



上世纪90年代初期的海珠市场，交易环境较为简陋。

# 肉菜市场30年多次“变脸”

“菜篮子”工程的一大载体就是肉菜市场，30年来，广州肉菜市场也经历了从国营独大，到国营、集体并存，再到国营、集体、民营三足鼎立的格局，从业人员也由“吃大锅饭”、“干多干少都一样”，到职工承包档口，多劳多得。还有曾经兴旺一时的占道市场也纷纷入室经营，变成了各种新街市。2003年以来，广州肉菜市场又展开了新一轮的升级改造……

## 国营市场砸了大锅饭碗

改革开放初期，肉菜市场由水产（四大家鱼、咸水鱼等）、食品（猪肉、牛肉等）、蔬菜（叶菜及瓜类）、食杂（酱油、盐、醋、油等）四大行业构成。分为国营及集体两种体制，内部均以四大行业为基础分成若干个合作组，职工规模庞大，以当时的海珠市场为例，有职工600多人，分成20多个合作组。

国营体制下的肉菜市场内部问题百出：职工有“放水”的，给一元当10元找9元；也有监守自盗的，货物、钱财经常“不翼而飞”，10箱货物卖了2箱，但只剩下6箱……肉菜市场大多数档口月月亏损，有的甚至是盘亏。

肉菜市场开始试行集体承包责任制：规定原来市场的职工、郊区的农民、社会无业人士均可进场租赁档口进行摆卖。当时文件规定，职工承包档口后，取消原来的工资及福利，“大锅饭碗”被打碎，职工的积极性提高了。最先试行这一政策的宝华市场原有300多职工，一下子降到了20多个，负担大大减小，经济效益也随之提高了。

## 占道市场的兴起与衰落

1985年后，随着农村承包责任制的推行，农民的积极性大大提高，农副产品的产量节节攀升，除供应到城市国营的肉菜市场外，还有大量剩余，农民就挑着扁担把产品运到城市路边摆卖，逐渐形成了占道市场。一度著名的占道市场有清平市场、珠江路市场、万松园市场。清平市场从一开始卖农副产品，发展到卖海味、野味、海鲜等。

当时，政府鼓励马路经济，鼓励个体从事占道市场的经营。这些占道市场亦由街道进行统一管理、收费。但是，其缺点也日益凸显，脏乱差情况严重，阻碍交通等，同时也严重影响着广州的城市形象。

1996年，政府提出“一年一小变，三年一中变，十年一大变”的城市规划蓝图，于是政府决定对占道市

场重新规划，鼓励入室经营。

## 新街市入室经营展新篇

当时政府并没有制定具体的标准制度，很多希望经营肉菜市场的人都在观望。如今已是广州肉菜市场协会名誉会长的吴伟明当时却付诸行动。他租了周门皮革厂的一个厂房，除经营肉菜，他还引进了经营日用百货的商户。并取了一个全新的名字——东方新街市。

但新街市的开业遇到了很大的阻力。它旁边有一个街道办的肉菜市场，附近还有一个很大的占道市场，新街市的开办无疑是跟街道管理的这些市场抢生意，开业时间因而一拖再拖。时任荔湾区常务副区长的李文耀和荔湾区副区长朱力知道此事后，亲自与街道协调，开业一事才有了转机。

1996年底，东方新街市在经历了半年的“争权”后终于勉强开业了，是广州第一间入室的肉菜市场。干净的市场、整齐有序的布局、诚实守信的经营者、实惠的价格及多样的经营品种，都给市民留下了深刻的印象，因此“一炮打红”，吸引越来越多的市民光顾。

许多私人老板由此效仿，纷纷创新经营的模式，如租赁国营的肉菜市场等。这样，入室经营的浪潮全面铺开，一个个新街市开办起来。

## 肉菜市场升级改造更规范

新街市越开越多，由于没有统一的规范标准，给政府的管理带来很多的麻烦。2003年，王晓玲担任副市长后，提出要在全市肉菜市场进行升级改造，并选定惠福新街市等3个试点市场。在吸收三个试点经验的基础上，2004年6月，市政府及经贸委推出了《广州市室内肉菜市场升级改造建设要求》，共有21项的硬件标准。2006年，整规办和食安办又推出肉菜市场升级改造的软件标准，包括食品质量安全标准、台账制度等。自此，室内肉菜市场的建设有了一套可遵循的标准规范了。

## 人物专访

### 李雪金：“菜篮子”改革女先锋



李雪金，现任广州市肉菜市场协会秘书长。34年前，她从肉菜市场的售货员做起，然后是班长、经理，现在又变成市场承包者，将多年亏损的市场扭亏为盈。在30多年与肉菜市场的结缘中，她多次主导或参与了肉菜市场的改革，可谓广州“菜篮子”的改革先锋。

#### 建立广州首家综合市场

1974年，李雪金被分配到中山六路越秀市场当售货员。因工作出色，1976年，她又被分到越华女人街当班长。

有一回，移民国外的哥哥回国探亲，带给她一些国外的信息：肉菜市场不仅经营肉菜，还经营百货卖衣服。又有一回，她到佛山参观一些市场，发现市场都用上了拉闸。

于是，她找到蔬菜公司的领导，建议女人街和解中街市场合作，把两个市场改造成一个综合市场，一边经营肉菜，一边经营百货，并在市场安装上拉闸。这样，广州便有了第一个有拉闸的综合市场。

进入80年代后，李雪金开始负责烧腊档的经营。由于票证制度的取消及她善于经营，烧腊档生意红红火火，不少西关、河南的市民都慕名前来。

#### 当市场经理“招安”走鬼

1996年，因在女人街的出色表现，李雪金被调到应元

路洪桥市场当经理。当时洪桥市场过道狭窄，市民不得不把车放在市场外，结果失车事件频发，影响了市场的声誉。

李雪金再次改革，把市场的过道拓宽，人们能推着自行车、摩托车进市场买菜。一时间，市场268个档口“档无虚席”，连“厕所位”都被抢着租。

后来，洪桥街附近的走鬼越来越多，李雪金认为对市场经营很不利，于是向走鬼“招安”，开出降低租金等各种优惠条件，邀请走鬼入市经营。

#### 市场改革亏损变盈利

2003年，政府要求对肉菜市场升级改造，李雪金被调到各市场开展工作。但在工作中，她发现国有企业弊病较多，职工态度懒散，经营状况不佳。她又有大胆想法：承包净慧、大德、应元三个亏本的肉菜市场，进行彻底改造。“承包可以让自已掌握自主权，能彻底避免国企的弊病，及时把创新的点子用于实践”。

她利用净慧市场靠近光孝寺的优势，把一个“死位”改造成斋铺，为信众提供斋餐。现在，她又有新动作，把另一个“死位”出租引进港资，做一家冻品超市。经过各项改革，净慧市场从亏本变为盈利，如今每月都能上缴相当的利润。

#### 赴沪“偷师”归来写报告

要深化肉菜市场的改造，李雪金认为必须要“走出去”。这几年，她到欧洲、东南亚多个国家的菜市场、超市学习先进经验。

今年“五一”期间，她又自费到上海“偷师”。回来后，李雪金把上海之行的心得体会写成一份沉甸甸的报告，上交区政府及有关部门，希望能早日付诸行动。