

北京地区蔬菜业的发展概述

(公元前 1046~公元 1948 年)

张平真

蔬菜业是以生产、供应蔬菜食品为主要对象的公众事业,它包括蔬菜的生产、贮藏、加工、运输,以及市场营销等环节,在人们的经济生活中占有不可或缺的重要地位。纵观新中国成立以前的 3 000 多年间,北京地区的蔬菜事业经历了周初的发端,汉代的草创,元明至清初的发展,以及清末至民国时期的停滞等不同的阶段,虽然历尽沧桑,然而也为新时代首都蔬菜事业的飞速发展,奠定了坚实的基础。

现代人们所食用的栽培蔬菜大多是由野生蔬菜驯化而来的。北京地区有史可考的野菜踪迹,可以追溯到殷商与周之交的公元前 11 世纪中期。公元前 1046 年周武王灭亡了殷商王朝以后,即封帝尧的后代于蓟(司马迁:《史记·周本纪》)。而蓟城(今北京地区)就是以其遍地生长蓟菜(包括大蓟和小蓟)而得名的(陈藏器:《本草拾遗·解纷·大小蓟根》)。而蓟菜的命名依据,则又是因其植株的头状花序很像古人梳在头顶之上的发髻(李时珍:《本草纲目·草部·大小蓟》)。

蓟菜(*Cephalanoplos* sp.)又称刺儿菜,属于野生蔬菜,直到清代,北京地区的民间还保留着每逢农历三月初三(俗称这一天为“蓟菜生日”)吃蓟菜馅饺子的习俗(佚名:《帝京岁时纪胜笺补》,转引自吴廷燮等:《北京市志稿·礼俗志·谣谚》)。现今在北京郊区的一些田间、地头都可以看到蓟菜的身影。

北京地区有栽培蔬菜的记载不迟于西汉时期。汉宣帝(公元前 74~公元前 49 年在位)时地方官渤海郡太守龚遂曾运用行政手段,命令境内所辖的每户农家,都要按人口的多少定量种植葱蒜类蔬菜。同时还大力提倡人们养成每逢秋冬季节尽量贮藏菱角

和芡实等水生类蔬菜的习惯(班固:《汉书·循吏传》)。当时的渤海郡的辖区包括现今北京市南郊、大兴的采育。

南北朝时期的北魏政权推行授田制,每人都可以分到一定数量的耕地,其中包括可以种菜的园田(魏收:《魏书·食货志》)。与此同时,在幽州城(今北京地区)的“负郭”(即近郊地区),也出现了专业菜农和菜商;人们还掌握了蔬菜的窖藏、埋藏、覆盖和假植贮藏,以及腌渍加工等专业技术。当时的新鲜蔬菜是用牛车通过短途运输送入城区的(贾思勰:《齐民要术·杂说》^[1])。

唐代在地方最高行政机构幽州都督府,设有“农圃监”和“农圃丞”,负责管理幽州(今北京地区)的园圃蔬菜生产等项事宜(欧阳修:《新唐书·百官志》)。

辽代的南京(今北京地区)户口已达 30 万,在城北的“檀州市”上可以看到当时中原地区常见的各种蔬菜(叶隆礼:《契丹国志·四京本末·南京》)。“檀州市”的原址在今北京市的广安门内外大街一线。

金代原来的首都——上京·会宁府设在现今东北地区黑龙江的阿城,极不利于治理中原地区。为了进一步巩固政权,天德二年(公元 1150 年)海陵王完颜亮经过多方酝酿,决定把首都南迁到燕京即今北京地区。而完颜亮迁都的说辞,却是因为“燕京地暖,可栽莲”(宇文懋昭:《大金国志·纪年·海陵炀王上》)。“莲”既属观赏植物,其地下根状茎又是水生蔬菜莲藕。由于金代统治者的特殊喜好,客观上促进了北京地区莲藕种植的普及和发展。

第二年中都城(即今北京地区)成为金国的首都以后,政府在“尚书工部”设“上林署”管理皇家果蔬的栽培事宜。另在“太府监”内设“市卖司”,负责采购皇家所需的其他蔬菜。而相距 150 km 以外、蔚州(今河北省蔚县)的地蕈(食用菌类蔬菜)等贡品,以及

张平真,高级工程师,北京东郊抱瓮斋,100022,电话 010-58620857

收稿日期 2010-06-25,接受日期 2010-07-22

远在 1 000 km 以外、南宋栽培的生姜,都能通过军事信息传递系统——“邮驿”运送到当时的首都——中都城。

在金海陵王统治时期(公元 1150~1161 年),海陵王完颜亮为了敛财攻打南宋政权,曾一度对种植蔬菜的菜农加征“菜园税”(脱脱《金史》的《百官志》、《世宗纪》和《宗尹传》)。这是北京地区关于向菜农征收赋税的最早记录。金代的《务本新书》还介绍过关于蔬菜腌藏、架藏和干制等方面的贮藏加工技术。

元代的大都城(今北京地区)正式成为全国的政治中心后,政府设立“上林署”和“宣徽院”等机构,负责管理皇室人员所需蔬菜的生产和供应工作(宋濂:《元史·百官志》)。同时特设“司农司”,通过主持编撰《农桑辑要》等农书,着力推广蔬菜的栽培、贮藏,以及漂烫、干制等加工技术。被战火毁弃的原金中都禁苑故地,由于土质肥沃、水源充沛,逐渐变成菜田,其中包括今广安门外到右安门外一带的菜户营地区。此外据《析津志·古迹》介绍:在厚载门(又称红门,即皇城的北门)内的御苑(原址在今地安门以南以及景山公园北部地区)也“依《农桑辑要》之法”,“种蒔(音时)…瓜果、蔬菜”。至于灌溉用水,则由“海子水逶迤曲折而入,洋溢分派,再沿演淳(指较深的地下沟渠水道,淳音亭)注贯,通乎苑内…”由此可知,早在元代北京地区就已利用积水潭的湖水灌溉位于“大内”的帝王御用菜田了。

由于采用露地栽培,以及风障、阳畦等保护地多种栽培方式,再加上引入中外蔬菜新品种,元代大都城的栽培和野生蔬菜种类涉及 36 科,累计超过 100 种。据《析津志辑佚·物产·菜志》披露:元代在大都可以进行人工栽培的蔬菜已有大白菜、赤根(即菠菜)、蓂达(即叶菘菜)、苋菜、茼蒿、茄子、黄瓜、瓠瓜、萝卜、葫芦服(即胡萝卜)、蔓菁、葱、蒜、回回葱(即洋葱)和韭菜等二、三十种。此外《农桑辑要》还提出了“园枯”即“蔬菜生产淡季”的概念,以及解决“园枯”的办法,亦即提出了克服夏淡季蔬菜短缺现象的途径。

至元十四年(公元 1277 年)元世祖忽必烈开始征收商业税,6 年以后把商业税下调至四十分取一。又过了两年,忽必烈采用卢世荣的建议,在大都地区设立“市易司”,专门负责管理各种牙行(旧时提供场所,协助买卖双方成交而从中获取佣金的商号)的商

人。在为数众多的牙行中,也包括“青果牙行”。其管理办法是:“计商人物货,四十分取一。以十为率,四给牙价,六为官吏俸”(宋濂:《元史·奸臣·卢世荣传》)。其大意是说,征用商人货物总值的四十分之一作为牙税,然后把这笔税金按四、六的比例分成,其中的四成分给牙行作为佣金,其余六成分给官吏作为俸禄。所谓“青果”即指应时的新鲜果品,按照元代《饮膳正要·果品》所列出的品目分析,其中包括属于水生类蔬菜的“果品”如莲子、鸡头(即芡实)、菱实(菱音技,菱实即菱角),以及属于瓜类蔬菜的“果品”如甜瓜和西瓜。

据《析津志·城池街市》记载,在大都城的交通要道和城乡接合部,逐渐形成 3 处被称为“菜市”的蔬菜集散场所:

丽正门三桥:位于大都城的正南门——丽正门以南的第三座桥上,原址大约在今天安门到正阳门(即前门)一带。

哈达门丁字街:哈达门为文明门的俗称,它是大都城偏东的南门;丁字街的原址在今东城区王府井大街的菜厂胡同。

和义门外:和义门为大都城的正西门,其原址在今西城区的西直门外一带。

此外在文明门南桥,还有发卖果菜杂物的市场。其原址大约在今东城区的东单一带。

明成祖定都北京以后,京郊的菜田按照其坐落地段的不同,可以分为三等:位于近郊的菜田为上等,稍远的分属中、下等(张廷玉:《明史·食货志》)。按其经营属性,可分为民营和官办两类。民营菜田有“蔬百畦可当五帛”之说(王嘉谟:《石瓮记》)。其中的“帛”指束帛,帛 5 匹为 1 束;其大意是说:种植 100 畦蔬菜,可以得到相当于 25 匹丝织物的报酬。

明代强化了宫廷蔬菜的供应体制,在“上林苑监”中特设“嘉蔬署”等管理机构,并在城近郊区的“菜户营”一带建立了官办的皇家蔬菜生产和贮藏基地。它以位于“白纸坊”的“嘉蔬署”衙门(其原址在今广安门外以南)为中心。这片老菜区的占地相当于现今广安门外以南、以西,草桥以北以及丰台区凤凰嘴村一线以东的广大地区,总面积为 118 顷 99 亩 9 分(张爵:《京师五城坊巷胡同集》;申时行:《明会典·上林苑监·嘉蔬署》),约合现今的 800 hm²(12 万亩)。

明代初年征调了山西等地的菜农 900 户约 2 000 余人担负蔬菜生产任务,专门供应宫廷的需要。其后

菜农不堪重负,有的菜农被迫采取“拔弃皇家园蔬”的激烈手段,以示抗议。明宣宗宣德七年(公元1432年)“菜户”200余人甚至逃离生产基地。最后由皇帝出面才化解了这次非常事件(李国祥等《明实录类纂·北京史料卷》;孙承泽《天府广记·上林苑》)。

明代北京地区除了保持元代的蔬菜种类以外,还很重视引种南方蔬菜。从永乐年间开始,经过几十年的引种和驯化,到了明代中叶著名学者陆容(公元1436~1494年)看到:“南方蔬菜,无一不有”(陆容:《菽园杂记》)。明末,北京地区的蔬菜种类不但超过南方,而且在品质方面,黄芽菜(即大白菜)等蔬菜也成为海内的“绝品”(史玄:《旧京遗事》)。

早在汉代,我国就开始利用加温温室种植蔬菜,但由于成本过于昂贵,难以在生产领域推广应用。到了明初,受到迁都北京以后的需求刺激,北京地区的菜农借鉴南方“马厩(音成)艺花”的保护地种花方法,“掘坑塹(音欠)以窖之”、“蕴火坑囷(音旋,指热气)”,即利用半地下式的阳畦或土温室等保护地设施,进行人工加温蔬菜栽培,隆冬时节仍可生产供应诸如黄瓜、椿芽等优质蔬菜(《帝京景物略·城南内外·草桥》)。

查《明实录》得知:明宣宗宣德元年(公元1426年)二月,负责管理园囿事务的“司苑局”就曾上报,说:“上供蔬菜当用秫秸三千束,芦苇、蒲五千余束,麻千斤,例当顺天府取给”(李国祥等《明实录类纂·北京史料卷》)。秫秸、芦苇和蒲草都是制作风障和覆盖物蒲席的必备材料,麻绳既用以捆扎、固定,又可作编织的经线。申请制作蒲席,就是为给土温室和阳畦等保护地栽培设施增加保温设备。此后,北京地区的保护地蔬菜栽培逐渐发展起来。

北京地区大规模开展“南菜北运”活动始于明代。为了祭祀以及丰富皇室的蔬菜供应,朝廷利用漕粮运河通过“进鲜船”(又称“冰鲜船”),每年定期把诸如茭白、竹笋、鲜藕、荸荠、香蕈、薄荷、大蒜和蒜苗(即蒜薹)等产于江南的佳蔬从南京启运到达北京。全程逾1500 km,历时一个半月。为了保持蔬菜的鲜度,沿途多处还增设了加冰等手段进行降温(《明史·河渠志·运河上》;申时行《明会典·光禄寺》;于敏中等《日下旧闻考·宫室》;王春瑜《明代宦官与经济史料初探》)。

明代宫廷每年从四月初一开始到九月终止,以天然冰充当蓄冷剂,对御膳和祭祀用品进行低温保

藏。其中也包括蔬菜食品(申时行《明会典·光禄寺》)。所需的天然冰由内外冰窖提供,其中最著名的“里冰窖”就是清代以后闻名于世的“雪池冰窖”。作为我国古代冷藏技术设施象征的“雪池冰窖”一直沿用了三、四百年,到1978年才正式退出历史舞台。其原址在今北海公园东门的北侧。

明代把132种“铺行(音航)”分成三等九则,分别进行管理。其中的“杂菜行”属于下等(第三等)中的第七、八、九则,经营“杂菜”的铺户,每户每年需缴纳税银1~3钱(沈榜《宛署杂记·铺行》)。

明世宗嘉靖二年(公元1523年)推行“市易”诸法,由政府颁发“印信文簿”等营业凭证,从此被官方承认的蔬菜牙行正式形成〔邓之诚:《中华二千年史·明清·牙商》;张廷玉《续文献通考·市籴(音笛)考》〕。

综合《京师五城坊巷胡同集》和《北京通史》等史料介绍,明代的批发菜市分布在:

“宣北坊”的菜市大街,原址在今广安门内大街;

“正东坊”的菜市口,原址在今正阳门外以东;

“金城坊”的菜市口,原址在今阜成门内武定胡同东口与锦什坊街交界处;

“崇南坊”的蒜市口,原址在今珠市口东大街的东口;

“澄清坊”的菜厂,原址在今王府井大街的菜厂胡同;

“大时雍坊”的兵部洼,原址在今兵部洼胡同的北口。

菜农运菜进城售卖,有时也要纳税(史玄:《旧京遗事》)。菜贩挑菜走街串巷随声叫卖。市售蔬菜因气候差异形成了生产季节的淡旺,因此出现了季节性差价现象。比如在隆冬和早春季节,每斤菠菜和韭菜的银价为1.5~2.5钱,比鲫鱼的单价还要贵;而在农历的五、六月间,每个冬瓜只需1分。百姓常年食用的大蒜,每斤售价也在1.2~1.8分之间波动(沈榜:《宛署杂记·经费》)。明代每斤等于590 g。“钱”和“分”都是当时货币的计量单位,1钱折合10分。

明代北京的窖藏技术已较为发达。每逢冬春两季,大白菜等主要蔬品多入窖贮藏(李时珍:《本草纲目》)。而在夏季,宫廷和富室可借助天然冰进行保鲜贮藏(《明史·职官志》)。每逢农历九月,无论是宫廷还是民间,都有“糟瓜茄…制诸菜蔬”的蔬菜加工习惯(刘若愚:《酌中志·饮食好尚纪略》)。其加工制品涉

及腌制、酱渍和糖渍等手段。

金元时期著名的玉制酒器“渎(音独)山大玉海”,由于元末明初的战乱,被移置到西华门外的真武庙内,无知的道人曾把它用作腌菜的容器(高士奇《金鳌退食笔记》,昭珪《啸亭杂录·玉瓮》)。这具一度腌过蔬菜的玉制容器,现在完整地保存在首都北海公园的“团城”景点中。

清代北京地区的菜田可划分为“御用”和“民用”两类。据《清会典·内务府》介绍:专门为宫廷服务的“御用瓜菜园”共计有 93 处,占地总面积达 628 顷,约合现今的 $4\,186.7\text{ hm}^2$ (6 28 万亩),相当于明代的 5.2 倍。主要分布在南郊的南苑和菜户营等地。此外还在直隶的安肃(今河北省徐水县)设立大白菜生产基地,计有菜田 240 hm^2 (3 600 亩)。

宫廷蔬菜的供应由“内务府”总管。在紫禁城内的西北隅,特设“菜库”机构,负责收纳。御用的瓜菜园可以生产各种蔬菜 50 多种(昆冈等《清会典·内务府》)。通过开展露地和保护地栽培,结合运用贮藏、加工等多种手段的调节,其中的白菜(包括结球大白菜、小白菜和腌渍白菜)、菠菜(包括越冬菠菜、春菠菜、夏菠菜、冻藏菠菜和干菠菜)、韭菜(包括芽韭、囤韭和腌渍韭菜)、萝卜(包括大萝卜、水萝卜、小萝卜、卞萝卜和腌渍萝卜)等 10 种蔬菜,初步达到“季节性生产、常年供应”的先进水平(清·内务府掌关防处《内务府堂清册·菜蔬清册》^[2])。

民间的菜园散布在城近郊区,包括北京外城的西南隅和东南隅,以及现今北京近郊的丰台、海淀和朝阳区。常年上市的蔬菜当时分别属于“蔬属”、“瓜属”和“果属”,共计 50 多种。其中,属于“蔬属”的蔬菜包括:白菜、菠菜、茼蒿、芹菜等叶菜,擘蓝(苤蓝)、茭白、芋头等茎菜,水萝卜、胡萝卜、蔓菁等根菜,蕨菜、荠菜、薇菜等野生蔬菜和蘑菇、木耳等食用菌;属于“瓜属”的蔬菜包括:黄瓜、甜瓜、菜瓜、丝瓜、冬瓜、瓠瓜、南瓜(窝瓜)、绞瓜(即搅丝瓜)和西瓜等瓜类蔬菜,以及属于“果属”的蔬菜包括:莲藕、荸荠、芡实、菱角等水生蔬菜(周家楣等《(光绪)顺天府志·食货志·物产》)。

清代郊区的菜农开始自行组建同业组织——“园行”。到清咸丰六年(公元 1856 年),加入“青韭园行”的菜农增至 70 余家(《创办青韭园行历年功绩碑》^[3])。另有“园行”所建的碑文称:“昔在咸丰八年(公元 1858 年)秋,西六村重整园行”(吴廷燮等《北

京市志稿·货殖志·农业》)。由此可知,清代的“园行”比较分散,或按栽培品目,或按地域组建,尚未形成全市的统一组织。

清代南方的土特产类干鲜蔬菜,可以借助马驮、船载,分别沿着驿道或运河调运进京。其中的漕运口岸则从明代北京城左安门外的大通桥,向北移至朝阳门外的庆丰闸(震钧《天咫偶闻·郊垌》)。其原址在今朝阳区的庆丰闸前街一带。此外每年冬季还需从直隶安肃(今河北省徐水县)通过车拉、人担,运进相当数量的大白菜。其中专供宫廷享用的大白菜就有 1.5 万斤(昆冈等《清会典·内务府》)。清代每斤约等于 596.8 g。

至于蔬菜的批发、销售环节,清代则由“瓜茄青菜行”的经纪所垄断。

清初官府在北京定额设立了“蔬菜牙行”93 家。乾隆年间裁撤 13 家(中国社会科学院清史研究所:《清史论丛》)。到了清末,只剩下 70 余家(姜学熙:《北平市工商业概况》)。每个蔬菜牙行都持有由“直隶布政使司”颁发的营业凭证,即“牙帖”。其具体的编审、核发和征税等项事务,则由顺天府的“粮马通判”负责办理(顺天府“粮马通判”《关于办理更换牙行经纪的详文和保结单》^[4])。

据朱一新的《京师坊巷志稿》记载,清代北京城内蔬菜批发交易市场主要集中在以下几处:

菜市口,原址在今宣武门内大街的东段;

洪桥,原址在今西直门内大街与赵登禹路北口的交界处;

蒜市,原址在今珠市口东大街东口等地。

零售菜商或称“菜魁”,它们分别以“菜局”、“菜床”、“菜铺”、“水菜铺”、“菜棚”、“菜挑”、“菜车”或是“油盐店”的“菜摊”等多种形式出现,有的还摆设木制的茄子、萝卜、瓠瓜、生姜和莲藕等实物模型作为招幌,招徕顾客。至于菜价以清末为例:在五月的生产旺季,每斤萝卜、芹菜和香椿不过 100 文、140 文和 200 文;到了一月的生产淡季,则分别增至 200 文、200 文和 1 200 文(清·内务府掌关防处《内务府堂清册·菜蔬清册》^[5])。“文”是制钱的单位,一枚制钱为 1 文。

清末,新组建的“商部”(后改为“农工商部”)把蔬菜和蕈(音训,指食用菌)、笋等列为第 22 类商品(《商部奏拟订商标注册试办摺》,载于《东方杂志》,光绪三十一年二月号)。光绪三十二年(公元 1906

年)由“商部”奏准在西郊的乐善园故址等地(乐善园俗称“三贝子花园”,原址在今动物园和北京展览馆一带)创建“中央农事试验场”。其后朝廷动员各驻外使节,分别从欧洲、美洲和日本等地成功地引进了番茄、花椰菜、芸豆(菜豆)、石刁柏(芦笋)、紫菜头(根莖菜)和花叶生菜等域外蔬菜(清·农工商部档案:《各驻外使节咨送各该国土产子种及其名称、土宜、播种时期的清摺》,其中包括向农事试验场引进新蔬菜的品种目录^[6])。此举是继元代以后,北京地区第二次较大规模地引入域外蔬菜。

蔬菜的贮藏与加工技术在清代也有所发展。其中的香椿、囤韭,以及油菜心等假植贮藏技术得到普及(蒋名川:《北京市郊区温室蔬菜栽培》;纪文海:《北京市郊区蔬菜贮藏》)。在民间借助窖藏、埋藏、冻藏、冰藏和假植贮藏等技术手段,大白菜、萝卜、胡萝卜和葱蒜类蔬菜也已基本达到常年均衡的供应水平。

清代把腌酱菜等列入“造酿类”食品〔(光绪)顺天府志·食货志·物产·造酿之属〕,按其供应对象和产销特性可划分为三种:宫廷、民间和市场。

宫廷:由“内务府”下属的“菜库”和“酒醋房”分别造办腌菜和酱菜(昆冈等:《清会典·内务府》)。

民间:多在每年的霜降节后制作冬菜、酱小菜,并腌制秋菜(潘荣陛:《帝京岁时纪胜·九月·腌菜》)。此外利用自然风干的干制加工技术也流行于民间,人们常把瓜茄等果菜切条经晾晒后贮藏起来,以备冬春淡季时食用(李家瑞:《北平风俗类征·饮食》)。

市场:由于人们对酱腌菜需求增长的刺激,促进了北京酱园业的飞速发展。清代诸如“六必居”的酱包瓜、“桂馨斋”的佛手疙瘩、“天章号”的酱八宝菜和“鹦哥张”的冬菜等酱园的酱腌菜,声名鹊起(李虹若:《朝市丛载·食品》)。

民国时期,北京的蔬菜种植行业组织“园行”经过两次整合:1912年东六村并入西六村“园行”;1923年京师四郊的“园行”合并逐渐统一,到1928年又正式成立了“北平农圃研究会”。1939年市“农会”附设“农民分会”,其下又设有“园行支会”对菜农进行行政管理(吴廷燮等:《北京市志稿·货殖志·农业》)。

1928年国民政府成立以后“中央农事试验场”改名为“北平农事试验场”。其中的菜园占地逾1.33 hm² (20亩)。据当时的传媒报导,该场菜园种植的蔬菜包括:安肃白菜(即大白菜)、番茄、茄子、黄瓜、冬

瓜、结球莴苣、甘蓝、牛蒡、菜豆、芦笋、美国防风(即美洲防风)、练马萝卜(日本萝卜)、马铃薯和草莓等。该场的“萃卖处”还向社会公开出售新鲜蔬菜和优良种子。例如早春温室栽培的黄瓜,每条仅收2角(《新民报》1940年2月13日)。后来农事试验场又迁到皂君庙村的西面,其原址即为现今中国农业科学院的所在地。

作为农业最高学府的北京大学农学院在西郊罗道庄等地设有农场,其中的园艺部又分设“院内”和“院外”两个分部,“院内”分部采用新式科学方法进行集约栽培,“院外”分部则沿用传统方式种植。重要试验内容包括:品种比较、特性观察和杂交育种等项。农场设有新式玻璃温室和软化栽培室各一座,专供进行育苗和促成栽培。此外还有土温室十余栋,可供蔬菜栽培(吴廷燮等:《北京市志稿·货殖志·农业》)。

农事试验场和农学院不但给北京地区蔬菜栽培和育种事业做出了示范,还培育了一批开展教学和科学研究的专业人员。

民国时期北京市共有菜田3 066.7 hm² (4.6万亩),占总耕地面积的17.8%。主要分布在外城的西、南部(今原宣武区的西部和南部),以及环绕城区5 km以内的近郊区(《北平市政府二十二年度行政统计》,转引自曹子西:《北京通史·第九卷》;李家瑞:《北平风俗类征·职业》)。

至于由土温室和风障阳畦构成的保护地蔬菜栽培(俗称“洞子货”),仍维持着清代的规模。其中以西便门外和阜成门外一带最多。如小马厂村,家家都有菜园和土温室(《北平市政府二十二年度行政统计》,转引自曹子西:《北京通史·第九卷》)。解放以后负责经管全市蔬菜生产供应工作的北京市菜蔬公司就设在原来老菜区之一的小马厂村附近。

民国期间北京地区种植蔬菜的种类计有50~60种(吴廷燮等:《北京市志稿·货殖志·物产》)。其中著名的蔬菜品种,在西郊计有:蓝靛厂和核桃园的菜农刘雅轩和李永升分别培育的架扁豆(蔓生菜豆)和芸扁豆(菜豆),以及产于玉泉上游地区的荸荠、莲藕和菱角;在南郊计有:西(红)门村菜农陆通明选育的脆萝卜,以及郭公庄和大井村分别生产的韭菜和甘薯;在北郊则有:安定门外以东地区栽培的“娃娃脸”萝卜(吴廷燮等:《北京市志稿·货殖志·农业》)。到解放前夕,全市菜田减至2 133.3 hm²

(3.2 万亩)。

在流通领域,民国期间北京市进行蔬菜批发交易的市场有 8 处,其中常年进行交易的有 3 处,即南、东、西三市:

广安菜市:即“南市”;又称广安市场,原址在今菜市口附近。有菜行 15 家。丰台一带老菜区的菜农多到此处进行交易。

天桥菜市:即“东市”;又称天桥市场,位于天桥东市场南端。原址在今天坛公园西门外以北的自然博物馆一带。有菜行 8 家。南苑、小红门等南郊一带的菜农多到此处进行交易。

阜成门菜市:即“西市”,原址在今阜成门外的南礼士路北口。有菜行 5~8 家。双槐树、梁家店等西郊一带的菜农多到此处进行交易。

季节性菜市共有 5 处,每年从四月至九月,即只在蔬菜生产的旺季开市经营:

西直门菜市:原址在今西直门外。有菜行 4~6 家。海淀、蓝靛厂一带的菜农多到此处进行交易。

安定门菜市和德胜门菜市:原址分别在两城门外。各有 1 家菜行。北苑和清河一带的菜农多到这两处进行交易。

东直门菜市和朝阳门菜市:原址分别在两城门外。各有 1 家菜行。东坝、大黄庄一带的菜农多到这两处进行交易(姜学熙《北平市工商业概况·菜业》《北平市政统计(月刊)》1947 年 6 月)。

蔬菜行业的销售环节仍由中介组织牙行所控制。在民国初期共有“蔬菜牙行”76 家;其经营凭证改由“京兆地方”的财政分厅负责核发(民国·京兆财政分厅:《牙帖》^[7])。蔬菜业的行业组织称“南北菜行商会”,由该商会出头负责每年向财政部门交纳税金 800 元。1924 年“惠民菜业专行”成立,它提出以每年上缴 2 000 元税金为代价,企图获取对蔬菜行业的支配权。双方经年争执不决。其后京郊菜农仿效丹麦“菜蔬合作社”的形式,又组建过“菜业合作社”与“蔬菜牙行”相抗衡。1929 年根据当局颁布的《新商会法》,改由“菜业同业公会”(其前身即为“南北菜行商会”)主持全市蔬菜业的管理事宜。此时菜业的年税总额增至 24 000 元(姜学熙:《北平市工商业概况·菜业》)。

到民国后期,全市菜市剩下 39 家,从业人员 770 余人(北京市公安局三处:《菜市概况》^[8])。

蔬菜商品运抵菜市以后,交由蔬菜牙行的牙人

居间垄断经销。由于菜价变化很快,社会上普遍流传着“快马赶不上青菜行”的谚语。成交后由买方支付佣金,最后再由蔬菜坐商或是小贩销售给顾客。民国期间日平均销售蔬菜一百几十万斤。平均每人每天的蔬菜消费量不足 1 斤。至于菜价,以 1940 年为例:1 月和 5 月的菠菜分别为每斤 0.09 元和 0.36 元,1 月和 5 月的青蒜分别为每斤 0.05 元和 0.12 元。而当时新近引入的佳蔬,诸如石刁柏(即芦笋)、紫萝卜头(即根蒜菜)和花生菜(即花叶生菜)每斤的售价分别为 0.56 元、0.44 元和 0.16 元(《新民报》,1940 年 1 月 30 日及 5 月 16 日)。民国时期每斤等于 500 g。

民国期间“六必居”、“天源”和“桂馨斋”等酱园的酱腌菜得到持续发展(马芷庠:《北平旅行指南》)。此外市场一度盛行南式泡菜,上市品种多达 40 多个(李家瑞:《北平风俗类征·饮食》)。受欧美进口蔬菜罐头制品的启发和影响,北京地区也开始自制少量的蔬菜罐头(北平市物产展览会:《北平市物产展览会汇刊》)。在贮藏领域,开展了利用冰窖贮藏蒜薹(即大蒜花茎,俗称蒜苗)的尝试(张玉麟:《天然冰窖》,载于《北京往事谈》)。

北京地区蔬菜的内运和外销业务由蔬菜“外庄业”经营。内运的蔬菜主要有:天津的卫青萝卜和韭菜、上海的青椒和茄子、湖北的紫菜薹、扬州的蒜薹、张家口的洋白菜(即结球甘蓝)和广东的芋头,它们可以分别沿着水旱两路源源调进。此外专业经营运销干菜业务的还有:姜店(主要经营生姜)、笋铺(主要经营竹笋及其加工制品玉兰片)和蘑菇店(主要经营食用菌类蔬菜)。据崇文门税关的统计:1929 年仅鲜姜一种其调运量就已达 71.7 万斤(姜学熙:《北平市工商业概况·菜业》)。而外销蔬菜的业务主要是销往东北、西北、天津、上海和唐山等地(北京市蔬菜商业同业公会:《居间性会员总结表》^[9]);外销的菜品多是保护地生产的“洞子货”,如冬春两季在“小洞子”即土温室中所栽培的黄瓜、茄子等优质细菜。

注释:

[1]:《齐民要术》一书的取材范围包括现今北京在内的广大北方地区。其相关论述详见张平真著《[齐民要术]取材地域北方说》,载于《中国酿造》1999 年第 1 期。

[2]、[4]、[5]、[6] 这些档案材料,现存中国第一历史档案馆。

[3] 拓片现存中国国家图书馆的金石部。

[7]、[8]、[9] 这些档案材料,现存北京档案馆。