

民國文獻資料叢編

民國時期
經濟調查
資料彙編

鄭成林
選編

國家圖書館出版社

鄭成林 選編

民國時期經濟調查資料彙編

第十七冊

國家圖書館出版社

中國徵信所 編

火腿產銷調查

上海：中國徵信所，一九三三年鉛印本

第十七冊目錄

火腿產銷調查	一
紹興之絲綢	二七
湖北武漢之紗廠	八九
餘姚各鎮花莊調查一覽	一一五
浙江沿海各縣草帽業	一二三
福建省各縣區手工業概況調查表	二一九

火腿產銷調查

上海：中國經濟研究所，一九三三年五月

中國銀行專刊第三種

火腿產銷調查

With Compliments of
the
BANKERS' CO-OPERATIVE CREDIT SERVICE
(Messrs. Agents)
4 Hongkong Road, Shanghai.

中國通商

中國通商

中國通商

中國通商

火腿產銷調查

目錄

第一章	概說
第二章	南腿
第一節	產區
第二節	原料
第三節	製造
第四節	製腿商
甲	東陽
乙	金華
丙	蘭谿
丁	義烏
戊	武義
己	浦江
庚	永康
第五節	產額
第六節	銷路
第七節	包裝
第八節	運輸
第九節	運費
第十節	捐稅

第三章 北腿

第一節 產區

第二節 原料

第三節 製造

第四節 製腿商

甲 如皋

乙 泰興

丙 江都

丁 其他各地

第五節 產額

第六節 銷路

第七節 包裝

第八節 運輸及運費

第四章 雲腿

第一節 產區

第二節 製造

第三節 銷路

第四節 裝運

第五章 國外貿易

第六章 上海之腿商

火腿產銷調查

中華民國二十二年十月

第一章 概說

吾國火腿之種類甚多，有南腿、北腿、雲腿之區別。南腿產於浙江之金華一帶，北腿以江蘇之如皋為中心產地，而雲腿則產於雲南之騰越（一說產在宣威）。雲南地處偏僻，運輸不便，故腿價高昂，而鮮有交易。金華腿運輸雖較便利而產量有限。若價格低廉，銷路暢旺，而出品較多者，厥唯江北腿。蘇省不僅如皋為大宗火腿出處，即其他江北各縣，如泰興、江都等，均有巨額出產。茲將南腿、北腿及雲腿之產銷情形，據調查所得，分述於後，並殿以上海之火腿業近況焉。

第二章 南腿

第一節 產區

火腿之產於浙江者，均名南腿，即俗稱金華腿是也。世人但知金華產腿，殊不知金華所產者，僅一部份耳；其他如蘭溪、東陽、義烏、永康、浦江、武義等各縣，無不產腿，其中以東陽出品為最多，舉世皆知之。上蔣腿，即產於是縣；其次如義烏、蘭溪等處，產額亦屬不少；若浦江者，則以產竹葉薰腿著名，惟其出數有限云。

第二節 原料

火腿用豬之後腿所製成，故其唯一原料，即為豬隻。而金華府屬各縣，土壤多砂質，非施以豬糞肥料不可。故當地農民，幾無家不養豬，蓋利用其糞，以作肥料也。金華畜豬之農家，達五萬四千三百戶，每戶平均畜豬二頭，年產十萬八千六百頭。蘭谿畜豬者四萬五千戶，戶養四頭，年產十八萬頭。浦江畜豬者四萬五千戶，戶養一頭半，年產六萬七千五百頭。東陽畜豬者八萬五千戶，戶養二頭，年產十七萬頭。武義畜豬者三萬一千戶，戶養一頭，年產三萬一千頭。永康畜豬者

中 國 徽 信

二萬戶，戶養三頭，年產六萬頭。義烏畜猪者九萬五千戶，戶養一頭半，年產十四萬二千五百頭；

縣名	養猪戶數	平均每戶養猪數	每年產猪數
蘭谿	四五、〇〇〇	四	一八〇、〇〇〇
東陽	八五、〇〇〇	二	一七〇、〇〇〇
義烏	九五、〇〇〇	一·五	一四二、五〇〇
金華	五四、三〇〇	二	一〇八、六〇〇
浦江	四五、〇〇〇	一·五	六七、五〇〇
永康	二〇、〇〇〇	三	六〇、〇〇〇
武義	三一、〇〇〇	一	三一、〇〇〇
合計	三七五、三〇〇		七五九、六〇〇

各地所產之猪，除其中四分之一供本地等消耗，四分之一運往杭嘉湖紹各地銷售外，其餘概作製腿之用。農民出售猪隻，有當地牙行經手，售與製腿之腿棧，成交後，每隻取佣金約三角。每屆冬令，腿棧往往派人赴鄉設莊收腿，亦有收毛猪者，惟不多觀。收毛猪者，以後腿製火腿，前腿製風肉，身段製家鄉肉，以腸塞碎肉，製為香腸，胃塞碎肉製成香肚。該處所養之猪，毛色多全白，或黑白相間，而四爪均白色，與江北猪全黑色者不同。江北養猪者，每以糟為飼料，或散放街頭，任其自覓汚食。而此間則不同，蓋農民餵飼猪隻，多用荳麥等潔淨食料，故金華府屬七縣所製之火腿，其味更見鮮美。該地農民所養之猪，極易成長，每日可加重自八兩至十四兩，如經時一年左右，每猪可得體重約一百五六十斤。製腿用之後腿，每隻約重八九斤云。

第三節 製造

浙江前金華府屬東陽等七縣鄉民，既家家養豬，以取肥料，至冬令又家家以製腿爲副業，故南腿之製造，以農家零星製成，而由腿棧收買者爲多，由腿棧自設工場大量製造者，僅佔少數耳。

製腿時之氣候，關係甚大。大概冷熱平均之時，所製之腿，成績多佳。天時或氣候變化莫定之時，所製之腿易壞。故製腿者多於冬季及初春行之。冬製者曰冬腿，質佳可久藏；初春製者曰春腿，質較次，且不易久藏；仲春以後，則無製腿者矣。製造手續頗繁，先將猪宰殺，去毛洗淨後，乃專取其後腿，餘均另作他用。將腿用刀剔除細骨，及碎骨，然後掛於流通空氣處冷之，約過數小時，即用鹽在無皮之一面擦醃，以大毛竹對剖爲二，以凹空向上，覆以竹簾，腿醃後，移置其上，每腿一隻，覆一竹簾，使腿上溶化之鹽水，漏入竹空，可以徐徐流出，不致滯留腿上，以礙其味。如天氣和暖，越四五日取出再醃，否則約須半月或二旬不等。再醃時，用鹽較多。醃畢，仍安放於竹簾上。如是者，經二星期後，復行三醃。醃後，隔一星期取出，試味之鹹淡，於清水中洗之。洗後，用刀修成腿形，使其形式可成一律，乃一一列掛於木架上，在日光中曝之。約四五日，然後將腿懸於簷下，歷多時風雨之侵蝕，腿之表面，即起霉點，若霉作青灰色而乾燥者，則其味淡；如現黃白色而滴水者，則其質次。惟腿肉與空氣接觸後，常因酸素作用而變味，製腿者須用油料遍塗腿上，使味不變，更可使蠅蚋不能接近。總計一腿製成後，其重量恆較生肉減少百分之三十至四十。至腿商檢驗火腿之品質，輒用形似鐵釘之竹籤，在腿之中段扞入，取出嗅之，即能鑑定其優劣。蓋亦一種特殊技能，非精於此道者不辦也。

第四節 製 腿 商

甲 東 陽

中 國 徽 信

東陽產腿最多，而品質亦最佳，蹄小，筋肉厚，肥肉薄，全國馳名之上蔣腿，即產於該縣之上蔣村。蔣腿為以前蔣雪舫所發明，故又稱雪舫腿。蔣氏故世以後，其後嗣仍以家傳秘法，如法泡製，迨至今日，凡蔣氏子孫所製之腿，均稱為蔣腿，惟各加記號，以示區別；現今蔣腿之記號頗多，為數已在百家以上，其中較佳者，則僅厚記與正記二家而已；此外出品亦不過與其他普通品相仿，並無區別。茲將該縣稍負盛譽之腿棧，採錄如左：

名 稱	地 址
大東陽腿莊	東陽城區
何乾元	同上
蔣九峯	同上
蔣雪舫厚記	東陽上蔣村
蔣雪舫正記	東陽橫路
馬新記	東陽林頭
許之升	東陽王村崗
馬乾昌	同上
金震記	東陽槐堂
吳景記	東陽濠府
鄭久豐	東陽西堆
呂榮昌	東陽厚田
胡森舫	東陽壽塔頭
任雲記	東陽安恬
孫和記	東陽滾塘

中國徽信

金華產腿，舉國皆知，但其出品數量，不及東陽之多。茲將該縣較為著名之腿棧，探錄如左：

元興泰

乙 金 華

同上

邵源泰

金華城區

瑞新德

同上

公 誠

同上

新味和

同上

黃乾興

同上

仁和信

同上

公 記

同上

乾 宏

同上

華 芳

同上

昇 隆

同上

丙 蘭 谿

蘭谿每年產量，較金華永康等處為多，當地專營此業之腿棧而稍負時譽者，約有十餘家，探錄如左：

丁隆泰

蘭谿後北里

永盛源

蘭谿前北里

查德懋

蘭谿前北里

駿 豐

蘭谿南門

蔡源發

蘭谿前北里

中國徽信

趙一新
開泰
正記
恆源泰
永源泰
公大吉記
義生源
義源泰
公和

丁義烏

蘭谿前北里
蘭谿隆禮巷
蘭谿溪西
蘭谿水門街
蘭谿南門街
蘭谿南嶺里
蘭谿水門街
蘭谿南門街
蘭谿女埠

義烏出品較東陽稍次，但與其他各縣相較，則尚勝一籌；惟出品不多，恐尚不及蘭谿。當地範圍較大之腿棧，僅有五家，探錄如左：

季萬新
陳平順
徐怡順
黃金茂
胡華記

戊武義

義烏城區
義烏西門
義烏南郭
義烏城區
義烏西街

武義腿棧亦不甚多，範圍較大者，僅五家，探錄如左：

裕大

武義城區

中 國 徽 信 可

怡裕
楊益茂
厚豐典
楊義豐

武義城區
武義城區
武義城區
武義城區

已 浦 江

浦江產腿有限，惟以竹葉薰腿著名；農家將腿醃製後，懸於室中，因當地產竹頗多，恆以竹葉為燃料；腿懸室內，經竹氣薰烤，日久皮色黝黑，食時味帶竹香，人遂以為名貴，乃取其名曰竹葉薰腿。顧此係偶然之事，而非特製者也。產額既少，運銷來滬者，亦殊有限云。

庚 永 康

永康縣地瘠民貧，農人衣食尚不能自給，故無良好食料，以之飼養猪隻。平日用以飼猪者，無非糟糠污穢之物，與江北農民養猪情形相同，金華府屬七縣中，當以該縣所養之猪隻為最劣。永康農民，每交冬令，亦家家宰猪製腿，除備自食外，亦有將餘者出售；但所製之腿，因餵料不佳，肉味亦不鮮美，猪皮粗糙，腳趾又大，不特外觀欠佳，抑且滋味遜色，故銷路不廣，腿商均不願多購。

第五節 產 額

南腿產額，不及北腿之多，但近年以人都愛食南腿，銷路日見增加，而產額亦因之激增。茲將最近四年來七縣產額及其價值，比較列表如左：

中 國 徽 信 兩

民國十八年

民國十九年

民國二十年

民國二十一年

八

姓名	產量(隻)	價值(元)	產量(隻)	價值(元)	產量(隻)	價值(元)	產量(隻)	價值(元)
東陽	二二七,四〇〇	八三〇,九〇〇	二四五,三〇〇	八五八,五五〇	二七八,七四〇	九七五,五九〇	二六九,八二〇	九四四,三七〇
蘭谿	一四〇,三四〇	四九一,一九〇	一五三,九二〇	五三八,七二〇	一七一,五五三	六〇〇,四三五	一〇二,三四〇	三五八,一九〇
義烏	一三四,五〇二	四七〇,七五七	一四二,一二三	四九七,四三一	一六二,一〇五	五六七,三六八	一五〇,三四一	五二六,一九五
金華	七五,三六八	二六三,七八八	七六,八六〇	二六九,〇一〇	八三,三四〇	二九一,六九〇	六九,三四〇	二四二,六九〇
浦江	六九,〇〇〇	二四一,五〇〇	七〇,三〇五	二四六,〇六八	七八,四六〇	二七四,六一〇	六〇,三〇〇	二一〇,五〇〇
永康	二〇〇,〇〇〇	七〇〇,〇〇〇	二〇〇,〇〇〇	八〇,五〇〇	二〇〇,〇〇〇	七七,〇〇〇	二四,〇〇〇	八四,〇〇〇
武義	一四,二〇〇	四九,七〇〇	一五,〇〇〇	五二,五〇〇	一八,〇〇〇	六三,〇〇〇	一六,〇〇〇	五六,〇〇〇
共計	八七〇,八一〇	二,四一七,八三五	七二六,五〇八	二,五四二,七七九	八一四,一九八	二,八四九,六九三	六九二,二四一	二,四二二,四九五

第六節 銷 路

浙江所產火腿，行銷國內外，先由產地集中於二處，然後分運各地。凡銷往甯紹等處者，皆集中於臨浦；而銷往滬杭及國外者，則集中與杭州。他如富陽、龍游、江山、衢縣等處，僅有零星交易，並無大宗買賣。商客向東陽、金華、義烏、蘭谿收貨者，每年冬季，派人往當地設莊，與熟識棧家，或由熟人介紹，向製腿商大宗交易，客人看貨定價，付款分現款與期票二種。腿客大都與本地錢莊有往來，成交後即出莊票，售主俟到期即可向當地錢莊取款。

東陽所產之蔣腿，完全集中於杭州，而盤價亦定於該處。其開盤日期，輒在每年盛暑之日。杭人視為大典，各火腿行家，須備豐盛筵席，款待買賣雙方主顧。至於交易情形，則貨主將腿運至杭州江干，堆於行家棧內，待價而沽，亦有作價賣與行家者。如未售前而腿主需款孔急，亦可向行家隨時宕用，惟須付以拆息，計月息約一分三四釐。若在下半年，則或

中 國 徽 信

須一分五六釐不等。如有各地客商往杭州向行家辦貨時，乃由行家介紹腿主，使其雙方當面議價，成交以後，每百元抽佣金五六元，而行家則亦需長期供給腿主代表之膳宿也。永康農民所製之腿，亦有腿商收買，因鄰近義烏，故所製之腿，大半為義烏腿商收買，收買之後，直接運往杭州腿行銷售，在當地似無大規模之腿棧設立，腿價亦較他處所產者稍廉，每担約低六七元。

永康腿商，亦有將製腿運來滬銷售者，上海腿號，利其價廉，量予收買，往往以之攙雜於其他火腿之中，運往外埠銷售。上海腿商所售火腿之品質，以東陽蔣腿為第一，但售價較昂，僅能銷售與較為富有之顧客。各菜館所購用者，皆為金華蘭谿二處產品；因金華所產者，味雖少遜於蔣腿，但肉色鮮紅，陳諸席上，殊為美觀；且脂肪不多，煮時並不縮減，與生腿重量相差無幾。永康所製之腿，適與之相反，肉色淡紅，脂肪又多，煮時極易縮減，故不為菜館界所歡迎云。

杭州腿行，共有十一家，完全係做代客買賣之批發營業。茲將其名稱、地址、資本及營業額，列表如左：

行 名	地 址	資 本 (元)	民 國 二 十 年 度 營 業 額 (元)
和濟恆記	杭州察院前七〇號	七、二〇〇	八五、〇〇〇
振 東	杭州大學士牌樓二二號	五、〇〇〇	一〇〇、〇〇〇
福大昌記	杭州察院前八號	一〇、〇〇〇	九五、六〇〇
大 同	杭州大學士牌樓一五號	三、〇〇〇	四三、〇〇〇
謙泰昌記	杭州察院前	六、二五〇	三〇、〇〇〇
正 大	杭州福德橋十三號	五、〇〇〇	九〇、〇〇〇
永 昌	杭州候潮門外一〇九號	七、〇〇〇	一三二、〇〇〇
隆 昌	杭州市警署街	五、〇〇〇	六四、〇〇〇
永大久記	杭州市元井巷七二號	五、〇〇〇	九〇、〇〇〇