

24.19 36181 辰 36

現代理經濟研究所商品叢書

南北貨味業須知

張肖梅校訂

張一凡主編



中華書局印行



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的。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

(天)

業公會理監事及秘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、鄭詩賡、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

南北貨海味業須知目次

自序

第一章 概述

一一一四

第一節 營業範圍

一一一三

第二節 商業組織

一一一五

第三節 貿易狀況

一一一四

第二章 南貨類商品

一一一七

第一節 南貨之特徵

一一一七

第二節 南貨之品類

一一一七

第三章 北貨類商品

一一一四〇

第一節 北貨之特徵

一一一四〇

第二節 北貨之品類

一一一四〇

第四章 川漢貨商品……………四一—四四

第一節 川漢貨之特徵……………四一—四一

第二節 川漢貨之品類……………四一—四四

第五章 海味類商品……………四五—五五

第一節 海味雜貨業……………四五—四八

第二節 海味之品類……………四九—五五

第六章 罐頭類食品及調味粉類……………五六—六三

第一節 罐頭食品類……………五六—五七

第二節 罐頭食品工業……………五七—六一

第三節 調味粉類……………六一—六三

第七章 同業業規……………六四—七六

第一節 規皮之意義……………六四—六五

第二節 售出例規……………六五—七〇

第三節 買進例規……………七〇—七四

第四節 海味同業例規……………七四—七六

第八章 同業組織……………七七—九〇

第一節 同業組織分系……………七七—七八

第二節 北貨商業……………七八—八〇

第三節 南貨商業……………八〇—八三

第四節 南北貨拆兌商業……………八三—八四

第五節 海味商業……………八四—八六

第六節 桂圓商業……………八七—八八

第七節 檀香桂圓業……………八八—九〇

（附言誌謝） 本書承斯業有才子之稱的姚潔先生、鄭詩賡先生兩位，精密訂

正，特附言誌謝。

南北貨海味業須知

第一章 概述

第一節 營業範圍

吾國市場分業，傳統習慣，以商品產地區域爲標準。如「南貨」、「北貨」、「京貨」、「廣貨」、「洋貨」等等。故其經售商品之範圍，均極混雜廣泛，究其實際，均屬各地所產雜貨之採辦與販賣之商業機構，因此各該商行牌號名稱，常有「南北雜貨」、「京廣雜貨」等字樣。謂之中國固有之百貨商店可也。謂之中國固有之各地土產販賣商店亦可。

此種地方土產販賣商，至今分佈全國大小城鎮。而以南北貨業爲尤衆。

南北貨業經售之商品，以輔佐食品爲主。與販賣五穀之糧食行，同爲與國民日常生活密切相關。除經售輔佐食料品外，在內地城鎮之南北貨商，尚兼售各地土紙等日用

品。惟通商都市內之南北貨業，兼售土產日用品者，已屬罕見。但兼售五洋雜貨（如香煙、燭、皂、火油、火柴）與迷信土紙者，即在上海亦尙甚普遍。

然扼要言之：南北貨業經售之商品，性質上究以各地所產之輔佐食料品爲主。試概分之，大致有如下各類：

- （一）乾菓類土產食品。
- （二）製菓類土產茶食品（包括鹽漬，乾製品、及蜜餞乾製品）。
- （三）乾製海味類。
- （四）調味類（原裝之醬醋、調味粉、及散裝包裝之砂糖類）。
- （五）罐頭食品類（包括散裝糕餅等）。
- （六）其他乾製食品（如粉絲、香菌、菜乾等）。
- （七）香煙燭皂火柴類。
- （八）迷信用土產類。

由此可知南北貨業範圍廣大；而以乾製土產食品爲主。且正依此種方向在逐漸專業

化中。試以上海爲例：南北貨業務範圍之分化，略如次列：

(一)糕餅及蜜餞茶食類，已有專業經營之。名之茶食商業。

(二)五洋類商品，亦在專業化中。

(三)罐頭食品，已有罐頭食品業專營。

(四)醃臘火腿等，由醃臘業、火腿業在專營。

(五)調味類，有洋酒店伙食店等在專營。

(六)迷信用土產及土紙類，有土紙號及香燭業等在專營。

故上海之南北貨海味，其主要經售範圍，實以各地土產乾菜及其他乾製菓品爲主。

而且，南貨、北貨、海味、依地別在分業專營中。

第二節 商業組織

南北貨海味業之販賣組織，可大別爲號、行、店三種：向產地採運，躉批與行家者爲號，由號家開進貨物，再轉批與店家者爲行，(間亦有自行採辦者)。以零售爲主者

爲店，向行進貨，零售與一般顧客。

號家爲本業之最高機構，實力充沛，專自產地採運大批貨物，售與行家，是類經營者，到量甚多，但種類不多，依地區之別，而各有所擅長：如西洋號家之專營魚翅、海參、胡椒、生粉；天津號家之專營粉絲、棗子、蕪荻、蝦米；漢口號家之專營木耳、湘蓮、榨菜等。

行家以備貨花色齊備與否，又分專門行家及拆兌行家兩種。專門行家，即普通所稱行家，所備貨色，每以其自向產地採辦者爲主體。凡屬經售之貨品，常能大量供應。此外不甚注意，甚至根本不備。故其專業程度，在本業中爲最高，所謂「北貨行」「南貨行」「海味洋貨行」等是也。

拆兌行家，各色貨品齊備，專以鄉客爲批售對象。同業中亦可向之拆進，但同一貨色，每不能大量供應。店家備貨種類，亦以齊備爲原則。異於拆兌行者，店家以本街零售爲主，拆兌行以鄉客批發爲主。

號行店三種商業組織之營業方式，最大區別爲：

號 不自行向外兜攬生意。售貨時，用字條通知各行，至號評看開貨；由買主行家，自行開價。

行 自行向外兜攬售貨，故都雇用跑街爲主。

店 以門市零售爲主。

除號、行、店三種組織外，尚有客商在上海特設之辦莊及代莊，統稱之爲申莊。所謂辦莊，係客地之行家，在滬專設之辦事處，專爲本店辦貨或售貨之業務。故又稱坐莊。

所謂代莊。即代理各地行家在滬採辦或售貨之一切業務。故屬多數客幫之共同代理人；

本業各種組織，以合夥及獨資爲最多。公司組織，尙屬罕見。

第三節 貿易狀況

南北貨雖以土產爲主。並以國內爲主要銷售市場。但其中亦有依賴進口者，特別在

海味方面爲最多。而能大宗出口，運銷外洋者，亦有多種。試根據關冊統計，戰前戰後屬於南北貨海味業經售商品部份之進口及轉口狀況，分別列表於後。

南北貨國內轉口貿易量統計

統計 號別	貨 名	單 位	民卅五年		民廿五年	
			進 口	出 口	進 口	出 口
九九翠	子 (公擔)	主製口岸	六、五一〇	一三、九四九	一九、二五九	二〇、三一六
一〇〇黑	邊 (公擔)	滬、鄂	二二、〇八八	津、漢、滬	五三、三二九	四八、四〇六
一〇一二紅	邊 (公擔)	滬、鄭	三六、〇九六	津、漢、滬	九六、五七四	八五、八七一
一〇二蘇	枝 乾 (公擔)	滬、鄭	一二、七〇八	一五、八七〇	八一、四六四	六六、〇九三

一〇四核 桃仁 (公擔)	滬、溫 四、五六四	廣、厦 四、五六五	滬、蕪湖 八、一二二	廣州、瓊州 八、三六五
一〇五核 桃 (公擔)	滬 一九、八七九	津、漢 二三、四五三	滬 一一、八六九	津 一〇、四七八
一〇八核 餅 (公擔)	滬、蘇 四、六二二	津、滬 四、三一九	滬 一三、四七一	津、膠州 一五、二二一
一〇九 未列名罐頭 及蜜製菜 (公擔)	滬、廣 二七、九三八	膠 二一、三九九	廣州、江門	滬、膠州
一一〇未列名乾菜 (公擔)	滬、漢 二四、一三三	台、閩 二一、九五七	滬 五〇、一〇五	四三、六二九
一二三花 生 (公擔)	滬、廣 四、二九一	廈、滬、閩 三、七三六	滬 三五、二四一	廈門、滬 三六、二四四
	鄧、	膠	滬、廣州	烟台、滬

一三四生	仁 (公擔)	七二、〇五七	九四、九三七	一、五五八、七三七	一、五八一、一二〇
一三五香	仁 (公擔)	七、八六九	津、滬、雷	廣州、汕頭	膠州、天津
一三九蓮	子 (公擔)	四、五〇五	津、滬	滬	津
一四〇瓜	子 (公擔)	二〇、五八六	漢	滬	漢口、岳州
一四三芝	麻 (公擔)	四四、六五二	津、膠、滬	六六、七六九	五三、五六五
一四皮蛋鹹蛋 (千個)		三、四九五	漢、雷	滬、廣州	滬、津
六七乾	魚 (公擔)	四七、四〇三	溫、雷	六四四、一五七	六二七、〇〇五
			四九、五五八	滬、廣州	沙市、麗
				一一〇、五四一	一一、二三六
				一二一、二四五	滬、鎮江
					一二七、二三八

一六三黑	耳（公擔）	滬、油、廣	五、五九一	膠、雷、閩	五、二七六	滬、廣州	一八、三〇五	烟台、膠州	一六、三二〇
一六五	針菜（公擔）	滬	五、八四四	漢	四、四五〇	滬	二七、七四七	漢口、宜昌	三一、五四九
一六六香	蘭（公斤）	漢、滬	一六三、〇六七	滬、津	一〇八、二八五	汕頭、廣州	四七一、二五三	滬、鎮江	四一五、二九三
一六七大	頭菜（公擔）	滬、漢	一一二、二〇二	閩、溫、津	一五、三八三	滬、漢口	二一、七六七	福州	二二、六三六
一七五罐	頭菜（公擔）	滬	五、五〇三	津、膠、閩	一五、二七七	滬	八、四〇四	烟台	八、八七七
一八〇粉	絲（公擔）	滬	二三、二九三	油	二七、六四九	漢口	一、九四、九六四	汕頭	一七七、四八七
		滬、廣		膠、滬、津		廣州、滬、烟台		龍口	