚、大棚、农膜、地膜应用面积扩大,农业生产资料价格上涨等。据1985年调查,农业生产资料1979年后普遍调价,如尿素每吨从450元调至560元,柴油每吨由265元调至508元,架柴每捆由2.2元调至3.15元,木器农具调高55.2%至112.37%,铁器农具调高44.12%至81.82%,竹器农具调高34.7%至122.22%。80年代后期至1994年,生产资料价格逐年攀升,其中化肥、薄膜、农药、柴油等主要物资价格上涨幅度较大,有的较80年代初高出数倍,农本大幅度增加,成为蔬菜价格不断上涨的重要原因之一。

表 70

南京市农村工作委员会 1953 年

蔬菜 种类	调查户名	生长期 (天)	产量 (千克)	收入 (元)	人 工	
					工 数	折价 (元)
腌菜	蒋王庙乡刘传甲	107	4000	128	61	48.2
伏菜秧	大庙乡丁荣富	18~23	1750	315	60	60
矮脚黄	红花乡叶有鑫	50	4250	1105	15	18
瓢儿菜	蒋王庙刘传甲	142	3250	78	46	36.2
黄芽菜	首蓿园乡林连顺	120	2000	120	79	77.8
春包菜	大庙乡徐金华	260	2250	165	28	28
秋包菜	蒋王庙乡陈显德	180	2800	94	56	56
韭菜	扬北乡蔡必成	多年生	1725	184.89	95.45	95.45
白韭	菊花乡卢家科	多年生	1500	600	90	61
蒲芹	茶亭乡吴国宅	58	2850	285	128.5	102.8
番 茄	蒋王庙乡红光社	240	4120	400.31	199.3	131.9
辣 椒	茶亭乡李芳友	222	1140	143	77	61
茄 子	七里镇赵文华	212	2850	214.624	60	50
早黄瓜	茶亭乡李家荣		2000	160	86	68.8
迟黄瓜	菊花乡藏家巷	90	2250	135	68	59
细皮丝瓜	菊花乡窑岗村	85	5000	365	174	215.4
冬 瓜	首蓿园乡张庆南		2000	60	27.5	25.5
瓠 子	茶亭乡许宗山	180	1000	70	60	48
架四季豆	茶亭乡闻德祥	50	1250	150	47.5	36
秋四季豆	扬北乡保安村	80	1500	200	39	70
架豇豆	首蓿园乡后庆	100	900	195	75	73.44
地豇豆	首蓿园乡后庄	60	750	105	25	23.5
毛 豆	红花乡王明尧	100	500	140	28	33.6
扬花萝卜	蒋王庙刘传甲	47	1250	92	37	26.2
五月红萝卜	红花乡鲍季云	60	1500	120	60	76
冬萝卜	红花乡李怀如	60	1500	120	40	48

主要蔬菜每亩成本典型调查表

成	本						每 亩 纯收入 (元)	不含人工 费的成本 占产值的 比重(%)	
	肥 料		种 子		农药 (元)	其他 (元)			成本合 计(元)
	担数	折价 (元)	数量 (克)	折价 (元)					
50	7		10			103	17	14.17	
45	11.25	200	0.24	2.25		61.94	66.06	10.73	
40	9.2		6	7.4		82.6	232.4	7.17	
70	15.2	700	2.5	0.94		36.84	73.66	17.05	
50	12.5	200	0.24			48.94	29.06	16.33	
60	24	100	4.00	2.4		108.2	11.8	25.33	
67	12.8		0.75	0.75		42.3	122.7	8.67	
10 千类	10.2	100	1.00		4.5	71.7	22.3	16.7	
	81.9		1.00		5	183.35	1.54	47.54	
	15.6		10.00		15.6	102.2	497.8	6.87	
85	20.4	700	1.25	1.1	10.00	135.55	149.45	11.49	
70	18.4	50	0.5	0.06	11.187	166.547	293.763	7.53	
67	3.58		1.02			65.7	77.4	3.22	
	13.7			0.45	6.18	70.355	144.269	9.48	
100	5.0		5.0		15.7	91.4	65.9	14.5	
	6.5		2.4		10.0	78	57	14.07	
240	24		2.0		60.0	301.4	63.6	23.56	
43	15.48			0.6		41.58	18.42	26.8	
30	2.0		0.3		3.85	54.15	15.85	8.78	
15	12.0	2500	4.8		21.3	74.1	76.9	25.4	
15	2.25	1500	3.84		1.486	87.576	124	8.79	
50	20		4.5	0.06	17.55	115.55	82.45	21.59	
10	2.7		1.5			27.7	77.3	4	
10	2.2		1.0			36.8	103.2	2.29	
26	6.5	1500	2.7	2.06		37.46	54.54	12.24	
	14.8		1.0			93.8	26.2	13.17	
60	13.2	1250	10.0	2.8	12	86	34	31.67	

续表

蔬菜 种类	调查户名	生长期 (天)	产量 (千克)	收入 (元)	人工	
					工数	折价 (元)
苤蓝	首蓿园乡杜长生	150	1100	110	14	14
大蒜	菊花乡臧家巷	220~ 270	蒜苗 175 蒜头 700	77.7	24	24
青蚕豆	首蓿园乡钱春胜	210	250	15	6	6

表 71

1983年江东乡东林大队集

作物名称	亩产量 (千克)	亩产值 (元)	每亩 用工数	人工数 (元)	物资费 (元)
菠菜	198.6	51.61	15.33	39.86	19.62
番茄	4016.4	704.3	205.82	536.13	340.68
黄金坠黄瓜	3012	1087.54	163.18	424.27	420.44
长春密刺黄瓜	1309.25	250.22	142.11	369.48	310.92
早辣椒	1850.85	694.64	187.44	487.34	261.03
秋冬矮脚黄青菜	1385.2	82.45	25.92	67.39	30.25
腌菜	3121.4	146.48	47.12	122.51	67.39
大白菜	3792.65	268.23	66.14	171.97	77.2
秋萝卜	1768.45	94.51	50.66	130.70	46.79
架四季豆	779.35	215.86	87.05	226.34	189.81
春包菜	975.5	107.63	24.47	63.62	30.08
秋包菜	1406.25	135.49	69.82	181.53	50.94
冬瓜	1474.35	96.71	41.08	106.80	36.03
荣长茄	1488.75	272.14	89.92	231.18	149.25
蒜头	187.1	136.47	52.34	136.10	58.74

成 担数	本						每 亩 纯收入 (元)	不含人工 费的成本 占产值的 比重(%)	
	肥 料		种 子		农药 (元)	其他 (元)			成本合 计(元)
	折价 (元)	数量 (克)	折价 (元)	数量 (克)					
26	6.7	6万	13.2			32.1	16.9	40.61	
50	12	100	1.6	1.5		29.1	80.9	13.73	
	6.5		8.5		6	45	32.7	27.02	
		1万	2.2			8.2	6.8	14.67%	

贤四队蔬菜成本利润表

每亩成本 (元)	农业税 (元)	利 润 (元)	利 润 (%)	不含人工费的成本 占产值的比重(%)
69.48	1.11	-18.98	-27.32	40.17
875.81	3.43	-174.94	19.91	48.86
844.71	2.35	231.48	27.39	39.2
680.40	2.35	-431.53	-63.57	125.0
748.37	3.43	-57.16	-7.64	38.08
97.64	1.41	-16.60	-17	38.4
189.81	1.11	-44.08	-23.02	46.58
249.17	2.32	16.74	6.72	29.65
177.49	1.26	-17.63	-57.65	50.85
414.15	2.25	-200.54	-48.42	88.97
83.70	2.40	44.20	12.31	30.18
232.47	2.25	-98.73	-42.47	39.15
142.83	2.50	-48.62	-34.04	39.84
380.43	3.57	-111.86	-29.40	56.15
194.84	5.26	-63.63	-32.66	46.9

第四节 科技管理与服务体系

民国期间,设在南京的中央农业实验所、中央大学农学院、金陵大学农学院等虽设有从事蔬菜科学技术相关的机构和专业,但对引进蔬菜新品种和技术推广,都起到一定的作用。

解放后,南京蔬菜科技事业发展迅速,先后成立了蔬菜专业科技机构并逐步形成了覆盖全市菜区的科技服务网络。

[试验研究机构]

1953年4月市人民政府从民国时期的遗属学校附属孝陵卫农场划出130亩地建立南京市园艺场,其中50亩菜地80亩果园,1955年迁至浦口,面积扩大为140亩,主要是搞蔬菜的试验示范,1958年下半年交浦口区政府另行安排。

1958年建立南京市农业专科学校,内设蔬菜专业。1959年成立南京市农业科学研究所,设蔬菜研究组,有科技人员6人,与农业专科学校两块牌子1套班子,1962年先后撤销。

1962年6月1日成立南京市蔬菜试验站,科技人员15人,工人20人,设品种、栽培、植保3个组,从事应用技术研究,属南京市农林局领导,有试验基地92亩,业务上受中国农科院江苏分院指导。1966年新建三层办公楼1幢,557.2平方米,单屋面玻璃温室100平方米,手扶拖拉机1台。1969年10月因“文化大革命”干部进干校,试验站自行解散。

1972年秋,南京市农业科学研究所恢复,设蔬菜科研组,有蔬菜科技人员4人。

1973年3月市蔬菜试验站恢复,设品种、植保2个组,地址在太平门外岗子村,有试验地70亩。1974年6月为扩大试验基地,

表 72 市蔬菜科研所历任领导一览表

单位	时间(年)	书记	副书记	所长	副所长、副站长
农科所	1959~1962	张其勋		倪浪平(兼)	张其勋(兼)
	1962~1969	冉松林		张其勋	
蔬菜试验站	1973~1977	臧西传		冉松林(兼)	郝明成 傅纯生(77.7任)
蔬菜科学研究所、推广站	1978~1981	牟初民	臧西传	牟初民(兼)	傅纯生、许海平(1978年) 朱钟灵(推广站80.3任)、陈德椿(80年任)
	1982~1983	牟初民	臧西传	陈德椿(82.2)	傅纯生、朱钟灵、戴俊、俞小川(82.6任)
			吴增礼(83.7任)		
1984~1988.6	吴增礼(84.6调离)	李梅勇(84.5任)	俞小川(83.10任)	李梅勇、高德寅(84.7任)、朱钟灵 魏祥培、姜秀英(87.2任) 1984~1987年,陈德椿,戴俊退二线分别任所长级调研员,副所长级调研员。	
蔬菜科技中心	1988.7	杨华林		李梅勇	高德寅、魏祥培、俞小川、周泰熙 姜秀英
	1989~1990	杨华林		李梅勇	高德寅、魏祥培
	1991~1992	李梅勇		孙琴(91.10任)	高德寅、魏祥培
	1993~1995	李梅勇		李梅勇	高德寅、徐裕生

增设小农场(时为全民所有制企业单位,独立核算),土地75亩,定员26人,科研方向根据菜区需要,通过广播,办讲座等形式,直接为生产服务。1976年11月增设推广组。1978年3月27日,蔬菜

试验站改名为南京市蔬菜科学研究所,科技人员 12 人,设品种、植保、群众科技、大白菜、黄瓜、良种繁育、土肥、食用菌、后勤(1979 年改为秘书组)7 个组。群众科技组 1980 年划出,成立南京市蔬菜技术推广站,1981 年 3 月 20 日,附属小农场由全民所有制农业企业改为全民所有制事业单位,市蔬菜科研所人员编制增至 110 人,其中科技人员 35 人。良种繁育组 1983 年划出成立市蔬菜种籽站。

1983 年下半年成立劳动服务站进行技术开发,1984 年 7 月设立蔬菜科技服务部,经营种子、激素、新农药,开展咨询服务,加速无须根豆芽、宁丰系列黄瓜、白豇二号豇豆等科技成果向生产转化,研究组调整为抗病育种、黄瓜大白菜杂优利用、引种、栽培、农机、植保、食用菌、土肥 8 个课题组,另设办公室管后勤等工作,新建双屋面温室(300 平方米)、教室(90 平方米)、养虫室(76 平方米)、网室(100 平方米)、固定喷灌 21 亩。1987 年从荷兰引进自控温室全套设备,11 月份全部建成投产,总面积 2918 平方米。

1988 年 7 月,市蔬菜科研所,技术推广站、种籽站合并成立南京市蔬菜科技中心。1990 年种籽站划出与市蔬菜种子公司合署。

[蔬菜学会]

1979 年成立南京农学会蔬菜学组,1985 年 9 月 20 日在此基础上筹建南京蔬菜学会,1986 年 3 月 29 日正式成立,学会是蔬菜科技工作者的群众性团体,其宗旨是团结全市蔬菜科技工作者,为发展南京地区的蔬菜科技事业,提高蔬菜生产供应水平做贡献。首届会员 89 人,来自在宁的部、省属高等学校和科研机构,省、市、区有关部门和科研单位的科技工作者。下设蔬菜育苗、蔬菜种子、保护地栽培、植物保护、贮存保鲜、土壤肥料、食用菌、蔬菜机械化 8 个专业学组开展学术活动。第一届理事会名誉理事长是市顾问委员会副主任刘峰同志,理事长鞠京海。1987 年、1988 年先后编印由会员撰写的学术论文集 2 册。

[推广机构]

1954 年雨花台区、陵园区、燕子矶区、栖霞区分别成立农业技术推广站,1957 年成立大郊区时撤销,1960 年市副食品局成立市蔬菜技术推广站,有工作人员 8 人,1962 年 6 月并入市蔬菜试验站。1963 年成立南京市农业技术推广站与市农林局生产科合署办公,共有 11 人,同时新建 6 个区蔬菜技术推广站,1965 年,区站缩减为 3 个。1969 年 10 月因干部进干校,市、区推广机构解散。

1973 年雨花台区红花蔬菜病虫测报站成立,1976 年栖霞区马群蔬菜病虫测报站和浦口区黄姚蔬菜病虫测报站成立,人员各 3 人,均属集体事业性质,民办公助。1976 年初,全市菜区共设蔬菜病虫测报点 13 个,分点预测蔬菜病虫害发生规律,并推广防治技术,指导大面积防治工作。

1973 年开始筹建菜区公社、大队、生产队三级蔬菜科技服务网络,1975 年 1 月,市革委会召开蔬菜科技会议后,进一步建立和健全基层蔬菜科技组织,至 1976 年 1 月,全市菜区有群众性蔬菜科技组织 279 个,其中属集体事业性质的公社科技站 15 个、大队集体投资的科技队 39 个、生产队科技组 225 个。雨花台区建立区蔬菜试验站(全民事业单位)。1978 年全市菜区共有蔬菜试验站 1 个、公社科技站 14 个、大队科技队 94 个、生产队科技组 675 个,参加人数 3739 人,有 1681 亩试验基地,以良种繁育、植物保护、蔬菜栽培为主要任务。

1976 年 11 月,市蔬菜试验站设群众科技组,专门从事蔬菜科技推广工作。1980 年 1 月 22 日经南京市编制委员会批准,扩建为南京市蔬菜技术推广站,编制 6 人,负责全市蔬菜技术推广工作,同时成立雨花台、栖霞、浦口 3 个区蔬菜技术推广站,雨花台、栖霞两站编制各 5 人、浦口站 3 人(1983 年 7 月,因浦口、大厂分区,改为浦口站 2 人,大厂区 1 人),负责所在区的蔬菜技术推广工作。

1983 年 8 月 4 日市政府批转市蔬菜局“关于加强蔬菜技术推

广体系建设的报告”，将公社蔬菜科技站和大队蔬菜科技队改为公社种子场和大队种子队，业务上受公社蔬菜技术推广组指导。在江
东、沙洲、红花、石门坎、马群、雨花、紫金山、玄武湖、尧化、迈皋桥、燕子矶、摄山、三河、葛塘等公社新建 14 个公社蔬菜技术推广组，板桥、铁心、西善、双闸、江心洲、十月、顶山、沿江 8 个公社各设 1 名蔬菜技术推广员，合计 42 人，负责所在公社的蔬菜技术推广工作，属民办助性质。

1984 年下半年，雨花台区在雨花台乡丁墙村原良种繁育场成立区蔬菜科技中心。1986 年下半年，大厂区成立蔬菜科技中心。担负蔬菜科技开发、服务、培训等工作。

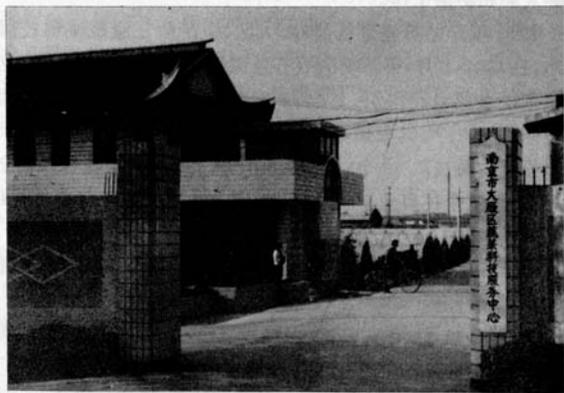


图 48 大厂区蔬菜科技中心

【服务体系建设】

1984 年以来，菜区积极推行以“统一经营、连片种植、联产计

酬、统一上市”为主的多种形式生产责任制，同时大力建设与之相配套的产前、产中、产后服务体系，从 1986 年到 1989 年先后在 50 个村建立了农机服务队伍，1989 年机耕面积 12 万亩次，在 61 个村建立了专业育苗点，1989 年培育夏菜秧苗 5000 余万株，在 40 个村建立了五统一（即统一购药、配药、查病防病、防治技术、防治时间）植保服务网络，良种繁育以市蔬菜原种场生产原种、乡科技站繁育亲本，村科技队制种形成体系，年供应蔬菜良种 100 余万公斤，加上原来的市、区、乡、村四级科技网形成了比较完备的五大服务体系网络。1992 年蔬菜产销放开，菜区普遍推行家庭联产承包



图 49 紫金山乡蔬菜科技站

责任制后，这些建立在集体经济基础上的专业服务体系与千家万户分散经营不能适应，大多解体，为此市蔬菜局积极着手探索建立适应市场经济要求和家庭经营为主的新的社会化服务体系。1992 年针对放开后菜农急需生产动态和市场信息的情况，建立了区、乡及部分村计 35 人的信息员队伍，同时积极采取措施巩固完善乡、村科技站（队），稳定农技队伍，在此基础上建设一批菜园园艺场，

使之成为良种育供,技术示范推广、产销综合服务的基地,1994年开始筹建 1995年9月20日正式成立“菜农协会”,首批发展会员3000人,通过这一形式来提高菜农的组织化程度,帮助菜农解决生产销售中的实际困难。

表 73 1995年蔬菜科技站队、园艺场基本情况

区县	科技站、队、园艺场名称	菜地面积(亩)	其中大棚面积(亩)	职工人数(人)	其中科技人员(人)
雨花台区	江心洲乡东宏科技站	45	7	6	1
	板桥镇古雄科技站	33	20	7	1
	雨花镇农科所	11.5	11.5	6	1
	丁墙科技站	10	2.7	4	1
	沙洲乡种子站	68	12	18	2
	沙洲村科技站	15	5	8	1
	中和村科技站	21	4	8	1
	西善桥镇吴村科技站	10	4	5	1
	区四圩蔬菜园艺场	120	65	20	2
	区西善蔬菜园艺场	230	50	18	2
区营养液栽培基地	50	30	15	5	
栖霞区	马群镇科技站	50	10	12	2
	青马科技队	9	4	5	1
	花岗科技队	36	8	9	1
	石坝科技队	15	10	7	1
	迈皋桥万寿村科技队	30	15	14	2
	奋斗科技队	10	6	6	1
	兴卫科技队	10	6	4	1
	燕子矶镇科技站	8	6	10	2
	芭斗科技队	8	5	9	2

区县	科技站、队、园艺场名称	菜地面积(亩)	其中大棚面积(亩)	职工人数(人)	其中科技人员(人)
栖霞区	尧化镇科技站	20	5.5	8	2
	尧辰科技队	15	7	5	1
	王子楼科技队	20	5	7	2
	尧胜科技队	5	3	3	1
	尧化科技队	12	7	7	2
	栖霞镇栖霞科技队	6	4	4	1
	掘山园艺场	46	46	31	2
	东阳科技队	20	17	10	1
浦口区	八卦洲园艺场	110	50	35	1
	泰山镇蔬菜科技站	21	11	7	1
	沿江镇蔬菜科技站	8	8	6	1
	大桥蔬菜园艺场	33	15.5	14	3
大厂区	保安村科技队	15	3	8	1
	蜀塘镇科技站	35	20	22	2
	中山村科技队	49	20	11	1
	新村科技队	7	5	6	1
鼓楼区	区蔬菜科技服务中心	15	9	9	1
	区蔬菜园艺场	100	55	54	4
	江东镇江东良种场	80	30	20	3
玄武区	岔路口村科技队	15	9	8	2
	五旗村科技队	40	6	8	1
	徐庄村科技队	15	12	9	2
	仙鹤村科技队	12	4	8	1
	孝陵卫镇科技站	80	14	20	2
白下区	石门坎镇农科所	60	10	17	2
	杨庄村科技队	30	20	10	2
秦淮区	红花镇蔬菜园艺场	75	56	27	3
建邺区	兴隆街道兴隆村科技队	25	10	15	2
	兴隆街道河南村科技队	30	15	12	1
六合县	六合县园艺场	100	15	30	1

〔在宁部省属蔬菜科技机构〕

江苏省农业科学院蔬菜研究所。民国时期的中央农业实验所，1937年迁往重庆，1943年设园艺系，1945年迁回南京，中华人民共和国成立后成为江苏省农科院，1979年设立蔬菜研究所，多年来对南京市蔬菜科技事业给予了经济支持和技术指导。

江苏省农林厅。1952年12月成立江苏省以后设立，先后由园艺、经济作物、副业、林特产、种子、植保等处设人兼管或专管全省蔬菜生产技术推广工作，对南京市蔬菜生产和科技工作给予了指导和支持。

南京农业大学。1921年东南大学在国内首先设立园艺系(主要是蔬菜生产)，1928年5月数校合并改为中央大学后，建有蔬菜实习农场，用于试验和学生实习。中华人民共和国成立后，中央大学改为南京大学，1952年全国高等院校院系调整，南京大学、金陵大学的农业院系合并成立南京农学院，设有蔬菜专业。1984年改为南京农业大学，该校园艺系蔬菜专业经常对南京菜区进行技术指导。

〔获奖成果〕

1978年以来，本市蔬菜科技机构的科技成果硕果累累。1978年获市科技成果1等奖1个，3等奖1个，雨花台区科技成果1等奖2个、2等奖3个、3等奖5个，栖霞区科技成果3等奖6个，浦口区科技成果4等奖1个。

1979年获江苏省农科院科技成果3等奖1个、4等奖1个，市科研新品3等奖1个。

1980年获江苏省农科院科技成果4等奖2个，市技术推广3等奖2个，市蔬菜局技术推广4等奖13个、5等奖16个，雨花台区科技成果1等奖6个、3等奖2个。

1981年获市科技推广3等奖4个，市蔬菜局科技推广4等奖

南京市蔬菜重要科技获奖成果项目

表 74

序号	成果名称	完成(主持)或协作(参加)	获奖等级	颁奖单位
1	不结球白菜品种资源收集整理和周年系列新品种的选育推广	完成单位:南京农业大学 南京市蔬菜科学研究所	1984年度全国科学技术进步2等奖	国家科学技术进步奖评委会
2	江苏省主要农林害虫天敌资源和调查	完成单位:江苏省农业科学院 植物保护研究所 协作单位:南京蔬菜科学研究所	1984年江苏省科学技术进步2等奖	江苏省人民政府
3	马铃薯无病毒种薯生产及良种繁育体系	主持单位:中国科学院植物研究所 中国科学院微生物所 南京市蔬菜科学研究所参加	1985年中国科学院科学技术进步1等奖	中国科学院
4	蔬菜控温快速育苗的配套技术与设施	主持单位:中国农业科学院蔬菜研究所 南京市蔬菜科学研究所参加	1985年全国农林渔业科学技术进步1等奖	农林渔业部
5	植物生产调节剂 NE-109 的合成应用及安全评价	主持单位:南京市蔬菜研究所 南京电化厂	1984年度商业部科技成果二等奖	商业部

10个、5等奖43个,雨花台区科技成果1等奖6个、2等奖2个、3等奖3个。

1983年获商业部商业科技成果2等奖1个,江苏省科技成果3等奖1个,江苏省农林厅农业技术改进4等奖3个,市科技成果3等奖2个。

1984年获商业部科技二等奖(主持单位)1个,获全国技术进步2等奖1个(参加协作),全国农牧渔业科技进步3等奖1个,江苏省科技进步2等奖1个,江苏省农科院科研4等奖2个,市科技成果2等奖1个、3等奖1个、优秀科技2等奖2个,栖霞区科技成果3等奖2个,浦口区科技成果4等奖1个,大厂区科技成果2等奖1个。雨花台区1982~1984年度科技成果1等奖2个、2等奖3个、3等奖5个。

1985年获中国科学院科技进步1等奖1个(参加协作),全国农牧渔业科学进步1等奖1个,江苏省科技进步3等奖1个、4等奖2个,市优秀科技成果2等奖1个。

1986年获市科技进步3等奖2个。

1987年获农业部科技进步3等奖1个,江苏省科技进步4等奖1个,省农林厅农业科技进步3等奖2个、4等奖1个,大厂区科技成果1等奖1个,浦口区科技成果3等奖2个。

1988年获农业部科技进步2等奖1个,江苏省农林厅农业科技进步3等奖1个、4等奖1个,市科技进步3等奖1个。

1989年获农业部科技进步3等奖1个,市科技进步3等奖1个,淮阴市开发新产品3等奖1个。

[技术培训]

新中国成立后,人民政府逐步开展蔬菜技术培训。1952年11月,蔬菜遭受严重冻害后,市政府立即召集老农和技术人员座谈讨论救灾生产技术措施,通过先进农户示范、技术培训指导,贯彻到

各农户的生产自救中,很快恢复蔬菜生产供应。为提高菜农种菜技术,发展蔬菜生产,1954年起每年举办1~2次技术培训,聘请南京农学院和中国农科院江苏分院等单位的教师、研究人员讲课,对象是区、乡各级领导和老农。1954年市农林处编印有关蔬菜方面的《南京市业余教材》一套,内容有地老虎防治、夏季蔬菜定植和田间管理、马铃薯田间管理技术、夏菜育苗、怎样做好夏季蔬菜选留工作、早秋菜的定植、怎样种南瓜等,印发至菜区。

1964~1966年,省市联合多次举办茄子、番茄杂种优势、塑料薄膜小棚复盖栽培技术等培训。1972年蔬菜管理机构恢复后,积极开展技术培训工作,1974年举办全市蔬菜技术培训班,培训区、公社、大队、生产队技术员120余人,各区、公社也相继举办现场技术培训。1975年市蔬菜主管部门与南京市有线广播站联合举办广播讲座,学期1年,每月讲2~3课,早晚各播1次,连播3天,连续举办4期。内容有蔬菜病虫害基本知识及其防治技术,蔬菜丰产栽培技术、蔬菜种子繁育技术、蔬菜杂种优势利用等,由专业科技人员和有经验的老菜农撰稿,广播员播音,深受菜农欢迎。1976年为适应菜区科学种菜的需求,市蔬菜试验站举办蔬菜丰产栽培技术讲座,每期1年,200人左右,每月面授2~3讲,共举办3期。

1976年1月4日至18日市蔬菜主管部门举办全市蔬菜栽培、种子、植保等综合技术培训班,有150人,脱产半个月参加学习。12月与江苏省蔬菜办公室合办蔬菜丰产经验技术培训,参加对象为全省菜农250人,分别由各市科技人员和老菜农讲课,集中在红花公社招待所学习交流1周。1978年1月为适应蔬菜选种留种杂交制种发展到应用自交不亲和系、雄性不育系、自交系等新技术的需要,举办种子工作及新技术培训班,集中授课8天,有180人参加,采取课堂教学实地操作相结合的方法,使我市育种新技术应用顺利开展。1979年2月结合当时蔬菜生产中的新问题,再次举办以种子工作为主的技术培训班,有70人参加。另外,各级蔬菜

主管部门还利用各种会议,多次放映农业科教电影片和幻灯片,普及蔬菜生产技术知识。

1980年为配合江苏省社办农民技术员考试考核,先后举办培训班两期,第1期在年初与其它农作物合办为期30天,第2期于初夏蔬菜地区单独培训15天,菜区参加人数共140人,同时根据省定考试大纲编印蔬菜辅导教材,经江苏省人民政府统一考试考核,有45名获得江苏省人民政府颁发的社办农民技术员合格证书,享受省人民政府发给的农民技术员经济补贴。同年还举办蔬菜植物保护专题技术培训7天,有70人参加。1981年江苏省人民政府在社办农民技术员中招收大专水平的全民农业科技人员充实基层工作,本市菜区有60人报名,为提高其农业知识水平,举办为期15天的大专技术培训,聘请南京农学院教师讲课,经省政府统一考试。录取9名,安排在本市菜区工作。1981年以后,每年举办全市性的蔬菜技术培训2~3期,每期1~7天,培训内容分育苗、栽培、植保、农机、地膜复盖等,每期80人左右。

1982年市蔬菜局开办固定校舍、公开招生与基层推荐相结合的中等专业水平的蔬菜技术培训班,每期1年,共办3期。有126人获市蔬菜局颁发的结业证书,大部分在菜区担任技术工作。

1983年下半年,市、区蔬菜局在农村普通中学定点设立蔬菜职业班(高中),雨花台区牌楼中学1983~1984年招收3个班,栖霞区尧化中学、玄武湖中学和五十六中1984年各招1个班,学制3年,197人学成毕业,全部回区、乡、村参加蔬菜生产。1985年市蔬菜局蔬菜技术培训班列入市二教局统办的职工中等专业学校,改称南京市职工中专学校蔬菜局分校,向社会公开招生33人,学制3年,发给市职工中专毕业证书,回各区、乡安排工作。

〔蔬菜科技资料编撰〕

解放后,市人民政府为提高蔬菜生产水平,先后于1954年、

1955年两次组织苏州农校来宁实习的教师、学生及科技人员对南京蔬菜生产技术进行调查摸底,编写出南京蔬菜生产基本情况,其中有关蔬菜生产技术部分另行编印广为散发。1955年市农林处结合当时生产印发各种蔬菜生产技术参考资料和调查材料,并编印主栽品种的栽培技术操作规程等。1960年以南京市农林局、南京市农业科学研究所名义组织蔬菜科技人员编写《蔬菜栽培手册》,由江苏人民出版社出版,江苏省新华书店发行。随着蔬菜生产技术的发展,先后四次修改再版发行。

1973年南京市蔬菜试验站为适应菜区对蔬菜生产技术的需要,总结搜集当时科学种菜的典型资料,编印《南京市蔬菜科技材料汇编》,发至本市蔬菜生产各部门,并与外地省市180多个蔬菜科技单位交流,前后坚持10年,共编印10期。1975~1992年市蔬菜试验站及后来的蔬菜科研所针对当时蔬菜生产中的主要技术问题,编印《科学种菜》,每年17~25期,促进了蔬菜生产技术的发展,同时还编印《蔬菜病虫害情报》,每年15期左右,发至菜区生产队,并与全国大中城市交流,为及时防治提供了可靠依据。1976年编印《蔬菜病虫害防治广播教材》。汇编《南京市蔬菜栽培资料》、《南京市蔬菜科技专辑》、《南京市蔬菜培缺技术专辑》、《南京市蔬菜病虫害防治专辑》,印发至菜区各级。1991年3月南京市蔬菜局主编,江苏科技出版社出版《南京蔬菜品种志》

〔对外科技交流〕

1956年夏北京国际植物检疫会议部分专家来南京玄武湖乡考察蔬菜病虫害。

1974年8月~1977年4月南京市蔬菜试验站有1名科技人员参加“中国援助几内亚农业技术组”,主要参加解决了该国“第一蔬菜”——葱头的生产技术等。

1978年西萨摩亚王国政府要求中国政府援助该国发展蔬菜

生产,中华人民共和国对外贸易部、农牧渔业部、外交部委托南京市蔬菜主管部门组织“中国援助西萨摩亚王国蔬菜技术考察组”一行5人于5月~7月赴西萨摩亚王国实地考察,提出该国发展蔬菜生产前景、途径和具体措施,1980年3月派出以南京市科技人员为主组成的“中国援助西萨摩亚王国蔬菜技术组”一行7人,主要帮助建立“努乌蔬菜技术推广站”,进行试验、示范、培训、开发。

1980年4月~10月,市蔬菜科研所有1名科技人员赴日本爱知县安城市农家进修蔬菜设施园艺栽培技术,主要学习冬春、夏秋两季黄瓜的塑料薄膜温室栽培等技术,获得安城市市长、安城市农业协同组合长颁发的“研修证书”。

1984年10月~1986年12月,本市2人参加“中国援助安提瓜和巴布达国农业工程技术组”,帮助该国发展蔬菜生产,在安提瓜解决了马铃薯等蔬菜热带栽培和留种问题。并应该国农业部要求撰写了《安提瓜选留种和种子贮藏法》。

1987年2月本市3人参加江苏省赴荷兰考察温室的代表团,考察荷兰温室生产。

1992~1995年本市蔬菜产销部门领导和科技人员多人先后赴美国、日本、东南亚国家考察。

截止1995年,先后接待美国、法国、德国、荷兰、日本、韩国、俄罗斯、以色列等21个国家34批农业及蔬菜技术团体的参观访问。

大 事 记

南朝宋

已出现寺院和官家菜园,江宁土山有净名寺菜园;秦淮南有柳元景菜园数十亩;元嘉年间(424~453)在台城内“筑蔬圃”。

南朝齐

周颙居钟山称“春初早韭,秋末晚菘”为蔬之佳品。

陶弘景称誉建康苕菇“细腻香甜,粉糯可口”。

南朝梁

沈约在钟山下筑东圃,有郊园30亩,种植各处蔬菜。其诗中所咏蔬菜有瓜、茄、芋、菘、韭、葵等。

史载梁时玄武湖水生蔬菜有苻、蒲。

宋

王安石晚年居半山园,其诗中曾咏及之蔬菜有苜蓿、苋菜、芥菜、山药等。

陶功曹《采菱曲》述菱角盛况。

元

金陵城东南菜园务(今双桥门上坊门之间)元时已为光禄寺管理的菜园。

明

洪武十四年(1381年),建国子监,有菜园42亩。

洪武年间(1368~1398),菜市新兴,其著者有新桥市、北门桥市、大中市、三牌楼市等。

明代,金陵东南菜园务与西南安德乡均为盛产蔬菜之所,产有芹菜、芦蒿、生菜、芥菜、苔菜、芥菜、葱、腌菜等。

宣德年间(1426~1435),南京产笋、荸荠、芋、姜、藕等蔬果,每年均作贡品送北京,或为皇宫“岁进荐新”,或纳太常寺作祭祀礼仪之供品。

宣德四年(1429),城郊菜园“并令不论官私种而鬻者,悉令纳钞”。对蔬菜市场已进行管理并征税。

明代中后期,南京产蔬菜见于方志者还有菜瓜、丝瓜、水芹等。南京地产莲藕“甘脆无渣”与“入口如冰雪,不待咬啜而化”的大板红菱并为蔬之上品。

清

康熙年间(1662~1722),南京蔬菜已有白菜、茄果、瓜、绿叶菜、薯芋、水生菜、食用菌等8类约30种,地方品种结构已形成。

太平天国定都南京时期,有5处自由集市贸易的买卖街,其中蔬菜副食品行业,一在太平门外,一在驯象门(今赛虹桥南)内。

甘熙称誉南京瓢儿菜“甘美绝伦,然须霜雪始佳”。

光绪年间(1875~1908),玄武湖产的湖茭、茭菜、菱角纳税。

清末,南京“市内旷土、皆有蔬圃”。城内有彩霞街、木屐巷等13处蔬菜集市。

中华民国

1920年(民国9年),崇善堂在原仪凤戏院处,建彩霞街菜场。

1927年(民国16年),南京市府令工务局派员查勘,并上报菜场建设计划。

1928年(民国17年)3月17日,市府29次市政会议决定由工

务局择地招商兴建菜场。

1931年(民国20年)3月17日,南京市鲜菜行业同业公会在市社会局立案登记。

1932年(民国21年),《南京市政》载南京农业生产调查情况,其中菜地5984亩,另载“南京23个乡中有16个乡有蔬菜地”。

1933年(民国22年)10月14日,中华路菜场建成。

1935年(民国24年),是年编纂之《首都志》载南京产蔬菜种类42种;另据《陵园小志》云,中山陵园菜地“位于石象路南,面积约50亩”,种植四季菜品,“罗致品种甚富”,并出售优良种子。

同年8月13日,丁家桥菜场建成,10月2日杨家花园菜场建成。

1936年(民国25年)2月10日,八府塘菜场建成,3月10日,科巷菜场建成。

1937年(民国26年),城内五龙桥一带菜农,以门窗做马粪温床,育辣椒苗。

当年统计全市菜场14处,其中产权属市府7处,私营菜场7处。

1939年(民国28年)2月1日,日伪市政府成立“菜场管理所”。

同年2月,同仁街菜场建成,并开始兴建复兴路菜场(今新街口菜场)。6月17日,山西路菜场建成。

1940年(民国29年)6月,日军北支派遣田中部队本部经理对南京蔬菜产销进行调查。

1942年(民国31年)5月,日伪市社会局、首都警察总监署、市社运会、市商会组成物价调查队,前往各菜场菜市查处不遵限价者。

1943年(民国32年),日伪南京市农林室调查城郊菜地。同年5月9日,南京特别市菜蔬同人联谊会成立,5月30日与鲜菜行业

公会合并成立蔬菜公营社。

1946年(民国35年),美国善后救济总署,在南京推广美国蔬菜良种。

1947年(民国36年)9月22日,八府塘菜场重建开业,12月5日,热河路菜场建成。

1948年(民国37年)9月,大批经济警察检查菜场菜市蔬菜限价,私抬价者予以逮捕交送首都高等特种刑庭起诉。

中华人民共和国

1949年

5月,市人民政府城市建设局兼管蔬菜生产。

1950年

5月26日,市工商联筹备委员会组织成立市菜行同业公会筹备委员会。

1951年

10月,市郊区行政办事处兼管蔬菜生产。

1952年

9月,市农林水利处管蔬菜生产。

11月30日至12月4日,强寒流袭击南京,在地菜受冻害面积10277亩,市人民政府发放救济金及贷款,组织菜农抗灾恢复生产。

1953年

3月,市人民政府改农林水利处为农林处,与中共南京市委农村工作委员会合署,继续管理蔬菜生产。

3月,菊花乡窑岗村姚成贵蔬菜生产合作社成立。

4月,南京市园艺场建立,场址在中山门外卫岗。

1954年

6~8月,特大洪涝,城郊蔬菜受淹8000余亩。

11月,市供销社成立蔬菜经理部,并开始对私营菜行进行社会主义改造。

1955年

市郊菜区建改良温室200间,主要用于冬季培育番茄、黄瓜秧苗。

市农林处在市园艺场进行苏联移动式喷灌试验(时称人工降雨)。同时在茶亭乡、红花乡、大庙乡及红旗生产合作社进行机器抽水 and 用皮管浇菜。

1956年

1月1日,中共中央主席毛泽东视察玄武湖乡锁金村玄武湖蔬菜生产合作社。

3月,南京市蔬菜公司成立。

5月22日,全市陡降暴雨达136毫米,蔬菜受淹700余亩。

6月,鲜菜经营采取包销办法,8月又恢复原代销形式。

8月31日,根据商业部指示,市蔬菜公司改称蔬菜食品杂货公司。

10月15日~31日,蔬菜食品杂货公司举办第一期蔬菜营业员训练班,培训学员46名。

11月,市农林处扩建为农林局。

11月5日,市蔬菜食品杂货公司所属16个批发站全部改组为独立核算的交易市场。

1957年

4月5日,市供销社副食品批发站及下关、水西门交易市场并入市蔬菜食品杂货公司。

7月,市蔬菜食品杂货公司实行鲜菜独立核算制。

12月31日,市蔬菜食品杂货公司恢复原名“南京市蔬菜公司”

1958年

2月4日,市人委决定将农牧业公司经营业务并入市蔬菜公司。

4月,市蔬菜公司更名为市商业局蔬菜批发部。

7~8月,长期高温干旱,斜纹夜蛾,菜螟盛发,为害多种蔬菜,除葱外在地菜减产20%。

夏,南京市农业专科学校成立,设蔬菜专业班。

9月,试行菜区生产队与菜场直接挂钩,不久又恢复议价购销。

12月,雨花台人民公社九龙耕作区获国务院授予“农业社会主义建设先进单位”嘉奖。

1959年

5月5日,市商业局蔬菜批发部撤消,恢复市蔬菜公司。

7月15日,市物价委员会公布15个品种伏缺期间保护价,其实际交易价低于保护价时,由市蔬菜公司按保护价收购。

秋,蔬菜产销开始实行区、社对口,统购包销,按人定量,划片供应的办法。同年,南京市农业科学研究所成立,下设蔬菜研究组。

1960年

6月5日,市委召开紧急会议,研究蔬菜生产供应问题。

9月,市副食品局成立,统管副食品(包括蔬菜)的产销工作。

9月,市蔬菜公司区办事处改为区分公司。

9~10月间,高温干旱,蚜虫危害严重,7万余亩在地菜大幅减产。同年,南京市蔬菜技术推广站成立。

1961年

1月6日~8日,市蔬菜工作会议,要求“一季度每人每天250克菜,二季度每人每天500克菜”。

4月16日,严重霜冻,蔬菜受灾2.43万亩。

6月9日,市粮食局、副食品局决定对蔬菜生产实行奖粮政策,设上市奖、细品种奖、定购超产奖、全年奖粮1800吨。

6月13日,为加强副食品采购调运工作,市蔬菜公司在苏州设立驻苏工作组。

7月,全市以菜场核算的55个大核算点,改为435个以合作商店(小组)核算的小核算点。

1962年

6月1日,南京市蔬菜试验站成立,站址在太平门外锁金村原中央大学园艺场旧址。

7月,郊区办事处成立,蔬菜生产划归该处管理。

9月,市蔬菜公司区分公司恢复为办事处。

同年,市商业局、粮食局、副食品局、供销合作社联合发出《关于蔬菜奖励办法的通知》,除奖粮外,还奖励油票、布票、工业品券等。

同年,菜农口粮标准在年人均200千克原粮基础上增加成

粮 25 千克,超过附近粮农水平。

同年,蔬菜产销从“统购包销”逐步恢复为“议购议销”。

1964 年

4 月,持续阴雨低温半月余,严重影响夏菜生产。

同年,市蔬菜公司与菜区各公社、大队、生产队签订产销合同。

中国农业科学院江苏分院、市蔬菜试验站及市、区蔬菜技术推广站联合在红花、紫金山搞“样板点”,示范推广番茄、茄子一代杂种、小棚盖栽培等技术。

红花公社菜农在甜椒中发现南京早椒与茄门甜椒的天然杂交单株。

1965 年

农林局恢复建制,蔬菜生产管理职能又划归农林局。

1968 年

10 月,市蔬菜公司扩建双桥门菜站。

11 月 13 日~16 日,市革委会召开第一次蔬菜工作会议,贯彻“就地生产、就地供应、以需定产、产销大于销”的方针。

1969 年

1 月 27 日~30 日,市革委会召开第二次蔬菜工作会议,制定价格等有关政策。

6 月 23 日~28 日,市革委会召开第三次蔬菜工作会议,介绍上海、济南的蔬菜产销经验,制定蔬菜产销工作意见。

7 月上中旬,连续阴雨,夏菜早衰。

秋,红花公社菜农用南京早椒与茄门甜椒亲本隔行梅花形种植,获得杂交一代种子,优势显著。

1970 年

6~7 月,连续阴雨,夏菜早衰,伏缺严重。

1971 年

7 月 9 日~14 日,市第四次蔬菜工作会议,介绍北京、天津蔬菜产销经验,决定增加菜地 3500 亩。

1972 年

6 月 14 日~16 日,市第五次蔬菜工作会议,主要研究推行蔬菜产销挂钩。

7 月 2 日,暴雨,日雨量 150 毫米以上,夏菜受涝提前落市,市场供应偏紧。夏,市农业科学研究所恢复,下设蔬菜研究组,地址浦口石佛寺。

1973 年

5 月 25 日~28 日,第六次蔬菜工作会议,市委书记方明到会讲话,重点落实堵缺任务,提出“每亩日上市 10 千克”的要求。

7 月 1 日,“南京市蔬菜等级、规格、质量”开始执行。

11 月 12 日~15 日,第七次蔬菜工作会议,市委书记方明到会,市革委会副主任房震主持会议并作报告,重点研究蔬菜基地建设和冬春生产供应问题,提出 80% 菜地“日雨 200 毫米不受涝,百日无雨保灌溉”的目标。

同年,南京市蔬菜试验站恢复。

菜区各级开始筹建蔬菜科技站(队)。

1974 年

4 月 23 日~25 日,第八次蔬菜工作会议,重点安排落实“伏

缺”和全年蔬菜产、供、销任务。

6月17日,暴雨大风,在田菜受灾面积1.2万亩。

7月30日~31日,暴雨,菜地受涝面积5640亩。

秋,十字花科蔬菜软腐病、霜霉病盛发,减产30%左右。

同年,市蔬菜试验站与红花公社九龙大队科技队共同进行“早×甜”辣椒人工制种,获得成功并向全市推广。

市蔬菜试验站引进通化塑料喷头,设计组装固定式摇头喷灌,市革委会拨专款在全市菜区推广。

1975年

3月18日~21日,第九次蔬菜工作会议,总结上年工作,部署当年任务。

5月,市革委会成立蔬菜领导小组,下设办公室,负责全市蔬菜产销工作。

市蔬菜办公室在菜区设点示范推广竹木钢筋结构塑料大棚,栽培番茄、辣椒、茄子、黄瓜。

冬,全市菜区掀起学大寨运动。

当年增补常年菜地1万亩。

1976年

1月,市革委会成立多种经营管理局,蔬菜生产管理职能划归该局。

10月7日,市蔬菜工作会议。

当年,南京农学院曹寿椿教授育成耐热青菜品种——矮杂一号。

1977年

5月18~19日,市蔬菜工作会议,市委副书记华子泉到会讲

话。

11月下旬至次年2月,长期低温,露地越冬菜、冬贮大白菜、夏菜秧苗受冻害,损失严重。

1978年

4月8日~15日,持续高温,最高达33℃,春菜提前抽苔。

6月下旬~7月上旬,持续高温,35℃以上高温连续十余日,夏菜早衰。

7月27日,市革委会决定将浦口菜站划归市蔬菜公司。

10月30日~31日,市蔬菜工作会议在迈皋桥举行,分析蔬菜产销形势,落实冬春生产、储存和上市任务。

当年,市蔬菜试验站更名为市蔬菜科学研究所。

1979年

4月,市蔬菜、食品、水产等专业公司区办事处合并成立区副食品公司。

6月1日,实行大品种订购包销与小品种议价成交相结合的购销形式,即大管小活。

9月26日,市蔬菜局成立。

当年,市蔬菜科研所育成黄瓜新品种——宁丰一号。

1980年

2月,市蔬菜局在苜蓿园示范推广地膜覆盖栽培。

春,市蔬菜局组织开展菜地核实工作。

春,连续阴雨、低温对夏菜秧苗定植影响较大。

8月,各区酱品厂重新划归市蔬菜公司。

11月9日,市蔬菜工作会议在苜蓿园举行,刘峰、葛德滋等领导在会上讲话。

12月,根据省、市有关文件规定,开始征收新菜地建设费。

12月至次年元月,持续阴雨低温,影响越冬菜种植和夏菜育苗。

1981年

1月,菜区开始试行多种形式生产责任制。

3月4日,市蔬菜科技工作会议。

4月11日,市政府召开全市蔬菜产销总结授奖大会。

5月29日~30日,市蔬菜工作会议。

7月25日,省蔬菜工作会议在宁举行。

8月21日~22日,市蔬菜工作会议,重点研究堵伏缺措施及1982年生产布局。

1982年

3月22日~26日,市政府召开蔬菜工作会议。市委书记柳林到会讲话。

5月19日,市蔬菜科技工作会议。

5月,市酿造公司成立。

6月30日,市政府颁布《南京市保护蔬菜基地暂行规定》。

7月9日~8月6日,连续阴雨,渍害严重,影响秋菜生产与伏缺期供应。

8月13日,市蔬菜局召开市辖三县蔬菜座谈会。

10月27日~30日,市蔬菜工作会议。

1983年

3月19日~20日,省蔬菜总结表彰大会在宁举行。

3月22日~25日,市蔬菜工作会议,刘峰、姜宗濂等领导在会上讲话。

5月27日,浦口菜站分为浦口、大厂两个菜站。

6月23日~25日,市蔬菜科技工作会议。

8月31日,浦口区蔬菜产销联合公司成立。

9月12日,市编委批准成立市蔬菜种籽站。

10月~次年8月,市蔬菜公司进行企业整顿。

12月23日,盐业批发部从市蔬菜公司划出成立省盐业公司南京分公司。

1984年

2月24日~27日,市蔬菜工作会议在赛虹桥举行,刘峰、葛德滋、李英俊等领导在会上讲话。

5月1日,中山门菜站迁首蓿园新址。

5月24日,大厂区蔬菜产销联合公司成立。7月6日~7日,市政府召开堵伏缺会议。

7月~8月,市委、市政府组织有关部门开展蔬菜产销情况调查。

8月,市蔬菜公司菜种商店划归市蔬菜种籽站,成立市蔬菜种籽公司。

12月10日~11日,市政府召开蔬菜工作会议。

1985年

1月5日,市蔬菜局邀请省社科院、南京农学院等单位专家学者座谈蔬菜产销改革。

2月,市政府制定蔬菜产销改革意见。

3月,市蔬菜公司所属菜站相继改为蔬菜批发交易市场。

3月16日,市政府召开零售菜场工作会议。

4月,市蔬菜科学研究所培育无根豆芽成功。

5月16日~18日,市蔬菜科技工作会议。

8月3日,省市领导顾秀莲、陈焕友、金逊、柳林、程维高、刘峰、李英俊及省、市有关部门负责人研究南京蔬菜产销工作。

8月9日,市蔬菜工作会议,传达贯彻全国11城市蔬菜工作会议及省蔬菜会议精神。

12月30日~31日,市政府召开蔬菜工作会议,张耀华、刘峰、李英俊等领导在会上讲话。

当年,市蔬菜种籽站在苜蓿园征地30亩,建蔬菜原种场。

1986年

1月2日,市政府下达1号文件“关于进一步加强蔬菜工作的通知”。

2月7日,市政府批转市税务局、蔬菜局《关于实行蔬菜上市量和菜区乡镇企业税收挂钩办法》。

3月11日~14日,省蔬菜工作会议在宁召开。

3月29日,南京蔬菜学会成立。

3月31日,市政府召开零售菜场“五比五赛”动员大会。

4月3日~5日,市蔬菜局在六合县召开五县蔬菜工作会议。

4月21日,市蔬菜局召开蔬菜批发交易市场“五比”竞赛动员大会。

5月5日,市政府召开菜区村、队“六比六赛”动员大会。

5月,太平门蔬菜批发交易市场迁岗子村新址。

6月,下关区工商行政管理局兴办“白云亭农副产品批发交易市场”,交易商品以蔬菜为大宗。

10月10日,市政府召开提高蔬菜质量动员大会。并开始对青菜、大白菜、包菜、萝卜等主要品种试行净菜上市。

10月17日,市政府召开“菜场端正行风”动员大会。

当年,省、市政府拨款帮助产销部门购置运菜汽车。市蔬菜局开始在菜区试点推行机械化专业服务。增补常年菜地3000亩。

1987年

1月5日~7日,省蔬菜科技工作会议在宁召开。

1月20日~22日,市蔬菜科技工作经验交流会。

3月6日~7日,市政府召开蔬菜工作会议,李英俊副市长作报告,总结1986年工作,部署1987年任务。

4月1日,市蔬菜局召开零售工作会议。

5月29日,市蔬菜局召开夏菜旺季市场供应会议。

7月6日,市政府召开有关区、乡长会议,研究菜区生产责任制问题。

8月中下旬,连降暴雨,26日雨量达200毫米,市政府召开紧急会议,要求蔬菜产销部门采取措施,稳定生产,确保供应。

9月29日,《南京市城郊蔬菜基地管理条例》经江苏省第六届人大常委会第27次会议批准,于1987年10月1日起施行。

11月,省农林厅、市蔬菜局联合从荷兰引进的一套自动控制温室建成并投入使用。

11月27日~28日,骤降大雪,气温从20℃左右降至0℃以下,至12月上旬持续低温,在地菜严重受冻。

当年,市蔬菜局投资300万元帮助菜区新建塑料薄膜钢管大棚1000亩。

1988年

1月14日,市蔬菜、食品、水产、禽蛋公司与《扬子晚报》社联合发起开展“扬子杯”优质服务竞赛活动。

1月~3月,本地菜长期受低温雨雪影响,面积减少,产量下降,市场供应偏紧,蔬菜批发、零售部门大力组织外采。

3月2日~4日,市蔬菜工作会议,刘峰、李英俊等领导在会上讲话。

3月14日,市蔬菜机械物资服务公司成立。

4月15日,市蔬菜科技工作会议。

4月21日,光华门蔬菜批发交易市场迁往九龙新址,更名九龙蔬菜批发交易市场。

4月25日~27日,省蔬菜工作会议在宁举行。

5月9日,市蔬菜研究所,市蔬菜技术推广站,市蔬菜种籽站合并成立市蔬菜科技中心,市蔬菜种籽公司单列。

6月14日,市蔬菜局召开蔬菜零售工作总结表彰大会。

10月3日,省长顾秀莲视察本市大白菜基地。

12月21日~23日,上海经济区蔬菜育苗商品化技术开发研究协会第四次会议在宁举行。

当年,增补常年菜地5543亩。并在高淳县发展二线菜地3000亩。

1989年

4月23日~27日,全国10城市蔬菜体制改革经验交流会在宁举行。国务委员陈俊生、商业部副部长潘遥、农业部副部长刘江、国家物价局局长成致平以及国家工商行政管理局、国家体改委等部门及省、市有关领导出席会议。

5月15日~17日,全国部分大中城市蔬菜种籽公司联协第5次会议在宁举行。

5月17日~21日,全国蔬菜公司经理会议在宁举行。

6月1日,蔬菜公司所属蔬菜批发交易市场实行“定义品种分开经营”,并对个体商贩开放。

6月16日,市蔬菜工作会议,传达全国十城市蔬菜会议精神,部署下半年工作。

11月11日,市政府召开蔬菜工作会议,刘峰、李英俊等领导在会上讲话。

11月15日,市蔬菜局、市总工会、市消费者协会、《南京日报》社联合发起在全市蔬菜产销部门开展提高蔬菜商品质量和行业服务质量的“质量杯”竞赛活动。

12月22日,市委、市政府召开分管蔬菜区长会议,重点是安排元旦、春节市场供应。

当年,矮脚黄提纯复壮良种繁育成功,并开始大面积推广。

1990年

1月7日~2月17日,雨雪连绵,对蔬菜生产影响较大。

2月28日,市蔬菜种籽站与市蔬菜种籽公司合署。

5月2日,市政府批转市蔬菜局《关于加强蔬菜科技工作若干意见》。

7月29日,市政府召开郊区分管区长、蔬菜局长及市有关部门会议,重点研究蔬菜产销改革和菜区生产责任制问题。

9月1日,10家菜场试行零售价格改革。

12月17日,市蔬菜科技中心举办首期面向全国的蔬菜营养液膜栽培技术培训班。

同年,建立19个蔬菜营养液膜栽培技术示范点。

1991年

1月23日,省蔬菜工作会议在宁召开。

1月31日,市蔬菜科技工作会议。

3月,市蔬菜局编纂的《南京蔬菜品种志》出版。

4月,在全国“菜篮子工程成果观摩及技术交易会”上,本市参展成果获园艺银奖。

5月9~12日,长江流域蔬菜高产协作会议在宁举行。

6月~8月上旬,特大洪涝,菜区受灾严重。

9月5日,市蔬菜局召开部分乡长座谈会,研究蔬菜产销改

革。

10月19日,市蔬菜盐业系统职工思想政治工作研究分会成立。

11月27日~30日,中国植物生产物质协会第四届年会在宁举行。

12月18日,紫金山蔬菜副食品交易市场开业。

当年,雨花台区红花乡、江东乡先后兴建卡子门、江东门蔬菜副食品批发交易市场。

1992年

5月1日,蔬菜产销计划、价格和流通渠道全面放开。

5月上旬,农业部蔬菜专家顾问组来宁考察。

6月16日,金凯实业公司成立。

7月,市蔬菜科技中心兴办经济实体“园艺技术设施开发公司”和“特需蔬菜经营公司”。

8月8日,市蔬菜种子公司与香港华盛贸易公司合资兴办的“金泰农业生物技术有限公司”开业。

8月20日,科巷室内农贸市场建成开业。

9月,市蔬菜公司冷冻厂与外商合资兴办“南京美登高食品有限公司”。

10月10日,市蔬菜局召开区、县二线蔬菜基地开发座谈会。

12月21日,进香河室内农贸市场建成投入使用。同年,20余家零售菜场更名“副食品商场”或“商场”。

同年,近郊蔬菜基地面积大幅度减少。

1993年

4月20日,市蔬菜公司干货调味品公司成立。

5月1日,市蔬菜公司富贵商厦开业。

5月16日~18日,农业部在宁召开“全国蔬菜营养液膜栽培技术推广现场会”。

7月25日,市长办公会,研究“菜篮子”工作。

8月7日,市政府召开蔬菜工作会议,市长王武龙到会讲话。

8月31日,市委、市政府领导顾浩、胡序建、汪正生、诸吉煜等查看蔬菜生产。

9月3日,蔬菜批发、零售座谈会。

12月1日,恢复蔬菜经营的7家中心菜场正式挂牌。

当年,市蔬菜科学研究所增挂市花卉科学研究所。

大厂区兴建无土栽培蔬菜园艺场。

1994年

1月7日~8日,市人大常委会组织部分常委、委员视察南京蔬菜生产和市场供应。

1月14日,市人大视察蔬菜生产。

3月17日,市政府与有关区、县政府签订蔬菜产销责任书。

4月~8月,市委办公厅、政策研究室、市政府办公厅、蔬菜局联合对蔬菜产销进行调研。

6月,市政府召开蔬菜生产检查会议。

7月8日,市政府召开蔬菜市场建设和管理工作会议。

8月31日,市政府召开蔬菜生产工作会议,李英俊、诸吉煜等领导在会上讲话。

6月中旬~9月初,持续高温干旱,对夏菜生产和伏缺供应影响较大。

9月29日,省八届人大第十次会议批准通过市人大重新制定的《南京市蔬菜基地管理条例》。

11月5日~7日,南方19城市“菜篮子工程”座谈会在宁召开。

1995年

3月16日,市政府召开蔬菜工作会议,王武龙、周振华、诸吉炤等領導在會上講話。

3月21日~22日,国务院办公厅来宁调查“菜篮子”情况,总结南京“菜篮子”工作经验,在国务院《参阅文件》(1995年5号)上刊载。

4月28日,市政府召开蔬菜产销座谈会。

4月下旬~5月初,行政区划调整,近郊5个乡镇约2.1万亩菜地划归城区管理。

5月18日,市蔬菜公司光华门商场二期工程奠基。

6月28日,市政府召开蔬菜产销工作会议。盛金隆副市长部署下半年工作。

7月28日,九龙蔬菜批发交易市场全面恢复。

8月9日,市政府在石门坎镇召开蔬菜生产现场会。

8月10日,中韩合作金陵和仁房地产开发有限公司成立。

9月6日,市政府召开节日供应和市场管理工作会议。

9月20日,南京市菜农协会成立。

10月24日,市政府在溧水县召开五县蔬菜副食品生产工作会议。

10月下旬~11月上旬,市人大对《南京市蔬菜基地管理条例》进行执法检查。

11月21日,市政府在六合县召开秋冬菜生产管理现场会。

附录

一、资料辑存

(一)南京市管理菜场规则

(1935年9月)

第一条 凡本市区内已建筑完成之菜场依本规则规定管理之。

第二条 菜场内营业物品种类以左列各项为限:

(一)新鲜之生熟水产鸟兽肉类。

(二)新鲜菜蔬类。

(三)鲜果类。

(四)点心类。

(五)其他合于卫生之食品及饮料。

第三条 凡在菜场内租摊位营业者,应照承租市有菜场摊位规则领有工务局菜摊商许可证及卫生事务所许可证或小贩执照者,方得领号入场营业。

前项承租市有菜场摊位规则及许可证小贩执照广告等格式均另定之。

第四条 各菜场内由工务局派管理员一人常川驻守,负责管理其职责如左:

(一)关于菜场秩序及清洁事项。

(二)关于摊位之分布及执照检查事项。

- (三)关于菜摊商营业之指导事项。
 (四)关于菜场设备之改进事项。
 (五)关于摊户退换之报告及调查事项。
 (六)关于菜场摊位及冷藏室租金之征收事项。
 (七)关于冷藏室之管理及技术事项。
 (八)关于菜场管理之其他一切事项。

第五条 菜场内摊位出售物品之鉴定及其他卫生事宜由卫生事务所派卫生稽查会同菜场管理员随时办理之。

第六条 各菜场内部清洁事宜由清洁总队派夫逐日按时扫除冲洗之。

第七条 各摊户如有违反菜场摊位规则第十一条之规定者，管理员呈报工务局核示处理之。

第八条 各菜场摊位及冷藏室之租额由工务局斟酌各场实际情况分别拟定呈请市政府核定公布之。

第九条 本规则实施后，原有各商办菜场得由工务局分别估价折旧收归公营。

第十条 本规则自市政府公布之日施行。

(二)承租市有菜场摊位及营业规则

(1935年9月)

第一条 本规则依据南京市管理菜场规则第三条之规定制定之。

第二条 凡无传染病及其他恶疾之菜贩摊户均得依照本规则承租各菜场摊位。但原在各菜场附近营业之摊户有优先承租权。

第三条 承租菜场摊位须由摊户向工务局领填申请书并携带本人二寸半身相片二张申请登记，俟经审查核准由申请人按租额

缴纳两个月之保证金，领得菜摊商许可证并照第四条规定办理后方可准就指定地点设摊营业。每户租领摊位暂以两号为限。前项保证金得于退租时凭许可证向工务局申请发还。

各摊户领得工务局菜摊商许可证后，应于三日内向卫生事务所请领许可证或小贩执照。

第四条 摊位月租分甲乙丙丁四等，甲等每号月租三元，乙等每号月租二元，丙等月租一元，丁等月租半元。

第五条 租用冷藏室地位每立方米月租一角至三角。

第六条 各菜场摊位等级及冷藏室租额由工务局按照第五、第六两条规定之标准并斟酌各菜场情形呈市府核定之。

第七条 各摊户应于每月七日以前缴清该月份租金掣取收据，不得逾期拖欠。如有退租，应于半个月前向工务局申请，否则仍须继续缴租。

第八条 各摊位须顺序陈列整齐，不得将货物摆出规定的地位之外。

第九条 各摊位营业时间由工务局随时规定之。

第十条 各摊位如有违反左列各项规定之一者，处二元以上十元以下之罚金或停止其营业。

(一)违反菜场管理规则及本规则各条之规定者。

(二)冒名朦领摊位者。

(三)逾期不登记缴租者。

(四)贩卖陈腐肉类及其他不清洁之饮食物品者。

(五)不守秩序扰乱菜场者。

(六)将摊位转租他人以营利者。

(七)违反本市其他规章经二次通告仍不遵照者。

第十一条 凡出售肉食熟食点心或饮料，各摊户应于物品上盖用沙罩，违者照第十条之规定处分之。

第十二条 本规则自呈奉市政府核准备案施行。

(三)南京市管理菜场暂行规则

(1938年11月)

第一条 本规则依菜场管理所组织暂行简章第七条订定之，凡本市内公私菜场均适用本规则之规定。

第二条 本市各菜场依所在地定名为南京市×××街(路)菜场，私立之菜场应于其名称上加商办二字。

第三条 本市除公立菜场得随时酌量情形添设外，私立菜场非经呈由督办南京市政公署实业局核发营业许可证者不得私行设立其旧有菜场，并应呈请实业局许可证，统归菜场管理所管理员负责监督指导之责。

第四条 凡在菜场以内营业者就以左列品种类为限并须分等标明价格。

- 一、新鲜之生熟水产及鸟兽肉类或腌腊品。
- 二、新鲜之蔬菜及腌酱菜类。
- 三、鲜干果品类。
- 四、点心类。
- 五、其他合于卫生之食品及饮料作料等。

第五条 各菜场视摊位之大小及当地市面情形划分摊位编号数分为甲乙丙丁四等，租金规定如下：

- 甲等月收租金六元。
- 乙等月收租金四元八角。
- 丙等月收租金三元六角。
- 丁等月收租金二元四角。

各菜场除甲乙丙丁四等摊位外并得于场内余地划为临时摊位，每摊月收租金壹角至贰角。

前项租金除临时摊位随时征收外，其余租金于登记许可后请领执照前如数呈缴，以后每月十五日日为缴租时期。如违延至月底不缴者得照原租收十分之三之滞纳金或撤销其承租权。

第六条 各公立菜场内公共卫生消防及电灯等费由本所核实支付，按月租分等摊派。

第七条 各菜贩均须依照本规则先自勘定尚未出租之摊基号数等，次填具申请书一份附缴登记费五角，呈由菜场管理所核发执照后方得设摊营业。其患有恶疾及传染病之菜贩均不得入场营业。申请书及执照另订之。

临时摊位之承租由管理之事务员随时处理之。

第八条 承租之菜贩于其摊位范围内得为营业上必要之设备，但货物陈列不得越出摊位以外，对于摊位以内并应负清洁卫生之责。

第九条 各菜贩如有退租金。应半月前报所，歇业后即将其营业上设备自行撤除，回复原状。

第十条 各菜贩营业之物品应分别受卫生检查员之检验，并须为适合卫生之装置。

第十一条 各菜贩均应公平交易，不准使用不准确之度量衡器，并不得有欺诈顾客之行为。

第十二条 各菜场营业时间每日上午六时起下午六时止，如认为必要时得由菜场管理所核准展限。

第十三条 各菜贩如有违犯左列情事之一者得处以五角以上五元以下之罚金或停止其一日以上五日以下之营业，情节重大者得撤销其承租权。

- 一、违反本规则者。
- 二、冒名朦领摊位者。
- 三、私行转租顶替者。
- 四、贩卖腐败肉类或其他不清洁食品及饮料者(物品应即消灭)

不得再行售卖)。

五、不守秩序扰乱公共安宁妨碍他人营业者。

第十四条 本市各私立菜场应将设置摊位数目租金多寡及每月动态,按月呈报菜场管理所查核转报实业局备查并受该所指导监督。

第十五条 本市各私立菜场经核准设立后,应于每月收入项下提二成作建设菜场及补助管理费用,每半月呈缴一次。

第十六条 各私立菜场如违反管理规则或欠缴各费事项得由菜场管理所酌量处分,其重大者转呈实业局核定后执行,必要时得撤销其许可证或归市办。

第十七条 各公立菜场由菜场管理所各派事务员一人、勤务一人至二人在场处理事务,其私立菜场如认为必要时亦得派员管理。

第十八条 本规则如有未尽事宜得随时修正之。

第十九条 本规则自呈准公布日施行。

南京市菜市场管理所
1938年11月11日

(四)南京市工商业联合会菜行同业公会筹备委员会名册

(1950~1954年)

行政 区别	会员商号	负责人	独资或 合 资	资本额 (万元)	号 址
一、	公 和	祁登荣	独	22	中山东路 323 号
	合记永盛	杨德发	合	48	太平门街 54 号
	同 昌	马光荣	合	34	同仁街 44 号

行政 区别	会员商号	负责人	独资或 合 资	资本额 (万元)	号 址
二、	同 兴				大石桥 50 号
	赵 顺 兴	赵永柱			太平门街 44 号
	金 记	陶荫淦			太平门街
	协 茂	曹思莹			太平门街
	赵 复 兴	赵银禄			太平门街
	永 盛	钱庆瑞			太平门街
	合 兴	高洪兴	合	16	通济门大街 51 号
	永 兴	刘宏远	合	14	通济门大街 45 号
	恒 隆	徐振旺	合	15	大光路 206 号
	农 生	王庭耀	合	46	大光路 116 号
	龙记公议	魏奎	合	87	御道街 63 号
	公 兴	马光源	合	32	科巷 1 号
	祥 胜	祁锦标	独	17	中山前街 30 号
	协 和	赵竹轩	独	12	中山前街 29 号
	成 美	陶志铺			大光路 59 号
三、	顺 兴	刘金山			御道街 64 号
	正 大				白下路 444 号
	马 永 兴	马永清	合	38	扫帚巷 87 号
	五 和	张学才	合	40	扫帚巷 43 号
	合 兴	郎恒山	合	35	扫帚巷 37 号
	大 新	王恒泰	合	33	扫帚巷 73 号
	玉记协大	严玉成	合	33	养德村西 1 号
	荣 盛	郑云秀	合	20	养德村西 5 号
	三 合 兴	郭文均	合	20	养德村西 23 号
	刘 东 兴	刘东保	独	36	雨花路 27 号
重 兴	周廷爵	合	40	扫帚巷 90 号	

行政区划	会员商号	负责人	独资或 合 资	资本额 (万元)	号 址
	协 新	王恒华	合	39	扫帚巷 46 号
	马 公 兴	马玉保	独	36	中华门外西街 199 号
	李 双 记	李士俊	独	109	中华门外西街 50 号
	公 兴	朱相臣	合	74	中华门外西街 245 号
	成 记	唐书成	合	70	中华门外西街 241 号
	朱 长 记	朱长才	独	91	中华门外西街 202 号
	协 兴	蒋福麟	合	33	中华门外西街 200 号
	梁 顺 兴	梁林氏	合	30	中华门外西街 265 号
	振 鑫	王步青	独	59	中华门外西街 206 号
	李 鸣 记	李登鸣	独	32	中华门外西街 101 号
	合 记 复 兴	林玉堂	合	36	中华门外西街 251 号
	李 顺 兴	李登麒	合	26	中华门外西街 24 号
	复 兴	许长春	合	30	中华门外西街 258 号
	久 大	潘达华	合	23	中华门外西街 271 号
	表 万 兴	袁昌富	独	34	城南村 1 号
	表 顺 兴	袁遵发	合	20	城南村 5 号
	刘 顺 兴	刘登科	合	46	中华门外西街 206 号
	严 复 盛	严松林	独	87	小市口 34 号
	昌 记	葛昌荣	独	45	小市口 3 号
	王 义 盛	王云生	独	88	城南村 4 号
	福 记	陈福生	独	59	小市口 9 号
	广 大	张荣森			养虎巷 35 号
	大 成	郎恒举			扫帚巷 9 号
四、	义 和	萧永翱	独	280	水西门外南伞巷广场
	协 成	傅增麒	独	38	水西门外南伞巷广场
	合 记	王兴富	合	61	水西门外南伞巷广场

行政区划	会员商号	负责人	独资或 合 资	资本额 (万元)	号 址
	新 记	闻春来	独	93	水西门外南伞巷广场
	沈 鑫 记	沈恩福	独	85	水西门外南伞巷广场
	祥 兴	李锦祥	独	87	水西门外南伞巷广场
	五 和	徐新川	独	50	水西门外南伞巷广场
	万 利	王万成	合	36	水西门外南伞巷广场
	树 记	鲍炳祥	独	37	水西门外南伞巷广场
	陈 福 记	陈寿山	独	26	水西门外南伞巷广场
	昌 记 李 顺 兴	李昌宏	独	15	水西门外南伞巷广场
	德 记 顺 兴 祥	殷大德	独	64	水西门外南伞巷广场
	朱 茂 记	朱传和	独	61	水西门外南伞巷广场
	复 记	曹福保	独	25	水西门外南伞巷广场
	明 记 公 兴	王文彬	独	26	水西门外南伞巷广场
	祥 记 鼎 泰	程启祥	合	50	水西门外南伞巷广场
	万 兴	梁杰	独	99	水西门外南伞巷广场
	协 兴	徐开元	合	124	水西门外南伞巷广场
	同 茂	杨洪儒	合	65	水西门外南伞巷广场
	新 记 公 顺	仲跻文	独	261	水西门外下河街 15 号
	刘 复 兴				水西门外下河街 112 号
	陈 云 泰	陈嘉云			江东门后街 27 号
	德 昌 祥	韦千臣	合	90	水西门外下河街 7 号
	公 兴 祥	刘海清	合	65	水西门外上河街 24 号
	周 兴 祥	周连步	合	87	水西门外上河街 5 号
	仁 泰	陈长仁	合	59	水西门外上河街 4 号
	公 益	伊石林	合	40	水西门外上河街 1 号
	公 泰 祥	陈明志	合	250	水西门外上河街 3 号
	公 顺	闻春龙			水西门外上河街 2 号

行政 区别	会员商号	负责人	独资或 合 资	资本额 (万元)	号 址
	合记仁泰	仲兆贵	合	55	凤凰街 72 号
	同 兴 祥	胡寿华	合	35	凤凰街 4 号
	兴 泰	鲍炳森	合	50	汉西门大街 91 号
	同 春 祥	韩文德	独	195	凤凰街 61 号
	德 昌	许德海			汉西门大街 67 号
	宝 泰	何忠栋			凤凰街 1 号
五、	公 鑫 祥	沈锦发	独	34	玄武门大根根 1 号
六、	利生合营行	吴德明	合	1000	下关惠民桥北 10 号
	协 和	周明正			晓街 105 号
八、	合记泉丰	朱云亮	合	29	小市街 12 号
	公记升泰	倪升元	合	25	小市街 4 号
	万记同义兴	黄貳万	独	65	燕子矶仁爱里 71 号
	王 同 兴	王瑞洪	独	68	燕子矶仁爱里 6 号
	永 大	方祥富	独	50	燕子矶仁爱里 108 号
	李 顺 兴	李开友	独	24	燕子矶仁爱里 116 号
	马记盛兴	马叔根			免化门大街 47 号
十、	永 兴	朱长弟	合	14	通济门外大街 24 号
	三 鑫				鸡鹅所 4 号
	义 兴	方永寿	独	28	中牌楼西 15 号
	黄 复 兴	黄复元	独	14	中牌楼西 3 号
	协 泰	陈家生	合	60	双桥门 12 号
	复 兴	岳长春	合	13	土城头 1 号
	荣 记	赵振荣	合	14	土城头 34 号
	公 泰	尹文友	独	8	雨花路 213 号
	祥 泰	张道奎	独	10	雨花路 229 号
	富 记	高茂富	合	12	雨花路 232 号

行政 区别	会员商号	负责人	独资或 合 资	资本额 (万元)	号 址
	森 记	徐顺森	合	16	石门坎 101 号
	义 兴	易本富	合	10	石门坎 78 号
	公 记	杨步青	合	86	通济门外大街 11 号
	义 和	丁如璋	独	54	中和乡和平村 4 号
	正 河	耿光河	合	14	中和桥 70 号
陵园	大 众	周文铎	合	31	孝陵卫街 62 号

(五) 中国土产公司江苏省南京市公司撤销及移交方案

关于土产公司撤销及移交问题,市委财贸部于本月 23 日召开了会议,研究了交接中的主要问题,如商品、仓库、批发部和人员等,交接双方取得了一致的意见。至于交接中的具体问题,责成土产公司经理程章礼负责邀请有关接收单位进行研究确定。为此,我公司曾于本月 24 日下午 2 时邀请了化工、食品、水产公司负责同志和江苏省供销社副食品管理处南京批发站经理魏登洲同志等,前来进行研究有关交接事宜,并成立了交接小组。其小组成员计有:魏登洲、侯正文、张干、查灯勋、陆郁璋、深建、尤志贵、程章礼、胡明良、苏迪安、王顺堂、韩郁璋、彭庆第、韩曙等十四人。并以程章礼、魏登洲、彭庆第为正副组长。

通过研究以后,就有关交接问题作如下决定:(以下仅摘移交给蔬菜公司的部分)

一、商品方面:

移交给蔬菜公司的商品有：干咸酱菜类，如粉丝、金针菜、木耳、榨菜、萝卜干、大头菜、洋粉等。调料品类，如八角、花椒等等。各种粉类等。

二、机构及仓库方面：

原土产公司中山东路批发部和该部的德贤里仓库及淮海路仓库、姚家巷仓库，均移交给蔬菜公司。

三、人员方面：

将中山东路批发部、淮海路仓库及科室管理人员(包括住院休养和在外帮助工作人员 13 人)计有 125 人，均移交给蔬菜公司。

四、交接时间方面：

移交给省供销社、蔬菜公司、食品公司的商品确定在 3 月 1 日。自该日起有关商品均由各有关接收单位开始经营。

五、其他方面：

(一)、关于原土产公司一切债权债务及悬案，仍由土产公司负责清理完竣，在移交中关于发货票的使用、银行开户、印鉴的换掉，各单位所需的备用金，均由接收单位自行分别办理。

(二)、有关业务合同、协议及档案，按人民委员会的指示办理。

(三)、有关计划资料，请各接收单位直接与我司计划科联系索取。

以上情况，如有未尽事宜，应由接交小组及时处理。

中国土产公司江苏省南京市公司

1956 年 2 月 28 日

二、文件选录

(一)南京市蔬菜产销改革试行意见

南京市人民政府宁政发[1985]44 号文件

根据一九八五年中共中央一号文件关于大中城市蔬菜要逐步放开的精神，我市蔬菜产销的改革，应从蔬菜产销特点和南京的实际情况出发，充分兼顾生产者、经营者和消费者的经济利益，取消统购派购，取消指令性计划，实行定议结合(定六议四)，有计划、有步骤地进行，通过改革要求做到：蔬菜供应充沛、质量鲜嫩、品种多样、价格合理、群众满意。

一、稳定菜地面积

菜地是蔬菜生产的基础，也是保证南京市二百多万人吃菜的关键。近几年，我市菜地每年都在以二千亩以上的速度递减。因此，现有菜地面积必须加以控制。菜地必须种菜，菜农要种好菜，菜地不得荒芜。确需变动菜地(如改种其他作物或挖鱼塘等)，由区政府审核后报市政府批准，凡属城市总体规划区域的蔬菜基地，均不得随便乱占乱用；因建设必须征用的，应严格按市政府规定办理有关手续并交纳新菜地建设费。

乡镇企业，包括乡、村与城市联营的企业征用菜地的办法，将另行规定。

今后如要增补菜地，应有计划地向郊区地区发展，开辟二线蔬菜生产基地。

区、乡、村都要对菜地实行有效的管理。

二、进一步稳定、完善菜区生产责任制。

我市现有以统一经营、联产到劳为主的多种形式生产责任制，

对于调动菜农的生产积极性,发挥集体经济的优越性,对于有效使用已经建成的现代化生产设施起了积极的作用,但仍需进一步完善。各郊区如需变动生产责任制形式,必须尊重队情民意,让群众自己选择,不强调一个模式,不搞一刀切。

各乡、村要认真搞好产前、产中、产后服务工作,对种苗、植保、粪肥、机耕、喷灌、塑料大棚、上市等,实行统一管理和安排,建立责任制。

三、取消指令性生产计划,实行蔬菜合同订购和议购议销相结合的购销政策。

已经下达的一九八五年蔬菜生产、上市计划,改作指导性计划,由各生产队结合自己的情况,因地制宜,安排种植。

青菜、大白菜、萝卜、冬瓜、四季豆、豇豆、番茄、黄瓜、腌雪菜等品种,由市蔬菜公司与菜区的村和生产队签订订购合同;定品种、数量、质量、上市时间、价格水平,实行有奖有罚。在合同订购数内(允许上下有百分之十的幅度),由蔬菜公司负责包收、保价,对超过合同部分,由市蔬菜公司实行保护价收购,全市订购总量掌握在二亿八千万斤(约占上市总量的百分之六十)左右,合同的具体内容由农商双方协商决定,除订购品种外,其余品种都实行议购议销。

对一些适宜腌制、速冻加工和其他小品种的蔬菜,根据需要,农商双方也可签订订购合同。

四、允许菜农选择不同的经营方式。

凡实行蔬菜定义结合和上市蔬菜通过蔬菜批发市场收购或成交的生产队,原有对菜农的各项优惠待遇不变,经过批准进入乡镇企业工作的菜农,仍可享受菜农待遇,对要求自由种植、自由上市的菜农(应予允许)以及不种菜的,相应改变粮、油等各项优惠待遇。此项工作由市蔬菜局、粮食局商定办法,共同整顿,具体办理。

五、菜区要坚持各项“补菜”措施。各乡、村要合理安排种菜劳

力,调整好产业结构,大力发展乡镇企业,坚持“以工补菜”,增强对蔬菜生产的自我调节能力。

为了减轻蔬菜生产成本过高的负担,对实行定义结合的生产队,按蔬菜实种面积由市和区、乡每年每亩给予三十元补贴。年终对蔬菜生产队、上市好的生产队给予奖励。

六、拓宽流通渠道,建立蔬菜批发市场。

现市蔬菜公司所属各蔬菜购销站一律改为蔬菜批发市场,各菜队、零售菜场、有证商贩、集体伙食单位、饮食服务单位都可以进场交易。各蔬菜生产队也可同菜场、厂矿企业、事业单位挂钩,采取直线供应的办法。

为了认真办好蔬菜批发市场,由产、供、销三方参加成立管理委员会,研究和管理产、供、销工作。

蔬菜批发市场要积极开展吞吐业务和批零业务,在以经营蔬菜为主的前提下,可以兼营其他副食品业务;要认真做好贮存、运输、信息等各项服务。

为了方便生产队卖菜,要加速蔬菜交易市场的延伸和建设,逐步实行落地收购,落地成交。

七、搞活蔬菜价格。

为改变蔬菜价格背离价值的非正常现象,一九八五年蔬菜销售价格水平比一九八四年提高百分之二十。按照“优质优价,按质论价”的作价原则,凡属于订购合同以内的蔬菜,均由市蔬菜公司按合同价格收购,要减少等级,拉开等级质量差价;对于百分之四十议购议销的蔬菜,在蔬菜批发市场实行随行就市,议价成交,多数品种的蔬菜“有底无盖”,少数品种的蔬菜“有底有盖”。因菜多成交不了的,市蔬菜公司要积极帮助推销,生产队也可以自行销售或由蔬菜公司给予保护价收购。

八、蔬菜公司要发挥主渠道作用,积极经营好蔬菜并开展综合经营。

市蔬菜公司是生产者和经营者的桥梁和纽带。要充分发挥国营主渠道作用,积极参与市场调节,合理安排并使用好国家每年给予的财政补贴(主要用于购销倒挂和保护价、淡季及因灾害从外地调菜等),运用价格的杠杆作用,通过外采、推销、贮存、加工等手段疏旺补淡,调剂余缺;要及时、准确地掌握生产、上市动态和传递市场信息,做好直供衔接等服务工作;要组织好议购议销并定期举办多种形式的蔬菜产销订货会;做好大中专学校的蔬菜供应。蔬菜公司及各批发交易市场要建立经营承包责任制,改变吃“大锅饭”的状况,充分调动干部、职工的积极性。

九、零售菜场必须积极经营好蔬菜,可以兼营其他业务。

零售菜场经营的蔬菜,根据菜场的情况,如年销售量达到前三年平均数的百分之七十至八十,给予减免营业税的优惠。零售菜场除向批发交易市场进货外,可以自采自销,也可以与生产队直接挂钩进货。

菜场在经营好蔬菜的同时,允许扩大经营范围,可以跨业经营,但不得改行,不得撤并。

菜场内部要划小核算单位,要全面推行承包到组、承包到人的经营责任制;菜场要努力改善经营管理,营业员的报酬要与经营成果和服务质量直接挂钩。鼓励他们出摊设点,流动供应蔬菜。

凡经营好的先进菜场,年终给予一定的精神和物质奖励。

设立蔬菜办事处,编制六到八人,实行市、区双重领导,市以领导业务为主,区负责其它工作。蔬菜办事处主要工作是协助政府主管部门加强行业的领导,协调各方面的关系,浦口、大厂区可根据本区情况,自己确定。

十、加强对蔬菜产销改革的领导。

蔬菜产销改革涉及面较广,工作量较大,市、区、乡各级组织要有专门班子、专人负责,抓好改革工作;要教育广大干部、群众统一思想认识,统一行动,认真落实各项改革措施,及时研究、解决改革

中出现的新问题。

市各有关部门和各区都要根据这次改革总的指导思想和原则,密切配合,通力协作,加强领导,共同做好我市蔬菜产销改革工作。

1985年2月12日

(二)关于1992年蔬菜定购合同有关事项的通知

南京市蔬菜局宁菜办字[1992]41号文件

各郊区蔬菜局、市蔬菜公司:

根据市政府关于深化蔬菜产销体制改革的要求以及目前我市蔬菜产销的实际情况,一方面要继续抓好郊区蔬菜基地的生产,一方面要进一步搞好流通,放活价格。合同定购品种只保留青菜和菜秧,定购数量由市蔬菜局确定,下达给市蔬菜公司及各区蔬菜局,具体品种、数量、上市期、质量、价格水平等由市蔬菜公司所属的批发交易市场与红花、紫金山、江东、石门坎、玄武湖、迈皋桥等重点乡的村、组协商签订合同,各区蔬菜局要积极配合,帮助落实一九九二年合同定购任务。现将定购合同有关事项通知如下:

一、定购品种数量安排

一九九二年青菜、菜秧两个品种的定购总量为三万五千吨,其中青菜三万吨,菜秧五千吨,分区分月定购任务见附表。时间从五月一日起一九九三年四月三十日止。

二、定购合同的价格

定购合同中的价格水平,可以前三年同期同品种全市平均收购价为依据由产销双方共同协商分月确定。合同内蔬菜上市时实行议价成交的办法,价格随行就市,成交不了的由蔬菜公司按保护价按质论价收购。规格质量按市统一标准执行,保护价按当日该品种的平均成交价百分之六十计算。等外菜不享受保护价,由生产者自行处理。合同内蔬菜月度结束计算实际价格水平,如低于合同约定

定价格,由蔬菜公司补足其差额部分。

三、订购合同的考核办法

合同签订后,产销双方都要严格履行。订购数量按品种分旬考核,合同内蔬菜要全部在蔬菜公司所属的批发交易市场上市,除特大自然灾害外,订购数量完成不得低于百分之九十,对未完成或不履行合同者,成交不了的蔬菜不享受保护价收购,直至中止合同,并适当扣减菜税挂钩补贴。超合同部分可以在批发交易市场成交,也可自行销售,但不享受保护价收购。对认真履行合同的村、组,蔬菜公司应从收取卖方的成交手续费百分之三中提取其一奖励合同管理干部。如因市场供求变化,合同签约一方需提前或推迟上市,应双方协商一致,可作必要调整,由此所造成的损失,由提出的一方全部承担。

为确保订购合同完成,对到蔬菜公司批发交易市场成交的蔬菜,继续从菜税挂钩中给予每百公斤两元的补贴。

四、订购合同以外的蔬菜

除订购品种外,其他一些重要品种如大白菜、包菜、萝卜、冬瓜等,市蔬菜公司也要以商务合同的形式适当订购一部分,以确保淡季和节日的市场供应。对这一类合同市里不下达任务,由产销双方本着自愿协商的原则签订,其作价方式可以参照订购合同的办法。

未定合同及超合同部分的蔬菜,流通渠道和价格放开,可以到任何批发市场成交,也可以与菜场直接挂钩或直接到农贸市场销售,对本地供应有余的蔬菜还可以组织外销。蔬菜公司要继续发挥国营主渠道作用。蔬菜上市旺季要积极组织推销,尽可能减少菜农损失,对组织外销成绩突出的单位可给予一定的奖励。淡季要大力组织货源,确保供应,平抑菜价。

附表:一九九二年蔬菜订购任务分区分月安排(略)

1992年4月6日

(三)南京市蔬菜基地管理条例

(1994年5月26日南京市第十一届人民代表大会常务委员会第八次会议制定,1994年9月29日江苏省第八届人民代表大会常务委员会第十次会议批准)

第一章 总 则

第一条 为了加强蔬菜基地的保护和管理,稳定和发展全市蔬菜生产,确保人民生活对蔬菜的基本需求,根据《中华人民共和国土地管理法》、《江苏省实施〈土地管理法〉办法》和《江苏省基本农田保护条例》的规定,结合本市实际,制定本条例。

第二条 本条例所称蔬菜基地是指本市行政区域内常年从事商品蔬菜生产的耕地和蔬菜科研、技术推广、良种繁育的场地。

第三条 蔬菜基地范围内的土地,除法律规定属于国家所有的以外,属于乡(镇)或村农民集体所有。

第四条 市、区(县)、乡(镇)人民政府必须将蔬菜基地纳入国民经济和社会发展规划,切实加强管理。

第五条 本条例由南京市人民政府蔬菜主管部门组织实施。土地管理部门依法加强对蔬菜基地的保护。

第六条 一切单位和个人都有保护蔬菜基地的义务,有权对侵占、破坏蔬菜基地行为进行举报。

对蔬菜基地的保护、建设和管理作出显著贡献的单位和个人,市、区(县)、乡(镇)人民政府应给予奖励和表彰。

第二章 蔬菜基地的划定

第七条 划定蔬菜基地保护区,必须根据当地的自然和社会

经济条件,合理布局,相对集中,以城市规划和土地利用总体规划为依据,并与乡(镇)、村长期发展规划相协调,确保蔬菜基地长期稳定和重点投入,加强基础设施建设,提高抗御自然灾害能力。

第八条 蔬菜基地由市、区(县)人民政府划定并实行保护。

市人民政府对全市蔬菜基地面积实行指标控制,按城市常住人口每人 0.03 亩的标准,由市蔬菜主管部门分解下达各区(县)。

第九条 各区(县)人民政府划定的蔬菜基地,报经市人民政府审核批准,市蔬菜主管部门予以公布。

对符合城市规划实行长期保护的蔬菜基地,由市人民政府设立“蔬菜基地重点保护区”标志,区(县)人民政府负责监督与管理。

第三章 蔬菜基地的建设

第十条 市、区(县)、乡(镇)人民政府应当根据蔬菜基地的配套建设规划,组织蔬菜生产经营组织和承包经营者对蔬菜生产基地的水利、道路等基础设施进行建设,提高抗御自然灾害的能力,适应机械化作业,建成稳产高产的蔬菜基地。

第十一条 蔬菜生产经营组织和承包经营者应当采取有效措施,保护蔬菜生产基地的地力、肥力和促进土壤熟化程度,防止水土流失和污染。

第十二条 坚持多渠道、多层次增加对蔬菜基地建设的投入。

各级人民政府应当在地方财政和农业发展、水利建设等各项基金中扶持蔬菜生产基地;引导、鼓励蔬菜生产经营组织和承包经营者对蔬菜基地的投入。

第四章 蔬菜基地的管理

第十三条 蔬菜基地划定后,市、区(县)人民政府应当与下一级人民政府签订蔬菜基地保护责任书。蔬菜生产经营组织或者菜地承包经营者应当与乡(镇)人民政府或者村民委员会签订蔬菜基地保护责任书。

蔬菜基地保护责任书的内容应当包括面积、范围、基础设施、权利与义务和奖惩等事项。

第十四条 在蔬菜基地范围内,蔬菜生产经营组织和菜地承包者不得将菜地抛荒,不得擅自改种其它或者挖改鱼塘。

第十五条 国家基础设施建设工程,应尽量避免蔬菜基地重点保护区,确需占用蔬菜基地重点保护区的菜地,建设单位应当报请市蔬菜主管部门审核后,按《江苏省基本农田保护条例》的规定办理用地审批手续。

国家建设和乡(镇)、村建设确需占用城镇建设规划区内蔬菜基地的,按照《江苏省实施〈土地管理法〉办法》和《南京市规划条例》有关规定办理用地审批手续。

对征用的蔬菜基地,各级人民政府应当按照先补后征的原则,占一亩补一点五亩以上,无法增补或增补不足的应该向市蔬菜主管部门缴纳新菜地开发建设基金,由市人民政府统一安排增补新菜地。

第十六条 用地单位经批准征用蔬菜基地的,必须按照国务院和省、市人民政府的规定向市蔬菜主管部门缴纳新菜地开发基金;凡征用重点保护区域内的蔬菜基地,应当加倍缴纳新菜地开发建设基金。任何单位和个人不得减免、拖欠和挪作它用。

新菜地开发建设基金实行财政专户存储、专款专用,用于蔬菜基地的建设。

第十七条 禁止在蔬菜基地周围建立有污染的企业。区(县)环保部门应当定期对蔬菜基地的土壤、水体以及蔬菜进行监测。

第五章 法律责任

第十八条 未经批准或者采取欺骗手段骗取批准,非法占用蔬菜基地的,由土地管理部门依法责令退还非法占用菜地,限期拆除在非法占用的菜地上新建的建筑物及其他设施,恢复耕种条件,并处罚款;情节严重的,由主管部门对单位主管人员和主要经办人员给予行政处分。

第十九条 无权批准或者越权批准非法占用蔬菜基地的,批准文件无效,由土地管理部门责令限期拆除在非法批准占用的蔬菜基地上新建的建筑物及其他设施,恢复耕种条件,并处罚款。对非法批准占用菜地的单位主管人员,由主管部门给予行政处分。

第二十条 对买卖或者以其他形式非法转让蔬菜基地改变用途的,由土地管理部门没收非法所得,限期拆除在蔬菜基地上新建的建筑物及其他设施,恢复耕种条件,并处罚款。对单位主管人员和主要经办人员由主管部门给予行政处分。

第二十一条 经批准征用的蔬菜基地一年以上不使用的,由蔬菜主管部门每年收取荒芜费。连续两年以上不使用的,除按规定收取荒芜费外,由土地管理部门按规定无偿收回,注销土地使用证。

人为造成蔬菜基地抛荒的,由土地管理部门责令限期耕种。在恢复耕种前,每年收取荒芜费。

第二十二条 排放污染物造成蔬菜基地严重损害的,应当赔偿受害单位和个人的损失,并由环境保护主管部门依照环境保护法的有关法律、法规的规定处理。

第二十三条 对违反本条例第十六条规定,减免、拖欠新菜地

开发建设基金和将新菜地开发建设基金挪作他用的,由审计机关按有关法律、法规处理。

第二十四条 故意损坏蔬菜基地保护标志的,由蔬菜主管部门责令恢复原标志,可以并处罚款。

第二十五条 当事人对行政处罚决定不服的,可以在接到处罚通知之日起十五日内,向作出处罚决定的机关的上一级机关申请复议;对复议决定不服的,可以在接到复议决定之日起十五日内向人民法院起诉。当事人也可以在接到处罚通知之日起十五日内直接向人民法院起诉。当事人逾期不申请复议,也不向人民法院起诉,又不履行行政处罚决定的,由作出处罚决定的机关申请人民法院强制执行。

第二十六条 拒绝、阻碍蔬菜基地管理人员依法履行公务的,由公安机关按照《中华人民共和国治安管理处罚条例》的规定处罚。构成犯罪的,由司法机关依法追究刑事责任。

第二十七条 蔬菜基地管理人员玩忽职守、滥用职权、徇私舞弊的,由其所在单位或者上级主管机关给予行政处分;构成犯罪的,由司法机关依法追究刑事责任。

第六章 附 则

第二十八条 新菜地开发建设基金缴纳范围和标准,以及菜地荒芜费和罚款的标准由市人民政府另行制定。

第二十九条 本条例自公布之日起施行。1987年7月28日南京市第九届人民代表大会常务委员会第十三次会议制定;1987年8月29日江苏省第六届人民代表大会常务委员会第二十七次会议批准的《南京市城郊蔬菜基地管理条例》同时废止。

(四)按照市场经济发展新要求,着力建好 蔬菜产销新体制(摘要)

南京市蔬菜产销体制研究课题组

蔬菜产销的基本状况

南京是一个特大型城市,市区人口260多万,加上流动人口超过300万人,保证蔬菜供应的任务十分繁重。1979年6月开始,我市在全国较早实行了“大管小活”的蔬菜产销体制改革,1985年菜区普遍推行了多种形式的生产责任制,城乡集贸市场全面开放,1992年4月,我市蔬菜产销放开,实行市场调节。

十多年来,南京蔬菜产销体制改革是积极、稳妥、逐步推开的。既注重历史原因,又考虑现实状况;既运用市场调节规律,又兼顾生产者、经营者和消费者的利益,有力地推动了蔬菜生产和流通的发展,较好地稳住了城市蔬菜供应。

——**种植结构逐渐面向市场,蔬菜品种趋于适销对路。**蔬菜产销放开以后,农民根据市场行情自主种植的品种越来越适应市场需要。受市民喜爱的精细品种、传统优良品种、家种野菜等纷纷上市,反季节品种得到大力发展,一些特需蔬菜也进入了寻常百姓家。

——**科技运用逐渐受到重视,蔬菜生产趋于规模化、特色化。**我市蔬菜生产在设施和技术上着眼于提高质量档次,对品种及土壤进行改良,积极推行大棚、地膜和营养液栽培等技术,蔬菜生产水平有了很大的提高。在适应市场需要的转变中,形成了一批具有一定规模和特色的蔬菜生产乡镇,如韭菜之乡江心洲、芦蒿之乡八卦洲等。

——**价格逐渐以市场调节为主,蔬菜流通趋于多渠道。**经过10多年的努力,南京蔬菜价格改革取得了较大进展,政府通过以

批发市场的价格引导、实行同行议价和批零差率管理等方法,对市场价格实施间接管理,蔬菜产销价格市场化初具雏形。

——**农民种菜积极性提高,收入不断增加。**菜区普遍实行家庭联产承包责任制后,劳力由家庭内部调剂,辅助劳力大量增加,菜农生产经营充分自主,市场意识增强,收入大幅提高。1993年全市菜农均收入达到4751元,有的乡镇高达8600多元。利益的驱动,客观上使农民种菜积极性得到充分的发挥。

蔬菜产销面临的新情况、新问题

1979年以来,南京蔬菜产销体制通过一系列改革,逐步打破了长期以来计划经济的束缚,为蔬菜产销更好地步入市场经济打下良好的基础。然而,要建立适应市场经济需要的蔬菜产销新体制,还面临着许多新情况、新问题,比较突出的表现在以下几个方面:

(一)**近郊菜地减少较多,新菜地建设滞后。**在加快城市建设和经济发展过程中,一批自然条件较好、设施比较完善、高产稳产的老菜地被征用占用,新基地建设没有跟上,导致菜地面积减少。同时,近几年新菜地开发建设基金征收的减、缓、免较多,也是影响菜地建设的一个因素。

(二)**双层经营体制不完善,社会化服务不适应。**推行家庭联产承包责任制后,原先的服务体系与现在的经营状况不适应,统分结合的双层经营实际上只剩下家庭经营一个层次。乡村组织对如何向菜农提供信息服务缺少良策,对农民产销衔接上缺乏有效措施,遇到销售困难往往无法解决。乡村科技站队不断减少,在种苗、植保、科技服务等方面面临许多困难。

(三)**市场体系建设步伐较慢,管理比较薄弱。**蔬菜批发市场、农贸市场建设缺乏总体规划,市场建设与生产、消费不完全配套,

市场管理的体制不顺,以批发市场为龙头、农贸市场和零售菜场相结合的市场格局还没有真正形成。国有蔬菜公司和零售菜场在当前转换机制过程中遇到不少困难。

(四)蔬菜价格波动较大,政府宏观调控力度不足。在蔬菜产销全面放开、实行市场调节的新形势下,政府对蔬菜的生产、流通调节显得手段不多,力度不够。作为政府宏观调控的载体还有待进一步加强并发挥有效作用。

(五)思想上重视不够,组织领导亟待加强。有些同志对蔬菜产销放开后的形势盲目乐观,特别是对菜价波动影响市民生活的严重性估计不足,思想上麻痹松懈。原先建立的市、区县、乡镇和村分管领导一条线的组织网络出现断层。

建立蔬菜产销新体制的思路与对策

蔬菜产销从统购包销的计划管理转向市场调节为主的过程中,出现一些新情况和新矛盾是不可避免的。当务之急是要进一步统一认识,通过深化改革逐步解决工作中的突出问题,加快建立适应社会主义市场经济体制的新型蔬菜产销运行机制。

今后一个时期,我市蔬菜产销工作从总体上应当把握以下几个原则:

(一)必须充分认识搞好大城市蔬菜产销和供应工作的重要性,把这项工作摆上全市发展与稳定的重要位置。

(二)必须运用市场经济规律指导蔬菜产销工作,坚持产销放开的原则。

(三)必须把工作着力点放在建设生产基地上,稳定南京城市蔬菜供应、稳定菜价归根结底还有赖于本地生产发展。

(四)必须加快培育、建设和完善市场体系,充分发挥市场机制的作用。

(五)必须加强政府宏观调控,促使蔬菜产销体制有序运转。

(六)必须兼顾生产、经营和消费三者利益,注意调动各方面的积极性。

依据上述原则,针对当前工作中的突出矛盾和问题,建立新的蔬菜产销体制要努力抓好六方面的工作:

第一,大力加强生产基地建设,增加有效供给。一是将基地布局逐渐从近郊向中远郊战略转移。要结合土地利用规划、城市规划和郊县农田保护区的划定,尽快制定我市蔬菜基地建设的整体发展规划。二是基地生产以叶菜为主。掌握了占消费主导地位的叶菜,也就掌握了供应、调控市场的主动权。三是发展保护地种植,增强抗灾能力。采取政府贴一点、银行贷一点、农户自己拿一点的办法,加强水利、道路、保护地设施建设,形成旱涝保收、常年均衡生产的高产优质蔬菜生产基地。四是建设一批基地村。新发展基地时,要以村为单位,相对集中。承包农户适度规模经营,以利于服务体系建设和发展后续加工和集中上市,提高规模效益。五是加强基地管理,保持面积动态平衡。对现有蔬菜基地开展普查,逐户逐块登记注册,划定红线,以法规条例保护其不被乱占乱用。因重点工程和城市建设需要征用的,必须坚持先补后征、政府一支笔审批的原则,不可随意减免新菜地建设费。

第二,构造新型社会化服务体系,提高菜农走向市场的组织程度。一是产前信息引导。各级政府和蔬菜主管部门,应切实担负起信息指导的职能,通过电视、报刊、广播等大众新闻媒介定期向农民发布市场行情预测、本地及周围生产的信息,指导农民生产,尽可能地避免市场风险。二是产中技术指导。要巩固现有科技站队,稳定农技队伍。建设一批蔬菜园艺场,使之成为良种育供、技术示范推广、产供销综合服务的基地。要结合新品种、新技术推广,通过短期、实用性技术培训和科技人员的现场指导,使菜农尽快掌握基本技术。三是产后销售服务。要加快培育流通中介组织,解决菜农

的销售困难。

加强社会化服务是多年来农村工作的一个难题,要以经济利益为纽带,通过经济合同形式,把销售部门、运输组织、加工企业与菜农紧紧捆在一起,由龙头企业对生产者实施种子供应、技术指导、产品销售全方位服务。同时,还要大力倡导农民组织起来,开展自我服务。鉴于目前农村的实际情况,可由市、区县、乡镇蔬菜部门牵头,菜农自愿参加,结成自我服务的“菜农协会”等组织。政府对生产各项扶持措施首先向其倾斜。

第三,规范完善蔬菜批发市场,分步改造城区农贸市场。

①合理规划布局,并严格按规划执行。要把蔬菜市场作为公益事业列入全市总体规划,根据人口规模和已有的批发市场、菜场格局,科学确定市场布局,在旧城改造和近郊新建小区时要同步建设农贸市场。②增加政府投入,并建立多渠道投入机制。市场作为最重要的产销枢纽,政府应以此为投入重点,这也是发达国家的基本经验。在以政府投入为主的基础上,按照“谁投资、谁收益”的原则,以股份制形式吸引社会资金,加快市场建设步伐。③加强市场的综合管理。设立由工商、物价、公安、市容等部门共同组成的市场管理委员会,对市场实行统一、综合管理。④完善交易法规。制定全市统一的市场管理制度和交易规则,使之尽快走上依法交易、依法管理的轨道。

第四,实施蔬菜价格批零差率控制,行之有效地进行价格管理。价格是蔬菜问题的焦点。由于目前市场发育不够,农贸市场的卖方结构,小贩子左右市场,中间利润过高,严重侵害了生产者和消费者的利益,对农贸市场实行价格管理十分必要。根据发达国家的成功经验和国内一些城市的做法,实施批零价格差率控制是一种有效措施。通过合理控制批发价和零售价之间的差率,让经营者得到合理的利润,促进菜价相对平稳。

第五,建立政府宏观调控体系,适时适度对蔬菜产销进行调

控。

政府宏观调控,面上工作主要是运用经济的、法律的手段,制定有关蔬菜产销的法规、制度和政策,协调农商、城乡以及部门之间的矛盾,为放开后的产销机制畅通运转营造一个空间氛围。在时间上,要把握好遭遇自然灾害等突发事件及供应的淡季,采取经济、行政措施直接干预。为了有效地实施政府调控,当前必须建立四大系统:一是信息和预警系统。建立健全市、区县、乡镇信息机构,在生产基地、流通环节建立监测网点,使产销信息微机网络化,及时沟通产销信息和价格动态,定期分析研究,作出市场预测,对可能发生的生产、供应问题及时预报,为调控决策提供依据。二是资金支撑系统。调控措施硬着落在于资金手段,要筹措相对稳固的生产和市场调控基金。基金主要来源一是新菜地建设费。二是财政拨款,将过去市政府用于蔬菜补贴额度固定下来转作调控基金,坚持几年不变。三是操作执行系统。四是储备系统。

第六,强化领导,稳定机构,实行市区分级负责制。一是逐级实行行政首长负责制。二是建立稳定、高效的工作机构。三是市区分工,分级负责。四是有关部门通力协作,支持配合。

摘自:中共南京市委政策研究室《调研参考》[1994]18号

南京市科学技术委员会《软科学研究通报》第45期

课题组成员:诸吉昭、安开根、杨植、杨隆鑫、孙强、陈勇、王留平、黄文宁

三、主要参考书目

- 汜胜之书辑释 (汉) 汜胜之 撰 万思鼎 辑释
 齐民要术 (后魏) 贾思勰 撰
 宋书 (梁) 沈约 撰
 南齐书 (梁) 肖子显 撰
 梁书 (唐) 姚思廉 撰
 建康实录 (唐) 许嵩 著
 六朝事迹类编 (宋) 张敦颐 编
 农书 (宋) 陈旉 撰
 太平御览 (宋) 李昉等 纂
 景定建康志 (宋) 马光祖 修 周应合 纂
 清异录 (宋) 陶谷 撰
 农桑辑要 (元) 司农司 撰
 农桑衣食撮要 (元) 鲁明善 著
 (至正)金陵新志 (元) 张铉 纂修
 说郛 (元) 陶宗仪 辑
 洪武京城图志 (明) 礼部 修
 客座赘语 (明) 顾起元 著
 (正德)江宁县志 (明) 王浩 修 刘雨 纂
 (嘉靖)南畿志 (明) 闻人诠 修 陈沂 纂
 永乐大典 (明) 解缙等 辑
 南雍志 (明) 黄佐 撰
 夷门广牍 (明) 周履靖 著

- 献花岩志 (明) 陈沂 著
 (万历)上元县志 (明) 程三省等 修 李登等 纂
 (万历)江宁县志 (明) 周诗等 修 李登等 纂
 留都见闻录 (明) 吴应箕 著
 金陵琐事 (明) 周晖 著
 明史 (清) 张廷玉等 撰
 (康熙)江宁府志 (清) 陈开虞 修 纂
 建康古今记 (清) 顾炎武 纂
 广群芳谱 (清) 汪灏 校刊
 江南通志 (清) 赵宏恩 监修
 江宁县新志 (清) 袁枚 纂修
 (乾隆)上元县志 (清) 蓝应袭 修 何梦篆 程廷祚 纂
 (嘉庆)江宁府志 (清) 吕燕昭 修 姚鼐 纂
 (道光)上元县志 (清) 武念祖 修 陈枬 纂
 (同治)上江两县志 (清) 莫祥芝 甘绍盘 修 汪士铎等 纂
 (同治)续纂江宁府志 (清) 蒋启勋 赵佑宸 修 汪士铎等 纂
 金陵诗征 (清) 朱绪曾 编
 秣陵集 (清) 陈文述 编纂
 古今图书集成 (清) 陈梦雷 编著
 儒林外史 (清) 吴敬梓 著
 吴敬梓集外诗 (清) 吴敬梓 著
 白下琐言 (清) 甘熙 编著
 金陵莫愁湖志 (清) 马士图 撰
 金陵通传 (清) 陈作霖 著

- 金陵通传补遗 (清) 陈作霖 著
 金陵物产风土志 (清) 陈作霖 编
 东城志略 (清) 陈作霖 编
 炳烛里谈 (清) 陈作霖 著
 凤麓小志 (清) 陈作霖 编
 上元江宁乡土合志 (清) 陈作霖 编纂
 添修莫愁湖志 (清) 佚名 编
 冶城蔬谱 (清) 龚乃保 著
 白下愚园集 (清) 胡光国 编
 金陵后湖志 (清) 王作械 编纂
 乡饮脍谈 (民国) 王孝燧 著
 续冶城蔬谱 (民国) 王孝燧 著
 里乘备识 (民国) 王孝燧 著
 金陵岁时记 (民国) 潘宗鼎 著
 江宁乡土志 (民国) 孙源、江庆沅 著
 南京特别市工务局年刊 (1927~1928)
 一年来之首都市政 (1928年12月版)
 工商半月刊 (1929年4月1日版)
 栖霞新志 (民国) 陈邦贤 编纂
 南京社会 (民国) 1931年版
 南京市政 (民国) 范作瑶 编著 1932年版
 南京之气候 (民国) 竺可桢 著
 中国实业志·江苏 (民国) 中华民国实业部编
 玄武湖志 (民国) 夏仁虎 纂

- 新京备乘 (民国) 陈乃勋 辑、杜福堃 纂
 新南京 (民国) 民国南京市政府秘书处编
 中国经济志·南京市 (民国) 熊梧工 俞铭铨 编纂
 首都志 叶楚伦 柳诒徵 主编 王焕镳 编纂
 南京市社会调查统计资料专刊 1935年11月版
 江苏省乡土志 (民国) 王培棠 编著
 白门食谱 (民国) 张通之 编著
 秦淮感逝 (民国) 张通之 著
 十年来之南京 (1937年版)
 南京市政府指令 (1940年7月)
 南京特别市市政公报
 首都市政公报
 南京调查资料
 南京小志 (民国) 南京文献委员会编
 南京人口统计表 (民国) 南京文献委员会编
 南京 (民国) 南京文献委员会编
 南京菜园所用之肥料来源(中国经济周刊116期)
 南京概况 陈干 徐荏华 编
 金陵五记 黄裳 著
 中国通史 范文澜 编著
 中国长江下游经济发展史 张学恕 编著
 农业生产技术通报 江苏省农林厅编
 蔬菜栽培手册 南京市蔬菜局编
 蔬菜栽培学(南方本) 浙江农业大学主编

- 南京地区农业生产参考资料 南京市农林局编
 南京简志 南京市地方志编纂委员会编 1986年版
 南京年鉴(1987~1995) 南京市地方志编纂委员会编
 农业史话 李长年 编著
 中国风俗史 张亮采 编著
 中国的蔬菜 章厚朴 编著
 十大古都商业史略 刘志宽等主编
 南京地区早期商业探源 后文洙 撰
 1979~1988 农业科技成果选编 农业部科学技术委员会编
 金陵特产“东郊百合” 司宁 撰
 南京蔬菜品种志 南京市蔬菜局编
 南京市地名录 南京市地名委员会编
 南京大事记(1949~1984) 南京市档案馆编
 南京蔬菜产销统计资料手册 南京市蔬菜局编

编 后 记

根据市地方志编纂委员会1988年原定方案,我局承担蔬菜业志、副食品商业志蔬菜行业部分、食品工业志调味品行业部分的编写任务。1988年10月我局成立编纂领导小组,局长毕金山任组长,副局长戴振彩具体分管,杨隆鑫负责日常工作,先后组建了蔬菜业志编写组(先由朱钟灵,后由章厚朴负责),蔬菜商业志编写组(先是陈仁福,后由景康新负责),调味品行业志编写组(主要由杨铭负责)。整个编纂工作可分为分别编写和总纂两个阶段,1989~1990年重点从三个方面开展搜集资料的工作:一是从史籍、档案中查找相关资料;二是深入区、乡、批发市场、菜场、工厂第一线搜集资料;三是请老领导、老职工、老菜农、科技人员,有关专家学者座谈,帮助提供资料线索。1991年开始撰写初稿,经过广泛征求意见,1992年修订成第二稿。蔬菜产销工作是一个整体,分为两部志书编写将会给读者带来不便,另外由于多种因素,副食品商业志的编纂工作进展较慢,因此我们建议将蔬菜业志,副食品商业志蔬菜行业部分,食品工业志调味品行业中的蔬菜加工部分合并编纂,得到市地方志编委会办公室的认可,1993年开始总纂工作,同时调整了编委会成员和编写人员,重新拟定篇目,主要从四个方面进行了较大的修改补充:一是按新改篇目进行拆并,删除重复部分,补充遗漏的内容;二是增补古代有关蔬菜的资料、民间口碑资料,80年代后期到90年代前期的资料,三是对编入志书的资料进一步核实,去伪存真;四是按照精炼、统一的要求进行文字修饰润色。1994年完成合编第一稿,并请市地方志编委会办公室的领导、有关专家进行联审,1995年修订第二稿,对志书内容进一步有所增删,1996

年4月最后定稿。全书由杨隆鑫、章厚朴负责总纂，原参加蔬菜业志编写的有朱钟灵、姚叙伦、储祖欣等，后由章厚朴、杨隆鑫、陈君哲进行了修改补充，朱安之补充种子站部分内容，原参加蔬菜商业志编写的有景康新、常福林、吴明星、陈仁福等，后由杨隆鑫、常福林进行了修改补充，酱园加工由杨铭撰稿，大事记先由姚叙伦、陈君哲、常福林等辑录，杨隆鑫补充修改，附录由杨隆鑫、常福林、朱钟灵编定。

本志编纂工作得到了南京地方志编纂委员会办公室、南京图书馆、南京市档案馆、南京农业大学、江苏省农业科学院蔬菜所、南京市蔬菜公司、南京市酿造公司、南京市蔬菜科学研究所及蔬菜技术推广站、南京市蔬菜种子公司及种子站、各郊区蔬菜局、有关县农业局及蔬菜公司、各区副食品公司、近郊主要乡(镇)等单位的大力支持和协助，南京市蔬菜局老领导鞠京海、陈叔维、冉松林、齐心、彭庆第等同志给予了热情的关心和帮助，许多长期从事蔬菜产销工作的领导、专家、科技人员和实际工作者如王永发、汪遵谔、陆庆良、张其勋、蒋兰开、卓云寿、陈学礼、年初民、陈德椿、张根法、郭建清、李梅勇、俞小川、戴俊、范端伦、陈义仁、彭泽民、钱玉胜、郑培基、封文连、汤国英、周宝胜、周忠恭、柏懋祥、王新铭、王兴农、孙谨松、赵文、徐生旺、张难雄、过兴隆、顾爱珍、马中男、魏祥培、顾峻德、汪兴中、张爱华、严宏鸟、徐志艺、宋德峰、薛仲友、张怀猷、戴耀福、高允善、许兴、森海涛、陈鉴吾、陈其寿、常俊峰、贾永娟、唐珊、李玉玲、马玉保、汤成荣、关军、吴定坤、周启芳、朱光伟、王鉴堂、徐耀勋、周富根、杨永昌、李宏全、董广才、王隆京、王昆山、金静生、江永清、周向东、陈广洲、张继红、陆厚今、陈光华、郭宗周、戴泽美、周敬、骆炳生、徐崇玉、冯柳成、郑国强、韩国华、王泽庶、汪永楠、张燕燕等从多方面给予了支持和帮助，或帮助搜集资料，或提供资料线索，或提出建议意见，或帮助修改补充，我局的不少同志如姚伏河、汪全堂、朱宏建、隋安明、周益彬、封宗兴、路迈和、王志

农、黄祥景、文新宁、尹金华、兰健、陈永红等同志在帮助查找资料、录音、打印、校对等方面也做了不少工作，在此一并致谢。

由于史籍中有关蔬菜产销记载甚少，解放后虽开始有较系统的记载，但因管理机构变动频繁，资料大多散佚，给编写志书带来很大困难，加之我们经验不足，水平有限，因此难免有疏漏、欠妥之处，敬请专家、同行和读者指正。

编者

1996年7月

责任编辑：周建国

南京市志丛书
南京蔬菜志

南京出版社出版

南京出版社发行 江苏省地质测绘院印刷厂印刷
开本 850×1168 毫米 1/32 印张 11.75 字数 295 千字

1996 年 10 月第 1 版 1996 年 10 月第 1 次印刷

印数：1—1000 册

ISBN 7—80614—168—5/Z·3

定价：(平)25 元
(精)30 元

(本书凡有印装质量问题可向承印厂调换)