

現代經濟研究商品叢書

# 雜糧業須知

張肖梅校訂

張一凡主編

中華書局印行



民國三十七年五月初版  
 民國三十七年五月初版



主編者 張一凡  
 編輯者 現代經濟研究所  
 校訂者 張肖梅  
 發行人 李虞杰  
 印刷者 上海澳門路八九號  
 發行處 中華書局

商品叢書  
 第二種 雜糧業須知 (全一冊)

◎ 定價國幣一元五角

(郵運匯費另加)

張一凡  
 現代經濟研究所  
 張肖梅  
 中華書局股份有限公司代表  
 李虞杰  
 上海澳門路八九號  
 中華書局永寧印刷廠  
 各埠中華書局

# 自序

經濟人別於普通人，第一個特點就在識貨。經商能力，以識貨程度深淺分強弱。識貨後，擇業乃可愜意；創業乃可成功；就業乃可勝任；營業乃可發展。所以識貨是擇業的準備，是創業的根據，是就業的基礎，是營業的資本。

可是國內沒有一本合用的商品學教本。這是我過去在滬江大學等商學院裏教商品學時最感困難的問題。也就是現代經濟研究所商學部，長期從事商品研究的理由。

商品學，是一種綜合性科學。從生產到消費，從物理到心理，從生物到化學，從地理到人文，從習慣到法制，無一沒有關係。

商品種類已極繁複，要學的方面又如此廣闊；國內沒有一本合用的教本，國外也很少。所見於歐美的商品學教材，有的偏於商品物理，有的偏於商品製造，有的竟與商品地理學的內容無異，可見斯學之難了。

現代經濟研究所商學部，選定了六十種重要商品，預備逐一調查研究，用叢書形

式，一業一書，個別進行。調查工作已全部完成的有三十種；預定的書名是：(一)米業須知、(二)雜糧業須知、(三)油餅業須知、(四)糖業須知、(五)粉麥業須知、(六)油脂及蠟漆業須知、(七)國藥業須知、(八)五金業須知、(九)菸葉及捲菸業須知、(一〇)紙業須知、(一一)銅錫業須知、(一二)桐油業須知、(一三)茶業須知、(一四)絲綢業須知、(一五)南北貨海味業須知、(一六)百貨業須知、(一七)木材業須知、(一八)紗花布業須知、(一九)陶瓷玻璃料器業須知、(二〇)皮毛油骨業須知、(二一)鋼鐵五金須知、(二二)水泥磚石業須知、(二三)化工原料須知、(二四)西藥業須知、(二五)橡膠業須知、(二六)畜產品業須知、(二七)染料顏料業須知、(二八)珠寶古玩業須知、(二九)五洋業須知、(三〇)動力與燃料業須知。由於整理材料及編撰人力上的調度，預備先出版二十種，並為適應各業分業情況與讀者參考上的便利起見，對於密切相關之商業，儘可能合併編述。所以出版時的各書書名，或略有變動。

這件工作，進行上的繁複與艱巨可知。現代經濟研究所，不過主其事，集其成。調查時得力於正言報經濟新聞部全體記者及訪員先生的協助；編譯時，又承有關各商工同

(五)清油花壳商業同業公會

(六)醬園業商業同業公會

本叢書已有(一)米業須知，(二)粉麥業須知，(三)油餅業須知三書。故本書所述之雜糧，爲雜穀及豆類兩種商業經營上所須之知識爲限。至於米穀、麥類、麵粉，及油類、餅類，不復敘述。有志研究者，可參看各該專著。

## 第二章 雜糧之農用及產銷

我國原有「南人食米，北方食麥」之別；然因米麥產量不足。仍多兼食雜糧。據前金陵大學外籍教授卜凱 BECK 調查統計，中國農家所產之各種穀類豆類，自家消費者，通常作生產額百分之六七十以上；惟榨油原料之子仁類，如花生、菜籽等，則出售之比率較自家消費者爲大。至其消費用途，多數用爲食糧，次充飼料及種子。略如次表：

雜糧之農家用途

子仁類	豆類	雜穀類	類別	百分比		各種自用估產量之百分比								
花生 菜籽 胡麻	菜豆 赤豆 蠶豆 豌豆 大豆	高粱 粟 糜子 稷 黍	玉蜀黍 高粱 粟 糜子 黍	出售	自用	食料	飼料	種子	原料	代租	種	料	代	租
六一 六一 六五	二五 六 二一 二四 三〇	一七 四 三 一〇 一	一九 二五 〇 七 八〇	三二 三八 三八	六六 七五 七八 八六 七二	六三 五三 七七 七三 七五 六九	二二 二 七 五 一 五	二二 五 二 九 九	二 六 二 二 三 四	二 〇 二	二 一 一 八 二	二 〇 〇 一 二 〇	四 〇 二	四 〇 二

# 雜糧業須知目次

## 自序

### 第一編 概說……………一——一八

第一章 雜糧油餅之分業……………一——三

第二章 雜糧之農用及產銷……………三——一三

第三章 雜糧之國際裝運……………一三——一八

### 第二編 上海雜糧油餅業……………一九——三二

第一章 豆米行商業系統……………一九——二〇

第二章 雜糧油餅商業系統……………二一——二七

第三章 雜糧油餅交易所……………二七——三二

第三編 雜穀市場……………三三—五二—

第一章 雜穀之種類……………三三—三五

第二章 雜穀之消費區……………三五—三九

第三章 華北雜穀集散市場……………三九—四五

第四章 北平之雜穀交易……………四五—五一

第五章 上海之雜穀交易……………五一—五二

第四編 豆類市場……………五三—八二—

第一章 大豆之種類……………五三—五九

第二章 大豆之用途……………五九—六二

第三章 大豆之產區……………六三—七一

第四章 東北大豆交易……………七一—七八

第五章 上海大豆交易……………七八—八二



# 雜糧業須知

## 第一篇 概說

### 第一章 雜糧油餅之分業

雜糧原指米以外之穀類，如麥、高粱、苞米等。又包括豆類、粉類（如麵粉、苞米粉）、子仁類（如芝麻、胡麻子等）。油餅包括植物性食油類（如花生油、豆油、麻油等），及榨油後之渣滓而製成餅型之豆餅花餅等。其用途為食料、飼料、及肥料。

商業上之分業方法，則錯綜複雜，各地又各不同。如內地，普通分為（一）米業、（二）雜糧業二大系統。油歸油坊、糟坊經營，而其零售則每歸醬園業範圍。餅類由米行或雜糧行兼營。且有兼售化學品肥田粉者。麵粉每歸麵坊業範圍，麥類則屬雜糧業範圍。雜糧行或稱「六陳行」；更有稱「花米六陳行」者，則兼營棉花、米、雜糧各品。

上海之分業，亦極混亂。批發商分業較粗；可大別爲（一）豆米行商業，（二）雜糧油餅商業，（三）麵粉麩皮商業三大系統。但零售商之分業，則甚複雜。（一）米號業，或專營米，或兼營豆類雜糧；（二）雜糧號業，或專營豆類及其他雜糧，或兼營粉類餅類，亦有兼營豆米及其他雜糧者；（三）麵麩業，有專營粉麩者，有兼營其他雜糧者，亦有兼營切麵業者。（四）芝麻麻油業，而雜糧號亦多兼售芝麻者。（五）子仁類之花生、赤豆、芸豆、芝麻等。有豆米行兼營，有雜糧號經售，有南貨業兼售者。（六）食油類，有專營食油類之零售商，普通則由醬園業經售。（七）餅類，有榨油工業兼營，有食油號兼售，有雜糧號經售等。至其同業組織，則分五大系統。因此一個零售

- （一）米號商業同業公會系統（兼營雜糧零售者）
- （二）麵粉麩皮商業同業公會系統
- （三）雜糧油餅零售商業同業公會系統
- （四）芝麻麻油商業同業公會系統

業公會理監事及祕書先生們的指點與教正。同時又常向大同大學光華大學等教授先生處叨教，都應該特別致謝的。至於鄭純一、陳定偉、張安友、王石安、葉祥祚、陸大經、胡霖根、詹書田、馮鶴羣、何占春、屠錫春、丁勳、李斌、厲如松、鄒鈞培、朱德豐、史久樹、莊繼樑、林欣甫、濮志英、徐海麟、陳宏鈞、陳賢賚、王天培、朱劍安、陸士豪、姚潔、陳毓鈞、趙爾昌、劉伯瑾、鄭詩瑩、錢雲能諸位先生之供給資料、協助調查編撰，張肖梅博士對於這個工作的經常指導，海波兄及邦鐸兄對於這個計劃，大多鼓勵，都要特別提出誌謝。最後，尚望工商各界讀者，不吝教正。如荷惠函，請寄上海安福路一九一弄二二號現代經濟研究所（或上海郵政信箱四〇一三號），則不勝感幸之至。

中華民國三十六年三月

張一凡序於現代經濟研究所

商 品 叢 書

---

農民種植雜糧，既以補充食料為主，尙未重視其商品化生產；故耕種面積，在其全部作物中之比率不大。大體言之：子仁類作物之比率，不如豆類；豆類之比率，又不如雜穀類。雜穀類之比率，又不如其主要食料之米麥。且在產米區之雜糧作物面積比率，又不如產麥區之雜糧作物面積。如次表

雜糧之作物面積佔耕種面積百分比

區別		小麥區%		水稻區%		區別	
主穀類	稻	一·三	五八·九	大豆	一四·八	大豆	七·四
小麥	四〇·二	一七·一	豌豆	五〇·一	豌豆	五·七	
大麥	四·六	一三·三	蠶豆	一·二	蠶豆	〇·四	
雜穀類	粟	二六·九	一·九	菜籽	三·六	菜籽	九·五
玉蜀黍	一三·三	五·五	花生	三·五	花生	三·八	
高粱	一四·九	二·五	胡麻	三·六	胡麻	一·四	

至其耕作面積及年產量之絕對數，依張心一氏估計之常年情況，則如次表

雜糧之常年耕作面積及產量之全國估計

類	別	全年產量	耕作面積	每畝平均生產量
雜穀類	高粱	一四・一七五	一一〇・一四七四	一四〇・三
	粟	一五・四〇七	一一〇・二五三	一四〇・〇
豆類	玉蜀黍	一一・七三五	七七・二六二	一五二・四
	其他雜穀	二・二七六	二三・五三二	九五・〇
	大豆	一四・五三五	一一一・七九八	一一九・一
子仁類	荻豆	四六七	四・五四七	九三・四
	豌豆	一・四八三	一一・七一四	一二三・六
	其他豆類	二・五七〇	一九・七一二	一二八・四
	胡麻	九〇	一・一八九	八九・六
子仁類	菜籽	一・一五一	一〇・八八〇	一〇五・〇
	花生	四・一二七	一七五・八三二	二三四・五

(註) 上項統計未列入東北各省產量在內。(單位萬擔千畝)

從地域分佈言：華北各省為吾國主要雜糧產區。以小麥，大麥，燕麥，豌豆，蠶豆等為大宗，產米量極少；此在產米地域之長江流域，及華中地區，生產較少，而在華南各省則更見微小。戰後華北各區，依然兵連禍連，農產大受影響。但據各方估計，收成尚佳。據政府估計，民三十五年度西南十五省（浙，閩，粵，桂，湘，滇，鄂，豫，晉，甘，青，寧，贛，川）雜糧產量之估計如后：

產 品	民國二十六年平均年產量	民國三十五年產量
	(單位：千噸)	(單位：千噸)
小 麥	一一，九八八	一四，八五七
大 麥	五，四三九	五，一〇九
蠶 豆	二，五二三	二，四九三
菜 子	二，六八九	二，五五七
豌 豆	二，一七八	二，八五三
燕 麥	一七六	一四七
合 計	二四，九九三	二八，〇一六

由上表可知西南十五省，三十五年度小麥與豌豆之產量，較戰前平均年產量為高，

三十五年度的總產量較戰前平均總產量增加三，〇二三，〇〇〇噸，此為抗戰期間政府鼓勵增產之結果。

三十五年度秋收概況

再言高粱，小米，玉蜀黍，大豆，山芋，花生等秋熟雜糧，（春夏下種，秋冬收穫之糧食，俗稱秋熟）則華中區如蘇，皖，魯等省，及大部份華北地區之產量，亦因復員未久，而無確實之統計。據官方之推測，西南十五省之產量如后：

產 品	民國二十六年至二十六年平均產量 (單位：千噸)		民國三十五年產量 (單位：千噸)	
	二十六年	二十六年平均	三十五年	產量
高粱	二，五七八		二，一五三	
小米	二，九〇五		二，七五五	
玉蜀黍	三，七九七		四，九三八	
大豆	二，七八六		二，五三二	
山芋	一三，四七六		二一，三八一	
花生	一，三七一		一，五二四	
芝蔴	五〇九		六一一	
合計	七四，三四五		七七，七二六	



中國農家，對於雜糧之生產，雖不重視。然在農家之供需情況言，則已有餘。以全國各省之雜糧供需言，亦已有餘。略如次表

各省雜糧之生產與消費量之比較

省	區	常年產量	常年消費量	有餘(+)或不足(-)
察哈爾	察哈爾	一六、七七七	七、二八六	(+) 一一、七九〇
綏遠	綏遠	一四、一四〇	八、八四〇	(+) 七、九八二
寧夏	寧夏	一、八九六	八五七	(+) 九六
青海	青海	六、五七三	二、四三四	(+) 四、四二六
甘肅	甘肅	一七、六〇五	一五、九二五	(+) 二、二八七
山西	山西	四九、一五二	二八、六七四	(+) 一三、八四三
河北	河北	一一、三八四	一〇四、九四一	(+) 二八、〇六〇
山東	山東	一五二、四二九	一一一、〇三一	(+) 五〇、一二三
江蘇	江蘇	一〇八、〇五八	五六、七八六	(+) 四一、八八八
河南	河南	一三二、七七七	一〇一、五七五	(+) 四一、五八三
四川	四川	一四〇、〇八一	一一一、七〇七	(+) 七三、八〇六

合	份省之足不費消						份 省				
	廣	江	湖	湖	安	陝	廣	福	浙	貴	雲
計	西	西	南	北	徽	西	東	建	江	州	南
一、〇八九、四六二	四五、〇五二	一九、二九三	三四、四八五	五二、二九〇	三二、七二四	二一、九四九	四五、〇五二	二五、三五一	三二、〇三二	一五、八五九	二六、五八二
八八七、九一二	三二、一二三	三三、五五〇	五六、四三四	五九、五四二	三三、〇二七	二二、六二五	三二、一二三	一五、六六七	一九、五一八	一五、七四六	二二、一七五
(十)二〇一、五五〇	(一)三六、二四六	(一)三、三七九	(一)八、八〇五	(一)四〇、三四一	(一)一三、九四六	(一)一一、〇九六	(十)六、二一六	(十)二二、五七三	(一)一、二一一	(十)一〇、一〇三	(十)三、一六六

此生產過剩部份戰前多數用於出口。勝利後生產未復，戰亂繼起，故各該省縱略有餘糧，均移供附近不足省區，政府為維持國內需要，並暫禁出口，惟一俟國內和平，生產恢復，出口當有希望。試以戰前民廿五年出口情形作為平時產銷之代表，略如次表：

中國雜糧之戰前出口數量（單位公擔）

類	別	出	口	量	輸	往	主	要	國	家	出	口	主	要	口	岸
類 穀 雜	類	豆	黑豆	二、五〇四	香港、荷印、新加坡	上海、天津、汕頭										
			蠶豆	六五七、七七三	英、日、荷屬	上海、漢口、天津										
			青豆	二、七二三	日、大連	上海、膠州										
			芸豆	二三九、二四八	錫蘭、香港、菲島	上海、天津、汕頭										
			赤豆	八二、八三六	日、香港、朝鮮	上海、天津、煙台										
			白豆	五、六四五	香港、日本	上海、天津										
			黃豆	六一、五九一	大連、香港、安南	上海、天津、蒙自										
			未列名豆	一〇、九三四	馬耳他	上海										
			白豌豆	七〇、三六二	日本、瑞典、香港	上海、天津、汕頭										
			未列名豌豆	二七七	香港、和屬印度、日本	福州、廈門、廣州										
			高粱	二一、四八七	日本、大連、朝鮮	上海、膠州、廈門										
			玉蜀黍	五一、七五九	日本、	上海、天津、龍州										
			小米	四六一、二六八	日本、朝鮮、大連	天津、膠州、上海										

子仁類	食油類	未列名雜糧產品	餅類
帶壳花生 花生仁	豆油 硬化豆油 棉子油 花生油 菜油 芝麻油	一、八七九	豆餅 棉子餅 花生餅 菜子餅 未名子餅 荳粕
三〇二、一七〇 四四六、四一六	一二三、九〇七 三一、〇八四 四四九 四、六〇二	六、六一一	二一三、六三五 八二八、五四六 一二五、九九四 一四九、三九三 三五、八五二 一八
和國、法國、阿爾及耳 和國、德國、日本	德國、香港 日本、德國、英國 美國、坎拿大、香港 美國、香港、大連 大連、香港、美國	香港、美國、朝鮮	日本、台灣、新加坡 日本、丹麥、德國 日本、美國、丹國 日本 台灣、香港、新加坡 威海衛、膠州
煙台、秦王島、天津 膠州、威海衛、上海	上海、龍口、煙台 上海、天津、煙台 膠州、上海、龍口	廣州、煙台、上海	上海、汕頭、廈門 上海、天津、漢口 秦王島、膠州、北海 上海、漢口、天津 福州、溫州、天津

胡蘆子  
菜子

三六八、一〇〇  
一七九、四二九

澳洲、美國、日本  
日本、法國、比國

天津、上海、煙台  
上海、天津、九龍

### 第三章 雜糧之國際裝運

#### (一) 穀物之種類及其輸出地點

(甲) 米——世界之米，產生日本、中國、暹羅、安南、印度、緬甸等國。其他法國、西班牙、南美，及美國等國，亦產少許。全世界產米約六萬萬六千萬石，其中百分之九十、產於亞洲。

緬甸米，由仰光輸出。印度米，由 Akyab、Maulmein、Bassein 三埠輸出。安南米，稱西貢米，由西貢輸往香港。東京附近之米，由海防輸往香港。暹羅米由盤谷輸出，年約一百萬噸。此外，美國亦有少許米之輸出。

(乙) 小麥——世界小麥生產國家，為美國、加拿大、阿根廷、澳洲、印度、蘇聯及

羅馬尼亞等。其國際移動量，年約二千萬噸以上。大部輸往歐洲及南美等國；利物浦爲世界小麥市場之中心。

美國小麥輸出港，爲五湖地方之 Duluth、Chicago、Detroit、Toledo、Buffalo、Milwaukee；東方之紐約、Baltimore、Philadelphia、Newport、Norfolk、Boston、墨西哥灣之 New Orleans、Galveston、西岸之 San Francisco、Tacoma、Portland。

加拿大小麥，產於 Winnipeg 盆地；海外輸出，大西洋港爲 Montreal、Halifax、st. Johns。太平洋岸爲溫哥華埠。

澳洲小麥，集中 Sydney、Perth、Fremantle、Melboursre、Williamstown 等處輸出。

阿根廷小麥，則由 Buenos Aires、Posario Bahia、Blance 三埠輸出。

印度小麥，由孟買及喀拉蚩二埠輸出。

蘇聯小麥，北歐由波羅的海之里加輸出。南歐方面由敖得薩輸出，羅馬尼亞小麥，則維多腦河水運，移向中歐諸國。

(丙)大豆——世界大豆，年產五百萬噸；我國東北佔全世界產量百分之六十以上，大連、海參威、安東、營口爲四大輸出口岸。

(丁)燕麥——美國、加拿大、阿根廷等國均有輸出。

(戊)大麥、裸麥——大麥爲麥酒原料，美國、加拿大、羅馬尼亞，爲主要輸出國。英德爲主要輸入國。裸麥爲大麥之一種，可充食糧。

## (二)秤量之基準

穀物依種類不同，其秤量基準亦互異。

(1)小麥——以六十磅爲一蒲沙耳，合三十七又三分之一蒲沙耳爲一英噸。

(2)玉蜀黍——以五十六磅爲一蒲沙耳，合四十蒲沙耳爲一英噸。

(3)稷麥——同前。

(4)大麥——以四十八磅爲一蒲式耳，合四十六又八分之五蒲沙耳爲一英噸。

(5)燕麥——以三十二磅爲一蒲式耳，合七十一蒲沙耳爲一英噸。

- (6) 蕎麥——以四十五磅爲一蒲式耳，合四十五蒲沙耳爲一英噸。
- (7) 金花菜子——以六十三磅爲一蒲式耳，合五十五蒲沙耳爲一英噸。
- (8) 豆——六十五磅爲一蒲沙耳，合三十五蒲沙耳爲一英噸。
- (9) 亞麻仁——以五十磅爲一蒲沙耳，合四十四又四分之三蒲沙耳爲一英噸。

(三) 裝運所需之容積

各種穀物每一重量噸，(二二四〇磅)所需船內之容積，大致如左：

- (1) 小麥——袋裝者合五十二立方呎，散裝者四十八立方呎。
- (2) 玉蜀黍——袋裝約五十二立方呎。
- (3) 裸麥——袋裝約五十五立方呎。
- (4) 大麥——袋裝約六十立方呎。
- (5) 燕麥——袋裝七十五乃至八十三立方呎。
- (6) 豆——袋裝約四十六立方呎。



(7) 蕎麥——袋裝約六十五立方呎。

(8) 玉蜀黍——散裝約五十立方呎。

#### (四) 穀物之特性及運送方法

(1) 穀粒之水分及其所含發熱性——米穀易碎，且含水份；小麥含水分一·五%；大豆含水分，亦不下一三%，小豆一七%，菜豆一一%。航海途中有腐敗之虞。

穀物新貨，含水量多；在儲藏時，水分易於發熱；航海途中，船內有多少濕氣，且外面寒冷，貨艙外壁，發生潮氣，使貨物本身，發生酸酵作用，乃細菌蔓延，尤易起炭化作用，致損貨物品質。故穀物無論袋裝或散裝，倉庫或船艙內必需使之十分乾燥；尤需調節空氣，使潛熱發散。

(2) 蟲害鼠害——穀物易生象鼻蟲；繁殖力甚強，致全部貨物，遭受蟲害。故艙內可用藥物（硫黃、二硫化炭素等）燻蒸，或其他驅除法。

鼠害為造成袋裝穀物減量之原因；故船舶艙內，應用捕鼠器及殺鼠劑，或在鼠類出

入口處，裝置防禦器；又上述燻蒸法，對於驅鼠法，亦頗有效。

(3) 袋傷——裝船時如用鐵鈎，易使袋傷，且有減量之虞。又穀物裝運時，不宜貼近有毒藥品、水泥、石炭、及有惡臭之物。

### (五) 穀物裝船前之準備

在穀物裝船以前，應使貨艙十分乾燥清潔；各柱子應用草蓆包好，艙內放製木製通風洞五、六個，縱橫插入艙內，與艙口通風洞相聯絡；晴天將艙口板掀起。如遇天氣不良，致不能通風時，應用人工通風法。

美國、加拿大、澳洲、蘇聯等國之小麥，東北之大豆，黑海地方種子類，阿根廷之雜糧等，恆散裝；比袋裝者可多裝10%，且可節約包裝費。

散裝為半流動體性質；散裝山積時，其斜面與平面成一角度，通常為三十度。如是，在船舶傾斜之際，散裝穀物表面與水平面成等角。又穀物完全裝滿，亦有所困難；因穀粒安定後，漸次下沉，致生五—八%空隙；故為防止其動搖起見，可使用木板。

## 第二編 上海雜糧油餅業

### 第一章 豆米行商業系統

雜糧中之豆類，遜清中葉時代，由上海出口者甚盛。故早已形成豆業之同業組織，在五穀雜糧業中自成系統。並有同業公所，稱「華秀堂」；實為上海糧食商團體組織之嚆矢。廢兩改元前，上海通行之「九八規元」，即由當時豆業所創行。故稱「豆規元」。可見其當時市場上地位之重大。其雜糧營業種類，為大豆，豆油，豆餅，雜糧等之販賣等尤以油豆餅為主要品，故又稱油豆餅業。貨品來源，大部為東北及山東沿海各地。該業因常與米業有連帶關係，後遂合併成豆米業。

米業的「仁穀堂公所」有相當功史，較「萃秀堂」尚遲。蓋由豆米業中分化而成，兩公所主持人，向由一人兼任。

民國十八年以後，豆米行兩業公所，改組為上海市豆米業同業公會，總事務所設在

豫園萃秀堂，並在原有的仁穀堂和閘北兩處，設南北市分事務所。下分

(一)南市豆米業組發半組會，原名南市米行公會；由滬南十六浦各米行商所組織，俗稱發米行。

(二)北市豆米業組發米分組會，原名北市米行公會，由滬北蘇州河北岸和滬西各米糧行商組織，新閘橋北爲米行會聚處，以前最盛時共有三十六家之多。且切以米爲主要業務。各地來貨，與產區各商經售人，羣集於此。

(三)豆米業公磅處，原稱仁穀堂公磅處；豆米兩業合併後改稱今名。由米行業專營包子米和雜糧等商家共同組織。該處置備天平公磅，發行公用扞樣單據。

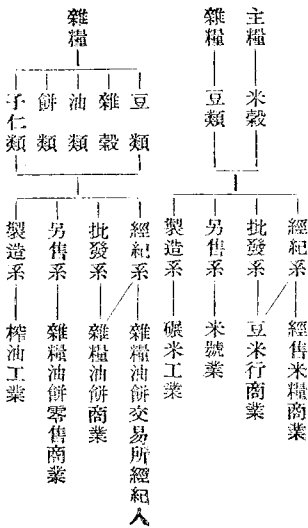
(四)斛司公會，由米行業所僱斛司組織，斛司卽斛米工人；甚地位甚爲重要。勝利以來，豆米業公會，一度改稱「上海市豆米行商業同業公會」現又併入米商業同業公會內。會址在民國路三七七號。所屬會員，多數同時加入「雜糧油餅商業同業公會」爲會員。但「雜糧油餅商業同業公會」會員，未必全部加入「米商業同業公會」。

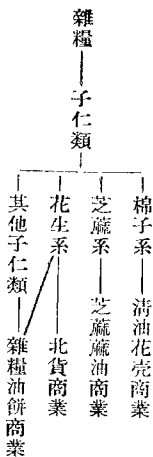
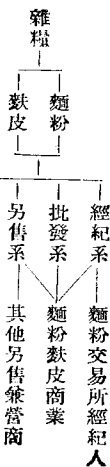
## 第二章 雜糧油餅商業系統

通稱之「雜糧業」，即指雜糧油餅業而言。民國九年時，在豆米業系統外，另成一系統。並組設「雜糧公會」，但仍以豆米業爲中堅。蓋其時各類雜糧之營業，榮枯頗不相等；營業旺盛之若干種雜糧，有專營商人出現；而有分業日細之趨勢。此類專營若干種雜糧之商人，以新興之小同行居多；而對大同行業務自是不利。同時，當時創立之雜糧油餅交易所，又選擇小麥、豆類、食油、豆餅爲交易範圍；而豆米業在該所中又佔重要地位。豆米業爲維護大同行利益，並適應交易所市場之營業方針，乃在豆米業外，另組雜糧油餅業系統。在此系統下，豆米業既居領導地位，仍可維持其豆米業原有系統。故預定全市經營雜糧油豆餅之各幫華商，必須所幫別爲單位，全部加入，並名「華商雜糧油豆餅同業公會」。但當時加入者，僅本幫豆業，本幫米業、漢口幫志成公所等六幫；其他各幫，並未加入。民十八年後，乃由幫別之團體會員制，改爲商號會員制；並改名爲「雜糧油餅同業」，而與「豆米業」截然分開。於是凡經營豆油、生油、豆餅、

花餅、豆米以外之雜穀等雜糧同業，均由各商號個別入會。如兼營豆類及米穀者，須另行加入豆米行同業公會，或米號業同業公會。並將批發商與零售商分別組織，與雜糧油餅交易所、麵粉交易所之二個經紀人公會並行。至於今日，除經紀人公會未復會外，豆米雜糧油餅麵粉各業之分業狀態，略如次列：

上海雜糧市場之分業系統





雜糧商因其產地不同，分爲各幫、其中最主要者，略如次述：

(一) **本幫商行** 屬於華秀公所 (豆業)

(二) **漢幫** 屬於志成公所。此所謂漢幫，並非指旅滬漢口客商而言，實際爲專營漢口和長江上流與上海間雜糧豆米之商人，其中大半爲浙江寧波人。

(三) **鎮江幫** 屬於暨遠堂公所，該幫各商號資本雄厚，業務發達，除雜糧外，兼營

南北糧雜貨，現在也屬雜糧公會的基本會員。該幫未正式設立團體前，附屬於志成公所。

(四) 廣幫 屬於慎守公所，此係廣州旅滬糧商所組織，附屬於廣肇公所內。

(五) 潮州幫 屬於雜貨商業同業公會，為潮州旅滬商人所組織，與慎守堂有別。該幫業務，不限雜糧一種，故另有一「潮糖雜貨商業同業公會」之設。

(六) 福建幫 屬於三山會館，亦稱福州幫，由福州旅滬商人所組織。閩省人士經營商業範圍頗廣，雜糧業為三山會館中一部份。

(七) 廈門幫 屬於泉漳會館，即屬廈門旅滬商人所組織，糧食一項，不過其中一部份。

(八) 江西幫 屬於集益堂公所。

(九) 天津幫 屬於順直會館。

(十) 山東幫 又分烟台幫、青島幫等。

(十一) 東北幫 如營口幫、大連幫等。



(十二) 安徽幫 如蕪湖幫、安慶幫等。

(十三) 江北幫 如海州幫、龍口幫等。

(十四) 溫台幫 如溫州幫、台州幫、泉州幫等。

(十五) 胡南幫。

(十六) 四川幫。

各幫中以漢口幫最活躍。漢幫雜糧，有米麥芝麻蠶豆黃豆豌豆等。漢幫行家，組有漢幫雜糧志成公所，在上海雜糧市場自成一系。惟漢幫行家，並非盡保漢口商人，反以江浙寧紹人居多。祇以專營漢幫雜糧而名。

漢幫雜糧之米豆及芝麻，均來自襄河、府河、荊河等處。小麥則產於湘豫蜀三省，而由漢運滬。小麥銷本市麵粉廠；米豆銷江浙外，北至平津，南至閩粵。芝麻則遠至日本歐美。

由漢來滬，都裝長江輪船，普通均委託報關行代辦。

包裝多用麻袋，每石重約一百三十斤左右，叫價單位：米以石計，每石重一百六十

斤。其他雜糧以擔計，每擔一百斤計算。

漢幫行家在漢多設分莊，就近向漢口行家採辦。滬漢兩家之行家均係代客買賣性質，抽取相當佣金。漢口分莊，向漢行收貨，均用現金交易，並須付九九佣金，即購貨百元，須付佣金一元。運費捐稅，均由買方負擔，運輸亦由分莊託報關行代理，計價以百斤為單位，每年五、六兩月，進貨最多。

漢幫雜糧銷路有三：一為客幫，一為洋行，一為本市。客幫交易，或通函批購，或來人面訂；洋行及本市交易，則均由行家填書發票送往。本市未入志成公所之行家，亦有向入會行家批拆者。貨既成交，即在碼頭洋棧交卸。本埠貨款，這去米麥兩項，均於十日內付清，其他雜糧，則以十五日為限。外埠則統限一月內清償，現時均以現款為原則。行家佣金百分之四至六不等，均由購主付給。全年淡旺季節與進貨同。洋棧堆放，三十日內免付棧租，逾期則每月每包須付棧租。

各幫行號，均各以行號加入雜糧油餅商業及零售商業兩同業公會為會員；或僅加入一會，或同時加入二會。兩會會址，均在民國路三七七號雜糧油餅交易所原址，與豆米

行業公會爲隣。大宗現貨交易，即在公會內進行。

## 第二章 雜糧油餅交易所

因八一三戰事發生而停業之雜糧油餅交易所，戰前原爲上海雜糧油餅之中心市場。

該所之交易物品，規定爲「屬於雜糧類之豆，麥，油，餅，芝蔴，菜子等各貨，及同業習慣上通行交易者。」但當時僅開做（一）小麥；（二）豆餅；（三）豆油；（四）黃豆四種。買賣方法，則有定期貨及現期兩種。現期買賣，均以貨樣或品名，依相對買賣方法行之，其契約期限，均定爲五日以內。至定期買賣，則依照標準品及規定之程序，每一品名，各分期限，依次買賣。其契約期限，以六個月爲限。當時交易所所開均爲定期交易。現期交易則在雜糧公會及采菽堂（均係雜糧業之同業組織）評價售開。

雜糧油餅交易，亦依照標準品，爲成交根據。至交貨時，則可按照等級表，用相等品或較優較次品爲替代，而增減其代價。其標準品及等級品，亦視出貨之高低，而時有變動。如各種買賣物品之標準及叫價單位如下：

(甲)小麥標準 小麥大至以二號大粒小麥為標準，以二號中粒小麥為代用品。買賣單位為五百擔，而以一擔——一百斤——為叫價單位。叫價至分位為止。貨幣單位，向用銀兩，後改用元。至其等級之規定，則以其性質之輕重為準，價格之增減，則以其等級進退。

小麥之等級，依上海雜糧交易所之規定，須完全乾燥，不含水份，復無蟲傷，且充分成熟，仔實堅硬，形式肥大者為合格。其對於品質之分級法如左：

(A)標準二號大粒小麥

- (一)頭號 重一四一斤，滿一四一斤以上遞加。
- (二)二號 重一三九——一四〇斤標準並解。
- (三)三號 重一三七——一三八斤，一三八斤以下遞減。
- (四)四號 重一三五——一三六斤，一三六斤以下遞減。
- (五)五號 重一三三——一三四斤，一三四斤以下遞減。

(B)代用品二號中粒小麥

(一)一號 重一四四斤，滿一四四斤以上遞加。

(二)二號 重一四二斤——一四三斤，標準並解。

(三)三號 重一四〇斤——一四一斤，一四一斤以下遞減。

(四)四號 重一三八斤——一三九斤，一三九斤以下遞減。

(五)五號 重一三六斤——一三七斤，一三七斤以下遞減。

(乙)豆餅標準 當時以本廠旗昌源，巨昌和，大有，穗豐，和豐益等出品為標準，無錫恆德及沙河出品，為相等品。並有有邊光邊之別。皆以一千斤為買賣單位，而以一片(祖重四十六斤)為叫價單位。叫價至毫位為止。貨幣單位為元。其他如有邊豆餅中之大連豆餅，每斤須降價二分；光邊豆餅中之牛莊出品，每斤須降價一分。牛莊火車豆餅，及大連光邊豆餅，則均不合格。

(丙)豆油標準 當時以旗昌源，巨昌和，大有，穗豐，和豐益等本廠豆油為標準，輪船牛莊豆油，每擔降價一擋，輪船大連豆油，每擔降價三擋。其買賣單位為五十簍，(每簍大連豆油重天平秤三百五十斤，連簍買賣，惟須照例扣除簍皮分兩。正半稅在

內，本廠豆油重司馬秤三百三十斤，無篋無稅），而以一擔爲叫價單位。叫價至分位爲止。貨幣單位元。

(丁)黃豆標準 當時以大連平格黃豆爲標準者，謂之「輪船大連黃豆」。如解上格品，照標準每擔升數擋。解下格品，照標準每擔降數擋。以大連平格保管黃豆爲標準者，謂之「輪船大連平格黃豆」。無論大連出品如何，以來貨原裝交解。以包面印嘜，包內標記爲證，上格下格均不收受。其買賣單位，皆爲一車，（每車三百二十包，每包司馬秤，一百四十斤。連包裝及正半稅在內）。而以一擔叫價單位。叫價至分位爲止。貨幣單位元。

(戊)紅梁標準 當時以綠線大包爲標準，稱輪船大連紅梁，營口貨並解。以一車爲買賣單位。每車約三百十包或三百包，連包皮共作五百擔。至叫價單位，則爲一擔，叫價每至分位爲止，貨幣單位元。

其他豆類子仁油類之買賣與叫價單位，則如次規定：

(一)火車黃豆，買賣以二十噸爲單位（每噸作十六擔八十斤。二十噸共三三六擔。

連包裝及稅票在內。)而以一擔爲叫價單位。

(二)輪船漢口蠶豆，買賣以五百包爲單位。(每包重一三〇斤，連包裝及正附稅在內)。以一擔爲叫價單位。

(三)火車豌豆，買賣單位爲二十噸。與火車黃豆同。以一擔爲叫價單位。

(四)芝蔴以二十噸爲買賣單位，以一噸爲叫價單位。與火車黃豆同。

(五)菜籽，以五百擔爲買賣單位，以一擔爲叫價單位。

(六)花生油，買賣與叫價單位，與豆油同。

(七)菜油，買賣單位爲一百擔，叫價單位爲一擔。

(八)菜餅，買賣單位爲五百件，每件作九十四斤，共作四百七十擔。以一百擔爲叫價單位。

所有定期買賣之交割日期，於賣出一方，爲每期最終日之前一日。

所有空期買賣之交割日期，於賣出一方，爲每期最終日之前一日，或展緩至最終日午前十二時爲限。買進一方，以每期之最終日午後五時爲限。至交割手續，照上海雜糧

油餅交易所之規定，黃豆，紅梁到期交貨，均以輪船公司之原提單爲憑，於各輪船原棧房交貨，均以十天內出清。（以每期之月底起算）。分量如有參差，照公價結算。貨色如有霉爛，亦應照剔。至小麥到期交貨，車貨，以路局之洋文車單爲憑，於車棧交貨。輪船貨，以輪船公司之原提單爲憑，於各輪船原棧房交貨。堆棧客貨，以堆棧之棧單爲憑，於原棧房交貨，亦以十天內出清。豆油交貨，本廠出品，以廠棧單爲憑，以本月份（每月爲一期）到貨爲合格，以輪船公司之原提單爲憑。豆餅交貨，本廠出品，以本月份（每半月爲一期）之廠棧單爲合格，無錫出品，以本月份到貨路局之洋文車單爲合格；大連及沙河出品，以本月份前一日所到之貨爲合格。至收貨交銀，則均用十天期莊票，因交貨後出貨期限，亦定爲十天故也。



## 第三篇 雜穀市場

### 第一章 雜穀之種類

米爲南方人之主糧，麥與麵粉爲北方人主糧。此外穀類，統稱雜穀。此卽粟（小米）、黍、糜（糜子）、玉蜀黍（苞米）、高粱（紅糧）五種。與米、小麥、大麥、燕麥、蕎麥五種主穀，各稱「五穀」。

粟（Millet），一名「穀子」，俗書「谷子」。去壳後稱「小米」。其主要用途充食料，亦可釀爲黃酒；其幹可供生畜飼料。食法極多，普通用以煮粥飯；北方常磨粉製成「小米麵」。

黍糜（Broom Corn Millet）。黍一稱「秬」，去壳稱「黃米」，亦稱「糯粟」。粒子比高粱較小，有粘性。山西一帶，以黍與糜混稱；故又有「黍糜」之名。

糜本名「稌」，別名「梁」；山西北部稱之爲「糜子」。粒子比黍較大，且無粘

性。易於消化。用途故較黍更廣。北平雜糧商，常以糜子混充粟以出售。獲價較貴。

黍與糜本同科，籽粒形狀均同。惟成熟時，雖同在沃土，糜莖恆較黍爲長，葉狀亦有若干區別。惟非老農夫莫辨。

食時均去壳磨成粉末，即可製各種食品。

玉蜀黍 (Maize or indian Corn)，一稱「包粟」，又稱「珍珠米」，或稱「苞米」。各地復有不同之名稱：如江蘇嘉定稱「番麥」；冀魯等地常稱「包穀玉米」與「玉茭子」；東北亦稱「玉米」或「玉子」；山西稱「玉稻黍」，雲南稱「金麥」。江蘇金山則稱「鷄頭黍」。食法有去衣皮後全隻煮熟而食之。或剝下玉米，磨成粉末。此即所謂「苞米粉」，一稱「六各粉」，和以麵粉或大豆粉而製成各種食品；或煮粥而食之。

高粱 (Great Millet or Kowliang or Sorghum)，各地名稱亦極複雜。如「秫秫」「胡秫」「蜀黍」等，均其別稱。古名稱「稷」。山西等地稱「茭子」或「稻黍」。浙江等稱「蘆粟」或「蘆稌」。南方各省多稱「膏粱」，亦稱「茭草」。東北各省別稱「紅粱」。北方亦有與「糜」「黍」混稱者。食法亦取其子，磨成粉本，製爲各種食

品，蒸熟食之。北方用爲食料，南方用爲飼料或釀酒。有名之「高粱酒」，卽其製品。  
 此五種雜穀栽培上之條件如下表：（平均每畝爲準）

栽種情形	粟	糜子	黍	玉蜀黍	高粱
土壤條件	壤土或砂土	任意土壤	壤土砂土	同上	同上
播種時期	五——六月上	五月中	同上	四——五月中	同上
播種子量	〇·四——〇·六升	〇·八——一·〇	〇·四——〇·六	〇·四——〇·九	一·二——一·五
畦間距離	二——二·三尺	同上	同上	二·五——三·〇	二——二·三
株間距離	條播	同上	同上	二——三尺	條播
窒素	二擔	同上	同上	同上	二·五擔
磷酸	一·八擔	同上	同上	同上	二·二擔
加里	一·五擔	同上	同上	同上	二擔
收穫時期	九月中	八月下至十月上	八月中至十月下	八——九月	九——十月
收穫率	一·七五石	二石	一·七五石	二·二五石	二石

第二章 雜穀之消費區

五種雜穀中，上海及南方有銷路者，僅苞米及紅糧二種；且都充釀酒或工業原料。如紅糧製高粱酒，苞米製漂粉。交易量有限。其主要銷路，在北方各地。據我參謀本部國防設計委員會調查統計：冀、豫、晉、魯、熱、察、綏、陝、甘、寧、青之華北十一省區中六五八縣，主糧食麥者二一八縣，佔十一省區總人口三〇%以上；食粟者一六五縣，佔總人口二六%以上。食高粱者一二四縣，佔總人口二四%以上。食玉蜀黍者六七縣，佔人口一二%。如次表

中國北方十一省區各種食料區域統計

區域名稱	縣數	面積		人口	
		方里	佔全體%	人口(千人)	佔全體%
小麥區	二二八	三八五、七九七	二〇・〇八	四一、四一九	三〇・四三
粟區	一六五	三五八、四〇八	二六・〇八	三五、五九九	二六・一五
高粱區	一二四	二〇一、五六〇	一四・六七	三三、五七二	二四・六六
玉蜀黍區	六七	一二一、一一七	九・五四	一五、九六九	一一・七三

小麥區自青海起，越甘肅而陝西中部，及山西汾河流域，河南中部，而至河北及魯南形成一縱斷區域。其位置在北緯三三度與三入度之間；其面積三十八萬餘方公里，四千一百五十萬人口。

食粟區有三部份。第一部份是熱河之大部，冀、察南，及晉東之一帶。第二部份爲冀南與豫北一帶。第三部份爲晉中及陝西之東北隅一帶。跨及三十六萬方公里的面積，有三千六百萬的人口依此爲食。

高粱區不甚集中。河北省有三小區，山東省一小區，河南陝西之間一帶，及陝西、甘肅之交界一帶。

若比較各該雜糧，在各省民食上所佔地位之比重，則大致如次

糜區	三九	一四二、八三七	一〇・四七	二、一六四	一・五九
燕麥區	三四	十一一、五〇〇	八・一一	三、四一四	二・五一
米區	一五	四一、八五五	三・〇五	三、九八四	二・九三
合計	六五八	一、三七四、〇七四	一〇〇・〇	一三六、一二六	一〇〇・〇

各種食料在華北民食中之地位

甘肅省	陝西省	綏遠省	察哈爾省	熱河省	山東省	山西省	河南省	河北省	第 一 位
粟	麥	麥	粟	粟	高粱	粟	麥	粟	第 二 位
黍	玉蜀黍	黍	麥	高粱	粟	麥	粟	高粱	第 三 位
粟	粟	粟	高粱	麥	麥	高粱	高粱	玉蜀黍	

東北各省民食，以高粱爲主，次爲粟、玉蜀黍、小麥。故農家耕作此次雜穀之商品性極低，多數供自家消費。據日本之滿鐵調查統計，東北農家主要農作物產量及其商品性比率如次

### 第三章 華北雜穀集散市場

華北各省雜穀生產，大致足供食用。如收成稍豐，且有盈餘。但因土地分配不均，

品名	商	品性	全年產量
大豆		七二·一%	四、三八六、七四二公噸
小麥		六六·六%	九三八、六九一
豆麥合計		六七·七%	一〇〇·〇%
高粱		一七·一%	四、五八七、六二九
粟		二·二%	三、五三一、二三六
玉蜀黍		一六·三%	二、四六八、二〇三
三者合計		一一·八%	一〇〇·〇%

多數農家食用，依賴於市場購入者，比重尙大。據戰前中央農業實驗所調查：北方各省農家購入糧食之百分比，如次表

區域	主 糧							雜 糧
	小麥	糜	黍	粟	米	高粱	糜子	
察哈爾	二〇·一	三·六	—	—	二一·三	四·八	二·六	一一·三
綏遠	三三·三	二·五	—	—	—	一一·五	—	二二·五
寧夏	四三·八	—	—	—	六·〇	—	四一·三	七·二
青海	三八·二	—	—	五·一	〇·一	—	〇·二	二六·三
甘肅	三〇·五	—	—	六·六	三·四	四·五	七·九	二二·四
陝西	三八·一	一·七	—	四·三	一一·一	〇·九	二·二	一六·〇
山西	二七·六	四·一	—	二·一	一七·七	五·三	一·九	一六·九
河北	九·〇	五·五	—	六·三	二二·四	二〇·一	〇·五	一六·五
山東	一一·〇	七·五	—	四·〇	七·四	二九·三	〇·四	二二·一
河南	二五·五	一·七	—	四·八	一·九	一五·三	—	二四·〇



華北各省，每隔五華里或十華里，常有一農產市場，每隔五日集市一次；各地農產物，由農民或販夫攜入，徑牙行或雜貨舖之手，進行賣買。而將剩餘商品，次第流往附近各主要市場，以至最後出口港岸。華北之雜穀交易亦至。

天津爲華北雜穀之主要出口港岸，此與青島之爲華北豆類油類子仁類之主要出口港埠，旗鼓相當。戰前天津輸出之雜穀計有（單位元）

品名	民二十一年	民二十二年
粟	四、一八四、一二八	一、七六四、三三八
穀	五五七、三〇五	九八一、七三一
高粱、小麥及其他	一、三二四、七一〇	一八九、一六〇
合計	五、九六六、一四三	二、九三五、二二九

（單位元）天津一面輸出過剩之雜穀，一面輸入不足之米及麥粉。如上述時期之輸入額如次

品名	民二十四年份	民二十五年份
米穀	七九四、九二九	二一七、六六〇
麥粉	五九三、一二九	二八〇、五四七
合計	一、三八八、〇五八	四九八、二〇七

天津出口之雜穀，多數由各地先在北平集中，而後運津出口。故北平實為華北雜穀的重要集散市場之一。

唐山為北寧鐵路之上重要商市。為附近雜穀的重要集散市場。敵偽時代，且有「唐山糧業交易所」之設。

平綏鐵路沿線，盛產雜糧，為華北主要雜糧輸出線。該區雜糧，分別由豐鎮、平地泉二地集散。

東北各省雜糧主要集散地，為哈爾濱、大連、牛莊與安東。大連為東北雜糧第一出口大港。牛莊僅次於大連。

津浦路沿線各地，盛產豆類子仁；雜穀則以粉麥為主。主要集散地為青島、芝罘、

膠州、及濟南。青島市內，且有雜糧交易所市場。

平漢路沿線各地，大都缺糧區，在北平集散之雜穀，大多沿此路散至各地消費市場。

由北平集中之雜穀，其來源大致如次：

小麥 大同、張家口、綏遠、包頭、平地泉等平綏路移入者最多。河南山東亦有移入。

蕎麥 都自包頭、綏遠、張家口等平綏路及察綏各地來。

玉蜀黍

粟（小米）

高粱

其他雜穀

自包頭、綏遠、張家口等平綏路來。

花生 河北各縣來

米 上海來

麵粉 天津、上海、保定來。

由北平移出散佈之雜穀，則經由（一）平漢鐵路、（二）津浦鐵路、（三）北寧鐵路移出。亦有利用公路移出。其主要路線及里程爲

左安門——羊房——回城門——青雲甸——采育（九〇里）

阜城門——小黃村——磨石口——洋灰橋——門頭溝——峯口巷（七七里）

安定門——立水橋——高麗營——懷柔——密雲——穆家峪——石匣——古北口（

二八五里）

安定門——立水橋——湯山（四〇里）、武密——馬頭——安平——河西城——小

五城——蔣村——楊村——漢溝——天津（二三六里）

（1）朝陽門——大黃莊——通縣——燕郊——夏甸——三河——嶺上——邦均——

陰流——別山——彩亭——玉田——沙流（二八五里）

（2）朝陽門——大黃莊——通縣——燕郊——大廠——馬家窩——辛莊——漢口

（一五〇里）

(3) 朝陽門——至——邦均後，而薊縣——馬仲橋——石門鎮——遵化縣（三〇五里）

西便門——大井村——蘆溝橋——馬頭——固安——柳衆——南孟——霸縣（一九六里）

西便門——至蘆溝橋後，而長辛店——良鄉縣一路至——尚家莊——房山縣（五五里）——另一路，自良鄉至寶店——琉璃河——涿縣（一〇五里）

東直門——大望京——順義——楊各莊（八〇里）

西直門——海甸——沙河——昌平——明陵（九三里）

西直門——海甸——頤年園——香山（四二里）

#### 第四章 北平之雜穀交易

北平有一百五十萬以上人口，又居平綏、平漢、北寧三鐵路之聯絡樞紐。平綏路沿線，爲華北重要之雜穀產區。北寧路移入者爲麥粉及米。平漢路沿線多數係缺糧區，故

由平綏北寧兩路運來之雜穀，沿平漢路散至各地，或赴天津出口。天津出口之雜穀，多數由北平運去。戰前民二十一年北平經三路集散之糧食數量如次（單位千公噸）

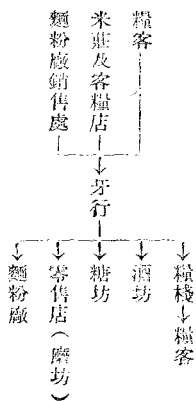
北平經三鐵路集散之糧食淨量

品名	平綏路淨移入	北寧路淨移入	平漢路淨出入
米	(一) 一六〇	四六、八一七、〇〇	(一) 一七六、九五
小麥	一二、四一一	三七〇、〇〇	一七三、二五
大麥	一、九〇九	—	五〇五、〇〇
蕎麥	五、〇一四	—	二一、二〇
粟	二六、八四三	一一四、〇〇	一二、二四九、六〇
高粱	三四、六二七	四、二四七、〇〇	二八、二四一、二五
玉蜀黍	三八、六八五	五九、〇〇	七八〇、三九
豆類	一三、六四七	三、八〇五、〇〇	三、六九五、二二
其他雜穀	一二、六四八	一、三八〇、〇〇	二七一、二五
麥粉	(一) 二五九	一一五、〇七六、七〇	一、〇四〇、七七
其他雜粉	(一) 四四九	—	〇、三五
總計	一一〇、九五五	一五五、四一八、七〇	三八、五一五、一三

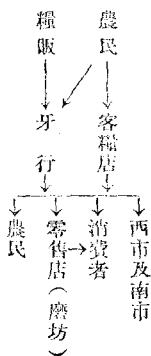
北平雜糧交易地點，曾經政府指定七處。卽（一）安定門外，（二）西直門外，（三）廣渠門外，（四）朝陽門外，（五）東直門外。以上稱「外事」。（六）廣安門內教子胡同，（七）崇文門外攬杆市；此二地稱「內市」。俗稱「九門七市」（因北平共有九個城門）。但事實上，現均集中於鐵路站畔之西直門外、廣安門教子胡同、及廣渠門外三地，而於珠市口則新設一市場。俗稱珠市口及教子胡同爲「南市場」，西直門外爲「西市場」。西市場逢二、四、六、八、十日雙數集市，南市教子胡同逢一、三、六、八日集市，珠市口逢二、五、七、九日單數集市。故北平之雜糧市場，雖有三處，因輪值集市。每日實只有一地交易。每日交易時間，自上午九時起至十一時半時止。西市交易之主要物品爲雜穀；南市亦易之主要物品爲麥粉與米。廣渠門及朝陽門兩市場，係農民與城內糧食商進行小額交易之所；每面自上午六時至下午八時止。在該二處空地上交易。

西市南市之交易額甚大，參加者以客幫、當地糧商、及麵粉廠爲主。運輸販賣商則都委託糧棧代爲賣買。與廣渠門朝陽門二市之直接買賣，亦有不同。各市交易程序，及其參加份子，略如次列

西市（西直門外）及南市（珠市口與教子胡同）



廣渠門及朝陽門兩市場



即「營業批照」；受政府保障，在中國農產市場組織中具有「介紹交易」「代客買賣」「牙行」又稱「牙紀」「經紀」，上海稱「經售米糧商」。向官廳領有「牙帖」，



及「秤量商品」之法定專利業務，並得「自行買賣」與「貸放款項」。農產品由產地流入市場，非經「牙行」代為介紹出售與秤量商品，不得入市交易。每一牙帖之營業期限，有長期短期二種。長期者十年，短期者五年。申請「牙帖」獲取牙行資格時，應繳納牙行登記稅，每年繳納營業稅（俗稱「常年稅」）。其收入則為牙佣。

北平糧食市場之牙行，計有西市及南市珠市口各一人，廣渠門三人。全市不過五人。故每一牙紀，均雇有幫手。此牙紀稱「總牙紀」，幫手稱「牙夥」。如教子胡同市場，總牙紀一人，下有牙夥四人。總牙紀與牙夥之關係，過去採拆贈制；現多採包贈制。即由牙夥預定每月業務收入，向總牙紀繳納一固定之金額。

糧棧之主要業務為（一）糧食之代理買賣。（二）糧食之代理儲藏與保管；（三）代辦糧食運送事務。亦有（四）自營賣買。現時北平之糧棧業有下列各戶

西直門站附近 積成、合順、天亨、正昌、四通、恆達、元順成、中記、利通、鈺成。

西便門站附近 志成、廣生、裕成厚、德遠成、大同、

永定門站附近

鎰源、同慶、榮慶、慶豐、

廣安門站附近

合順、裕生、福生祥、同慶廣、鴻城、

正陽門站附近

春元、新昌盛、興隆、長發、

糧客（即糧販）由各路運糧至平，即投糧棧；在糧棧後食宿。並將米樣，交糧棧委託代為接洽出售。糧棧覺得買客後，即經牙行成立交易。糧棧未能獲得買客，則轉請牙行代為介紹。如一時無買主者，糧棧或自行收買，或代糧客辦理抵押借款之接洽及保證等業務。

糧棧代客售貨時，每憑棧單交易，約期交貨。成交時先付證金三成，交貨時付清貨款。戰前，得遲十日付款者。期限以五日為最普通。

米莊又稱米局，其業務有三種：（一）米及麥粉之另售業。（二）雜糧之運輸與販賣業。（三）米及麥粉之批發業。通常指專營第一種業務或以此為主業者，稱「米莊」。指專營第二種業務，或以此為主業者，稱「陸陳行」。指專營第三種業務，或以此為主業者，稱「米局」。

客糧店初僅以代理買賣為主，性質與糧棧同，但規模小。現都兼做收買客貨，自營買賣者。

過去北平糧市上之衡器，稱「西市斛」，現改市斗。一市斗，等於「西市斛」之〇八四八斗。交易時以石爲叫價單位。每石之重量，依各種雜糧之不同而異。如

類別	重	類別	重
批發米包	每包 一七五市斤	黍	每石 一五〇市斤
零售米包	每包 一六九・六市斤	糜子	每石 一五〇市斤
小麥	每石 一五二市斤	大麥	每石 一一五市斤
玉蜀黍	每石 一五〇市斤	蕎麥	每石 一一五市斤

## 第五章 上海之雜穀交易

上海雜糧市場上交易之雜穀，僅高粱（俗稱紅糧）及苞米（即玉蜀黍）兩種。他如

粟、糜子、黍、均無交易。

高粱之來源，以徐州、秦州、漢口、明光、張堰、姜堰等漢口及江北兩路。叫價單位，一律每一市擔計算。民三十六年初，每市擔約售一萬五六千元，同年七月中爲十一二萬元。主要顧客爲糟坊與酒廠，用以釀酒；亦有一小部份，由農場收場或客幫購去，充飼料之用。

苞米之來源，爲漢口、崇明、啓東、黃渡、及江北各地爲主。民三十六年初，每市擔約二萬元餘，同年七月初漲爲十五六萬元。漢口苞米品質低下，崇明、黃渡等貨優良。惟黃渡貨不多，崇明及江北貨供給能力相當充沛。

苞米之主要顧客，爲製造漂粉、漿粉、及葡萄糖之用；一部份亦有出口。勝利時，敵僞強迫上海市民食用苞米，以代米糧。上海市民，一時曾充糧食，今日除工業用外，即充飼料。

上海雜穀交易，在雜糧交易所舊址進行。均屬現貨現款交易。如用期票，均須照市貽息。

## 第四編 豆類市場

### 第一章 大豆之種類

豆類大別爲大豆 (Bean)，及豌豆 (Pis) 二大類。豆產品屬於雜糧交易者，爲豆油 (Bean oil) 及豆餅 (Beancake) 三種。關於油餅交易知識，可看「油餅業須知」一書。

大豆之種類極多。江浙商人，每分黃豆、蠶豆、赤菘豆三系。

黃豆中又因其色澤不同，而分黃豆、菘豆、黑豆三種。又因臍色之不同而命名。故頗易混淆，茲分述之。

(1) 黃色種 (Beans, yellow) 普通所稱之黃豆，卽黃色種大豆。又因臍色之不同分爲三種

(子) 白臍 色普通稱白眉，形有隨圓與球形，粒有大小。

(丑) 褐臍 普通稱金黃，或稱金圓，形有橢圓及球形，粒有大小。

(寅)黑臍 普通即稱黑臍，形有橢圓與球形，粒有大小。

(11)綠色種 (Beans green) 普通曰為青豆，臍色有褐黑兩色。

(111)黑色種 (Beans black) 普通稱黑豆，又稱烏豆，臍皆黑色，子葉有黃綠兩色。此外尚有褐色種，帶綠黃色種，斑色種等，然產量極少，吾國農家不常種植。

白眉一名大白眉 (White eyebrow) 又名白班，臍作白色，粒形甚大，外皮為白黃色。金黃豆 (Golden round) 一稱金元豆，含油量極豐富，玉作圓形，有色澤，呈黃金色。黑臍豆 (black belly) 亦名黑腹豆有大小黑臍兩種，大黑臍粒較大，圓形，臍作墨色，頗似貓眼，故俗名貓眼，外皮甚厚，含油量甚少，為黃豆中最劣之品。但生育力頗強，雖地味確以及山地，亦適於栽培。

青豆或稱綠豆，可分為二種，一為表皮青色，內部呈黃色，其他一種則內外皆現青色，含油量並不多，惟富有蛋白質，極宜供豆腐製造之原料。

烏豆，亦稱黑豆，有大烏豆，小烏豆與扁烏豆三種。大烏豆外皮呈烏黑色，內部則為青色。含油脂甚多，土民每與高粱等混合而供為食用用品。小烏豆形稍小，內部呈黃

色。扁烏豆與小烏豆略同。惟粒形稍扁耳。

白豆，大如綠豆而稍長，色白，亦有土黃色者，葉嫩時可食，亦稱飯豆。

蠶豆 (Bean Broad)，形扁平而大，與上述各種豆類之形豐圓者不同。故植物學上稱蠶豆爲扁平種大豆 (Bean, glycine hispida var. platycarpa)。稱前述各色大豆爲豐圓種大豆 (Bean, glycine hispida var. tumida)。蠶豆含油糧不如黃豆，普通用以製造豆醬、或煮熟後供菜肴或代糧食。其中又大別爲「白蠶」、「青蠶」二種。如嘉定白蠶、寧波白蠶、漢口小白蠶等爲白蠶豆。嘉定青蠶，毛家市青蠶等爲青蠶豆。

赤豆 (bean, red) 菜豆 (bean, green, small)，形體爲大豆中最小之種。前者赤褐色，後者深綠色。臍色有黑有白。油分少，普通煮熟後充飢；或煮熟後去其皮而製點心內餡子。菜豆又用以孵芽，稱「駱豆芽」。或簡稱「豆芽」，供菜肴之用。

豌豆 (Pea) 又有 Japan steckpea 諸稱。國人或寫作莞豆。形極圓，皮薄肉糯，含油少。用以煮菜製醬或充饑。因色澤不同而分青豌豆及白豌豆二類。如漢口白豌豆、蕪湖白豌豆、浦口白豌豆、天津白豌豆等。

各種豆類之形體，又隨產地而異。以黃豆而言，體粒有大小圓扁長短之別。色澤有深淺濃之分。如以上海市上習見之貨，可大別爲長江及東北兩路，一述其形體之不同。

**長虹路黃豆**

湖南豆體積不大，軀雜泥沙，外表亦少光緻。

漢口豆狹長而扁體，粒與通常相仿。普通又分遲豆及榨豆二種。遲豆一稱尺水，粒稍長，色光甚佳；用以佐餐最佳。榨豆一稱油豆，粒較小而圓；色光不甚佳。主要用途爲榨油或製豆腐。

江西豆，僅九江冬豆，粒大帶扁，色澤光亮，體粒甚勻，胚部甚大，滋養豐富。其餘如城門豆，曲江豆，三陽豆，樟樹豆，饒州豆等，多形扁色黑，夾泥不勻。

安慶豆形式尚佳，與漢口豆不相上下。

江蘇豆如浦東杜豆；浙江豆如平湖杜豆，均體圓如球，光亮作金黃色。可謂我國豆類中最佳者。

江北、徐州、蚌埠、臨淮、宿遷一帶黃豆，體粒瘦小，色萎，夾泥，與杜豆不可同日而語。



崇明黃豆，市稱沙黃；體圓色黃亮，品質尙佳，但夾泥不勻。

**東北路黃豆** 東北之地，產豆最盛，南滿豆產，較北滿略勝一等。粒圓如球，光澤黃潤，油質豐富，在我國境內，最合於榨豆油，與製醬油。此外用以製豆腐等，亦頗適宜，外洋銷路最廣。

在營口及大連，又產有一種白眉豆。胚部（卽豆臍）白色，有如眼形，圓滑光潤，滋養豐富，效用甚大。

北滿豆產略次，多黑皮及蟲傷，或不純粹之夾雜物，體粒亦圓如球。中東路哈爾濱之出口，爲數甚巨。然以地勢關係，運費較巨，不敵大連商埠之盛。

日人在東北時，對於東北豆種改良，不遺餘力。原有之優良豆種如「豆粒黃」、「如意珠」、「黃寶珠」、「高元豆」等，種植已極普遍。改良種如「滿州大玉」、「改良大豆」種植面積之發展，亦甚速。

天津濟南青島等地豆產，亦屬東北路豆產。惟濟南豆，體粒雖不大，色澤光潤，作長圓形。天津豆粒子較大，形略如球。又有天津金元豆，則色澈金黃，圓潤均勻，粒粒

如珠球；純粹光潔；不亞於東北所產之優等高元豆。

**大豆之成分** 大豆成分，富蛋白質、脂肪質、及纖維。各地品種及年成之不同，略有出入。大致如次

成分	大連豆	哈爾濱豆	漢口豆	日本豆
水分	九·二三	一二·八二	一二·三五	一〇·〇
粗蛋白質	三八·三一	三七·三七	三七·五〇	三三·二
粗脂肪質	一八·四三	一七·三七	一七·八〇	一七·五
粗纖維質	三九·七	二·三〇	四·四七	—
灰分	五·六七	四·八〇	四·七〇	四·七
可溶性無氮物	二四·三九	二四·一八	二三·一八	三四·六

上述大豆之種類，不過略具大綱，同一豆也，以栽種地氣候地勢與土質既不相同，於是所得之種實亦異，南部與北部固不相同，即在同一之生產地，栽種之子種品類不

齊，因亦異也。俄國某科學專家，謂中國大豆之種類，極爲複雜，即以滿洲而論，至少有五十餘云。

## 第二章 大豆之用途

豆類之用途，極爲普遍，其主要者，可分食料用，工業用二大類，製爲豆腐、豆腐乾、豆腐片、豆腐皮、豆腐漿、豆渣、豆醬、醬油、豆粉、豆豉等。皆屬於食料用者。豆餅與豆油，另有油餅業須知專書敘述，茲不復贅。

豆腐造法，據天祿識餘。傳爲漢淮南王劉安所造，名爲黎邴。其法先以豆浸於水內，磨之成漿，再入釜內煎之，瀝去渣，而澱以鹽鹵汁，亦有入缸內以石膏未收者。總之，使其易於收斂耳，凝結後，包於布中。壓之成塊，卽成豆腐矣，味極鮮美，滋養這於肉類，內含蛋白質與磷質甚富，以是爲吾日常慣食品。

豆腐乾，係製豆腐時，用壓力較重而得，內含水份較少，故名。廣州，九龍二地，爲全國最發達者，上海寧波杭州次之，每年輸出數量，在三萬擔以上，值關平銀三十萬

兩，寧波與廣州，二大輸出港也。

豆腐皮，爲凝結於豆腐之面上揭取晒乾者。

製豆腐時所瀝取之渣滓，卽名豆渣，內含養料甚富，普通以供牲畜之飼料爲多，間亦有晒乾磨細製各種點心而充食用者。

豆漿亦由黃豆製成，滋養之效，與牛乳相同，內含蛋白質百分之三又十六，脂肪百分之三又一，糖份百分之三，水份百分之八十九又二五，灰份百分之零又四五，其他雜貨百分之一又零二。

豆芽可分二種，用黃豆製成者稱黃豆芽，用綠豆製者爲綠豆芽。造法極簡便，以水發芽卽成，稱蔬中美品，以肥面白故也。

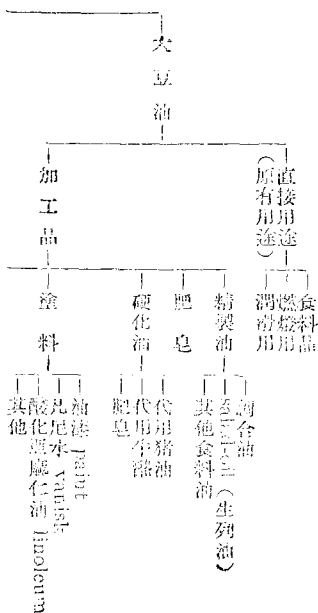
豆粉係大豆製成之粉，可供菜蔬與湯料用，而日本一帶，亦作餅乾，糖菓，等原料。

醬油爲赤褐色不透明液體，有芳香味，乃調理食物之必需品也。專以大豆製成者，稱豆製醬油，其法用大豆十擔，鹽二擔二斗五升，水四擔五斗。三者主要之原料也。先

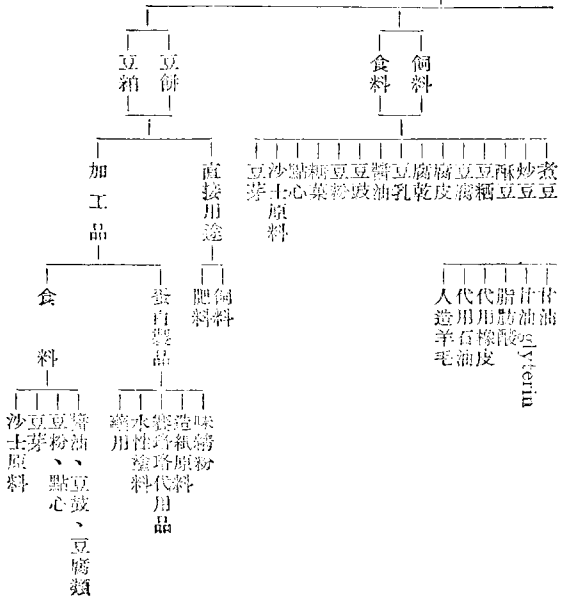
將大豆浸入水內，再入甑蒸之，取出搗碎，因團合之如拳大小，覆以蓆，時時移動，約三四日後，即發生菌絲，及變為黃色，其麩乃成，取出置入鹽水缸內，凡七八月始成。

醬之原料，亦為大豆，先蒸熟之，加以鹽水及麩，使之發酵而成。

大豆之工業用途亦甚廣，可製「人造羊毛」。人造石油，可提取甘油；可製潤滑油；可製「人造橡皮」。可充肥皂原料，可製塗料等等。試列表如次



大豆



### 第三章 大豆之產區

九。世界大豆全年產量約一千四百五十萬公噸，我國各省及東北所產者，我佔十分之八。據前國際聯盟調查統計，近年來世界大豆生產量如次（單位千公噸）

世界大豆生產量統計

地區	年份	
	一九三三	一九三四
東北各省	四六〇一	三三九八
遼東半島	二三	二二
中國本部各省	七二七一	五六四五
台灣	四·六	四·一
朝鮮	五八八	四九二
日本	三六二	二七九
	一九三五	一九三六
	一九三七	一九三八
	一九三九	一九四〇
	一九四一	一九四二
	一九四三	一九四四
	一九四五	一九四六
	一九四七	一九四八
	一九四九	一九五〇
	一九五一	一九五二
	一九五三	一九五四
	一九五五	一九五六
	一九五七	一九五八
	一九五九	一九六〇
	一九六一	一九六二
	一九六三	一九六四
	一九六五	一九六六
	一九六七	一九六八
	一九六九	一九七〇
	一九七一	一九七二
	一九七三	一九七四
	一九七五	一九七六
	一九七七	一九七八
	一九七九	一九八〇
	一九八一	一九八二
	一九八三	一九八四
	一九八五	一九八六
	一九八七	一九八八
	一九八九	一九九〇
	一九九一	一九九二
	一九九三	一九九四
	一九九五	一九九六
	一九九七	一九九八
	一九九九	二〇〇〇

東印度	一八二	一七五	二〇三	二四七	二六九	二八八	三一八	三〇七
美國	三五八	六二九	一二〇八	八一六	一三三二	一七〇七	二四八四	二一七三
蘇聯	一〇六	六八	六八	—	—	—	—	—
保加利亞	—	—	一七	四·九	一一	六·七	一七	二九
匈牙利	—	—	—	—	—	—	三·四	五·二
羅馬尼亞	—	—	二二	三七	七〇	四九	八六	—
南斯拉夫	—	〇·七	一·〇	〇·六	一·五	三·八	二·八	八·〇
與其他世界 合計	一三五一一	一〇七一五	一二六九	一二〇九	六四八〇	七一四〇	七八七〇	七三〇〇
中國全國 合計	一一八九九	九〇六九	八九〇三	一〇〇八〇	三八三八	四〇九五	三九五六	三八二七

大豆之世界消費市場，如德國及日本。以洲別而論：歐洲年消一百二十三十萬公噸，亞洲年消八九十萬公噸。十九用於工業。我國別充食料為主。據前國聯調查統計，戰前世界各國大豆之進口量如次（單位千公噸）



大豆之產區

地區	年份	一九三六	一九三七	一九三八	一九三九
日本		五五四	六〇二	六七〇	六七六
亞洲共計		八五七	九三九	九四九	—
德國		四八四	六〇一	七八三	—
丹麥		二四四	二四六	一九〇	九二
英國		八三	一〇〇	一〇〇	—
瑞典		一三七	一一七	一四六	—
荷蘭		九六	一〇〇	一一九	一一九
法國		二八	三〇	一四	—
歐洲共計		一一二〇	一二六〇	一四一九	—
美洲		〇・九	〇・九	一・七	—
蘇聯		一五	〇	〇	—
以上與其他合計		一九八七	二二八一	二三七〇	—

吾國大豆之生產，以東九省爲最盛，揚子江流域諸省，以及河南、山西、山東、河北等地亦多。

東九省大豆之生產區域，極爲廣大，遼寧省之東南部，自黃海岸邊起，至長白山麓一帶，則以青豆之生產爲盛。莊河、岫巖、鳳凰城、安東、寬甸等地，其中心也。烏豆盛產於遼陽之四周，如瀋陽、新民、鎮安、遼中、遼陽、海城、本溪湖、撫順等，產額極盛。金元豆產於遼寧之北，展長至松花江上流，以及吉林、海龍、柳河、西安、西豐、開原、鐵嶺、東平、寬城子等是也。法庫門西一帶，如康平、昌圖、奉化、遼源、懷德等，則爲白眉豆之產地。品質極佳。呼倫流域以北，地土甚良，對於大豆之生產，頗爲發達，惟品貨略遜耳。

豌豆主要產地，推江蘇省，四川東部，以及其他揚子江流域各省。山西，陝西，河南亦產之。

湖北省盛產蠶豆與豌豆，監利、沔陽、松滋、公安等地，年產千萬擔。襄陽、武昌、安陸，則以黃豆爲著名，每年達二百三十萬擔左右。綠豆產額不多，年約一三萬擔。

以沿江各縣所產爲盛。

至各地產量，以常年情況而論，東北各省，據前日本滿鐵之調查統計，略如次述：

- (一) 遼北省四非路沿線遼源以北一帶 四六六、七七三
- (二) 遼寧省撫順東北及安東省一部 三五四、八六二
- (三) 遼源以南瀋陽以北，沿南滿路一帶 三二四、八〇四
- (四) 吉林省東部吉敦、敦圖二路南部 二七〇、九九一
- (五) 遼北東部與吉林安東遼寧交界處 二九〇、〇九九
- (六) 遼寧省錦州與熱河省凌源之間一帶 一九一、二四〇
- (七) 嫩江、遼北、興安三省間洮昂路以西白城之北 二三〇、一五八
- (八) 南滿路瀋陽以下大石橋營口一帶 一三五、四三三
- (九) 安東吉林交界區 八六、六九一
- (十) 哈爾濱北黑龍江省北安之南海倫一帶 四九一、一一四
- (十一) 松江省哈爾濱至吉林省長春間中東支路沿線 四〇〇、〇四二

(十二) 黑龍江省興安省嫩江省交界處

三二四、八八七

(十三) 合江省佳木斯西三姓一帶

一五六、八一八

(十四) 長春路松江省牡丹江以南一帶

七九、九八七

(十五) 嫩江、黑龍江、松江三省交界處齊克鐵路南

一五九、〇六一

(十六) 長春路松江省哈爾濱東南一帶

一一八、二六二

(十七) 松江省哈爾濱北呼蘭一帶

一九、六四一

(十八) 松江省牡丹江以北三道河一帶

二一九、七八三

東北九省共計

四、一九五、二一二公噸

近年來東北九省豆類之種植面積、產量、及輸出量，略如次表：

種植面積(畝)		東北大豆	東北其他豆類
民國二十七年	三、八六九、三五五		四、一六三、三七七

大豆之產區

中國本部各省之常年產量及耕種面積，略如次表（面積單位千畝，產量單位千擔）

地區	大豆		豌豆		其他豆類	
	面積	產量	面積	產量	面積	產量
察哈爾	1,055	19,400	6	2,700	540	37,300
綏遠	—	—	—	—	1,960	27,700
寧夏	2	3,600	2	500	1,640	14,000

生產收穫量（公噸）

民國二十七年

四、六三四、二四〇

三四四、〇五一

民國二十八年

四、〇五四、三七四

三三二、三六八

大連港出口量（公噸）

民國二十七年

一、三五二、〇二四

五五、二一四

民國二十八年

一、七一一、八〇四

一六四、〇四四

新	甘	陝	山	河	山	河	安	江	湖	湖	江	四
疆	肅	西	西	北	東	南	徽	蘇	北	南	西	川
一四九	一、二九四	二、三〇四	三、三〇六	九、八〇四	一、九一〇	一、四、三三三	八、六四三	一、九、三三二	五、二六〇	二、九六三	四、六二八	七、五九九
一〇〇	一四九、二	二三八、五	六六六、五	一、一八、六	三、四八六、七	一、四七四、一	一、一八七、七	二、三九三、三	七六七、〇	四五一、三	五〇八、三	九九九、〇
—	三四	一九五	一、三〇一	一、七三〇	三六	九〇八	—	—	—	—	—	—
—	四、一	二〇、五	一四一、〇	一八、二	七六、五	九四、九	—	—	—	—	—	—
四四〇	八〇六	六六六	五五三	—	—	一、八二〇	六六四	四七六	一、四七五	六	五	三、九四三
六三、三	八、一	七、一	三、九	—	—	三〇〇、七	三三、七	四〇、二	三三七、九	一、〇	〇、三	五九四、五
八	五四三	五四三	四四	九六	一、〇〇五	三、六三七	六四三	五、一、八	一、三九三	四四五	一〇	三、一七二
〇、九	四六、一	四六、七	三、四	七四、九	一、四、三	三〇〇、二	九〇、一	三、四四、八	一、六〇、二	一九一、二	二、七	五六四、八

### 第四章 東北大豆交易

豆類之交易中心，華北為青島，華中為上海、漢口。與一般雜糧交易方法，大致相同。東北大豆之交易中心，北滿為哈爾濱，南滿為大連。交易方法，兩處略有不同，與關內又頗多出入。故將東北大豆之交易方法，擇要說明於後。

**大豆等級** 依全粒及不全粒及夾雜程度之成份為分級標準。共分特等、一號、二

本部合計	廣東	福建	浙江	貴州	雲南
三、七支	一、五九	一、五九	一、五九	一、五九	一、五九
一四、五四、六	一九八、七	一九八、七	一九八、七	一九八、七	一九八、七
四、四七					
一、四六、四					
二、七二、四			一、五九	一、五九	一、五九
一、四三、六			一、五九	一、五九	一、五九
一九、七三	一、五九	一、五九	一、五九	一、五九	一、五九
三、五九、七	四〇、六	四〇、六	四〇、六	四〇、六	四〇、六

號、三號、四號五級。各年依年成不同而異。於每屆新豆上市前評定之。評定方法，以過去三年新豆上市最盛時之十月下旬至十二月上旬間提出之豆樣，交由公主山嶺農事試驗場辦理。用物理學分析法，將每二，四公斤之各類豆，逐一鑑定之。各級標準如次

東北大豆之等級標準

類 別	特 等 級	頭 等 級	二 等 級	三 等 級	四 等 級
全粒%					
黃豆	九三·〇〇	八六·一〇	八一·四〇	七六·六〇	六七·九〇
色豆					
青豆	〇·八〇	—	二·一〇	二·六〇	二·五〇
茶豆	〇·六〇	—	一·〇〇	一·九〇	一·八〇
黑豆	〇·〇〇	—	〇·二〇	〇·二〇	〇·三〇
合計	一·四〇	二·九〇	三·八〇	四·七〇	四·六〇
合計	九四·四〇	八九·〇〇	八五·二〇	八一·三〇	七二·五〇



清潔率%	夾雜物%	合計 色黃豆	不實 色黃豆	不全穀類	
				損傷 色黃豆	色黃豆
九九·九〇	〇·二〇	〇六·二〇 〇五·〇〇	〇〇·三七 〇〇·〇〇	〇五·二〇 〇五·〇〇	
九九·四〇	〇·六〇	一一·一〇 〇〇·〇〇	〇一·三六 〇〇·〇〇	〇九·四〇 〇八·〇〇	
九八·九〇	一·一〇	一五·三〇 〇〇·〇〇	〇一·八八 〇〇·〇〇	一三·五〇 〇五·〇〇	
九八·六〇	一·九〇	一八·四〇 〇〇·〇〇	一二·〇一 〇〇·〇〇	一六·三〇 〇六·〇〇	
九八·一〇	一·九〇	二二·六〇 〇〇·〇〇	一二·三七 〇〇·〇〇	二〇·七〇 〇七·〇〇	

叫價單位 一百斤

交易單位 一車(共三五〇包，每包一四〇斤，共四九、〇〇〇斤)

哈爾濱市場 北滿大豆中心市場，在哈爾濱。豆品分(一)原料大豆，及(二)輸

出大豆。前者油分高，後者低。依商品化程度不同，市場上分為三類。

(一)毛價(一稱馬車豆) 由農民或客販，用馬車自產地運大豆至鐵路沿線或集

散市場，售與或委託糧棧出售之大豆；稱「毛傅」，亦稱「馬車豆」。

(二)成傅(一稱棧傅交易，又稱回傅交易) 糧棧與糧棧之間交易，或糧棧與特產商之間交易，稱「成傅」。此項交易，有期貨豆及現貨豆之別。前者約期交貨，後者即日交貨。

(三)期傅(即期貨，又稱現餞期豆) 定期交易之對象。普通先付貨款，約期交貨。故有「現餞期豆」之名。期貨交易，又稱「批賣買」。

此外又有「集市稱」「馬見傅」者，係「毛傅」之別稱，亦即「馬車豆」之別稱。「汽車豆」，一稱「火車豆」。為「毛傅」之一種。經由鐵路運到之豆類。亦先投交糧棧，再由糧棧代為出售。

「河豆」又稱「河傅」，由河道運來，委託糧棧出售者。亦為「毛傅」之一種。

「寫真豆」又稱「青田交易」。係期貨交易之一種。於收穫前，預將豆產售與糧棧。先付貨款七八成，訂約定期交貨。此種交易品，故為「期傅」之一種。與本部農村中高利貨方法中的「青苗」放款，性質完全相等。

勝利後，東北大豆交易，歸經濟委員會控制，非得該會許可證，不得輸運移出。當地交易，則以糧棧爲中堅，至於日僞控制時，則其市場組織，可大別爲三種商人，即大連特產商（簡稱大特產商），特產商，糧棧。

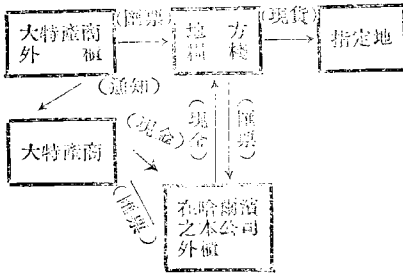
大連特產商，經營出口歐美之商人。當時哈爾濱市之大特產商，計有日商：（一）三井洋行，（二）三菱洋行。（三）英商華英洋行。（四）丹麥商寶隆洋行。（五）法商利豐洋行。（六）德商萬寶洋行等。此等大特產商，均設總公司於大連，設辦事處及「外櫃」於哈爾濱或內地市場。彼等收買大豆之方法有三：（一）向糧棧直接買貨，或直接委託糧棧收貨。（二）由經紀商介紹糧棧，間接交易。此種經紀人，共有三十人；組有經紀人公會。（三）派員於各地糧棧，隨時直接收買糧棧之貨品。派去之此項職員，俗稱「老客兒」，住在糧棧內。

大特產商與糧棧交易時之收貨付款程序有二種，略如下圖。（一）使用匯票之方法，（二）使用棧單方法。

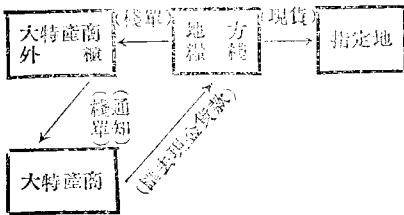
（一）匯票方法 由外櫃出票交地方糧棧，同時通知總公司。公司撥款至哈爾濱外

櫃，糧棧憑匯票向哈爾濱外櫃兌款。外匯一面付款，一面將付訖匯票退至公司清賬。  
 (二) 棧單方法 糧棧出棧單交外櫃，外櫃通知總公司派款與糧棧，並將貨送指定地點。

使用匯票方法

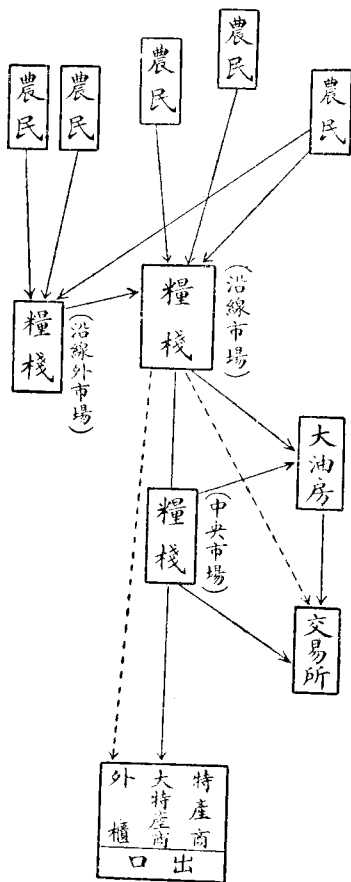


使用棧單方法



特產商業務，限於國內或日本之出口商。當時計有成發東、同順利、及日商佐賀商店、高岡號等。後因不敵大特產商之壟斷與競爭，故已十分衰落。常進出交易所市場，縱事投機活動。

糧棧之業務，與北平及本部其他各地之糧棧同。在東北大豆市場上，地位仍極重要。如下圖



**交易所交易** 東北境內，原有大連、長春、瀋陽、哈爾濱四地交易所市場四個，經營大豆、豆餅、豆油三大特產品交易，亦有兼做雜糧者。分期貨現貨二種。交易方法，則與一般物品交易所方法同。勝利後，各地交易所均未復業。非俟時局安靖，一時尙無復業希望。

## 第五章 上海大豆交易

豆類爲製油原料，又可製豆腐及其食料。上海與近郊豆類食用消費素鉅，近年來榨油工業又相當發達。而國外需要又殷。故上海大豆交易，在雜糧市場上屬於交易繁忙之目標。

豆類來原，近者如浦東、嘉定、崇明等等附近各縣。遠者西自重慶、漢口、蕪湖北自東北大連、營口；河北秦皇島、張家口、天津，山東膠州、青島、濟南，江蘇徐州、南京、江北各地。南自杭州、寧波等地。無不有相當數量銷滬。而大別之，爲長江路豆，及東北路豆；已如前述，茲不復贅。

至其銷路，除本街油廠、豆腐業、一般食戶及轉銷附近各地外，多數由上海出口。上海可謂中國本部各省豆類出口之第一大口岸。較華北各關復上之。勝利後，各產區不安，交通阻斷，故迄未恢復戰前盛況，茲將戰前情況列貨於後，以代表其常年之情形。

出口地區及年份	藍豆出口	綠豆出口	黃豆出口
全國出口			
戰前民二十五年	六五七、八〇二	二三九、二四八	六一、五九一
戰時民二十九年	九八、八八八	一二九、一二〇	一一六、八八三
華北各關出口			
戰前民二十五年	四九、七九六	七三、一四一	二四、五〇九
戰時民二十九年	一九、九八九	八、二二五	九、〇九六
華中各關出口			
戰前民二十五年	六〇七、九六六	一六六、〇二六	一五、七四八

所謂華中各關之出口，主要者實即上海。試觀戰前本部各省豆類出口總值八、二七七、六二八元內，上海一地出口者即佔至七成以上，如次表：  
 戰前民國二十五年中國本部豆類出口值（國幣元）

戰時民二十九年	華南各關出口	戰前民二十五年	戰時民二十九年	其他各關出口	戰前民二十五年	戰時民二十九年
七七、八九四	三二〇、四五四	一〇二、〇〇二	二	一、〇〇五	三八	八一
一	四四一	五、七八五	二	九、九六一	一、三七三	一

類 別	由上海出口者	本部各省出口總計
黑 豆	八、五七三	二〇、九九六



蠶豆	二、六〇五、四七六	三、九九五、七九五
青豆	一、七九八	二四、一七二
綠豆	一、五八八、二〇四	二、二九七、六九二
赤豆	四九一、八三〇	七〇六、三一九
白豆	二五、一六一	四一、四五八
黃豆	二三五、八一六	五八九、七四八
未列名豆	六五、〇七三	七二、五八六
白豌豆	五〇八、六一〇	五二六、五三八
未列名豌豆	一六	二、三二四
合計	五、五三〇、五五七	八、二七七、六二八

主要銷路爲日本及英國；卽此二國，已佔出口總量半數之上。

上海豆類交易，統以一市擔爲叫價單位。過去雜糧交易所市場，期貨之交易單位爲一車。大連豆每車計三二〇包，每包重一七〇市斤；連袋皮重，每車作六〇〇市擔計

算。現貨交易，以包爲交易單位。

火車黃豆及火車豌豆，均以一車二〇噸計。每噸一六擔又八〇司馬斤；合共三三六司馬擔。卽四〇三市擔。

漢口蠶豆以一車五〇〇包爲交易單位。每包一三〇司馬斤，合市秤每車重七八〇市擔。

現時雜糧交易所市場尙未復業，豆類交易雖仍在該所舊址進行，但限於期貨。故交易統以包計。至於各種包裝之貨量，仍如舊例。

(完)



327)

