

編者
講述

●【李柯勇 - 《國家相冊》微紀錄片欄目監制】

趕集，已經是多麼遙遠的一件事了。上一次趕集，應該是十幾年前的事了吧？小時候，集市上的一切都那麼新鮮。後來，跟城裏的商場比，集上賣的東西就顯得不太有檔次了。再後來，很多集市撤銷了。如今大批生長於城市的娃們，怕是都不知趕集為何物了吧？

40 年來，集市興也改革開放，敗也改革開放，轉頭換面亦改革開放。潮起潮落間，老了一代人。

這就是最好的改革開放故事。

●【郝方甲 - 《國家相冊》微紀錄片欄目導演】

《趕集》這一集，由團隊中唯一沒有趕過集的我導演完成。用壯志導演的話說，越是沒吃過豬肉的人，越能讓豬跑得歡。

從前以為趕集就是去市場上買東西，這次才了解集市的社交功能。腳本裏有一句話：集市是鄉鎮的客廳，很是形象。累了一週的人，去熱鬧一場，去笑一回，去打聽打聽親朋好友都過得好不好。

那，未來的人回顧我們這個時代時，會選出怎樣的關鍵詞呢？現在哪些生活方式，會在不久的將來消失呢？又是被什麼取代了呢？



白菜的味道





白菜

被稱為“百菜之王”

曾經被當作國禮

更是北方冬天的“當家菜”

日子好了

冬儲變成了日鮮

但平實溫潤的大白菜

就像老百姓的日子

咂摸著

總是甘甜的味道

大白菜你一定吃過。但你知道白菜曾是國禮嗎？1949年12月，毛澤東訪問蘇聯。這是新中國成立後的第一次外交出訪，他帶去的禮物就包括：五千斤山東大白菜。毛澤東在電報中這樣寫道：“斯大林同志七十大壽，中央決定送山東出產的大黃芽白菜、大蘿蔔、大蔥、大梨子作壽禮。請你們三日內購買每樣五千斤。請注意選擇最好的。萬萬火急。”

大白菜是中國的特產，更是北方冬天的“當家菜”，一入冬，家家戶戶都得存上幾百斤。北方冬天，白菜是一道風景。樓房牆根下，平房小院裏，到處是碼得整整齊齊的菜垛。

天冷了，就給菜蓋上被子；太陽出來了，就把菜一棵棵攤開，晾晾濕氣。只有把白菜照顧妥帖了，一家人的冬菜才有了著落。



掃這裏看《國家相冊》視頻

菜幫子醋溜，菜葉煮麵，菜心涼拌，再挑一些醃起來……一種菜，可以連吃幾個月不重樣。白菜隨和，豐儉由人，日子再艱苦，也能吃得有滋有味。

北京市三井社區黨委書記郭淑靜是老北京人，她回憶說：過去北京基本一冬天全是白菜，到4月才有菠菜、圓白菜等其他的菜陸續上來。有時剛開春，有的人家白菜就吃完了，白菜多的鄰居就會說：“給您一棵，我們家還有呢。”這鄰里間的親情特別可貴。

計劃經濟年代，大白菜被列為“國家二類物資”，統一收購銷售。保障老百姓冬天有白菜吃，是最重要的民生任務之一。

每年11月，要在十幾天時間裏完成白菜收割到上市，數萬人投入，猶如一場全社會分工協作的“戰役”。交通、公安、環衛等各部門都要為大白菜服務，氣象部門甚至會專門提醒給菜保暖。

北京市曾成立專門的“秋菜指揮部”，俗稱“白菜辦”，任務是確保北京400萬人“每人每天一斤大白菜”。

孫毓樓是當年秋菜指揮部核心成員之一，他回憶起當年的場景：冬仨月就按100天算，一個人100斤，就是4億斤白菜，全市菜店1,100個，這個工作量就那麼十幾天完成，整個就是打一個戰役啊！

買白菜也是大事，很多單位都有不成文的“白菜假”。白菜一上市，千家萬戶齊出動，常常是天剛蒙蒙亮，銷售點前就排起了長隊，大街小巷都是運白菜的人們。



► 1954年12月，北京市小紅門鄉劉長齡生產合作社的社員正在儲藏窯裏整理大白菜。

· 新華社記者 毛松友 攝



► 1954年，河北省滿城縣二區要莊鄉女社員收割大白菜。

· 新華社稿 袁浩、劉明 攝





◀ 1957年9月，黑龍江省望奎縣靈山鄉腰三
社社員種的大白菜獲得豐收。

— 新華社稿



► 1958 年 12 月，河北省寧河縣五一人民公社皂
甸生產隊食堂的炊事員們給社員們準備了大量
過冬白菜。

· 新華社記者 盛果 攝



▲ 1959 年秋，首都機關、廠礦、學校、部隊、街道等抽調大批人力，幫助農民搶收大白菜。
- 新華社記者 楚英 攝



▲ 1959 年 10 月，山西省大同市秋菜豐收。這是一位婦女在醃白菜。
- 新華社稿