

中山叢書

總 理 學 說

附 書 札 · 雜 著



上海中華圖書公司刊行

總理學說 目次

第一輯 學說

第一章	以飲食爲證	一
第二章	以用錢爲證	一一
第三章	以作文爲證	二二
第四章	以七事爲證	二八
第五章	知行總論	四〇
第六章	能知必能行	四七
第七章	不知亦能行	六七
第八章	有志竟成	七三
第二輯	宣言	
興中會宣言		九三
同盟會宣言		九三

臨時大總統就職宣言……………九六

第一次護法宣言……………九八

第二次護法宣言……………一〇〇

實行裁兵之宣言……………一〇三

國民黨第一次全國代表大會宣言……………一〇四

爲商團事件對外宣言……………一一三

北伐宣言……………一二四

北上宣言……………一二一

對於善後會議之主張……………一二五

附錄國民黨第二次全國代表大會宣言……………一二七

第三輯 書牘

上李鴻章書	一四五
答朝日新聞記者	一五七
致海外國民黨同志書	一五九

第四輯 雜 著

致本黨同志書·····	一六四
爲駐粵英領的哀的美敦書向麥	
克唐納爾政府抗議電·····	一七二
致蘇聯遺書·····	一七三
民報發刊詞·····	一七五
建設雜誌發刊詞·····	一七六
三十三年落花夢序·····	一七七
太平天國戰史序·····	一七七

戰後太平洋問題序·····	一七八
余健光傳序·····	一七九
新疆遊記序·····	一七九
中華民國憲法史前編序·····	一八〇
孫大總統廣州蒙難記序·····	一八〇
中國實業當如何發展·····	一八一
八年十月十日·····	一八四
祭黃花岡七十二烈士文·····	一八五
祭伍秩庸博士文·····	一八六
祭夏重民文·····	一八六

第一輯 總理學說

行易知難

第一章 以飲食爲證

當革命破壞告成之際，建設發端之始，予乃不禁興高采烈，欲以予生平之抱負，與積年研究之所得，定爲建國計畫，舉而行之，以冀一躍而登中國於富強隆盛之地焉。乃有難予者曰：先生之志，高矣遠矣，先生之策，閎矣深矣，其奈知之非艱，行之惟艱何。予初聞是言也，爲之惶然若失。蓋行之惟艱一說，吾心亦信而無疑，以爲古人不我欺也。繼思有以打破難關，以達吾建設之目的，於是以陽明知行合一之說，以勵同人，惟久而久之，終覺奮勉之氣，不勝畏難之心，舉國趨勢，皆如是也。予乃廢而返，專從事於知易行難一問題，以研究其究竟，幾費年月，始恍然悟於古人之所傳，今人之所信者，實似是而非也。乃爲之豁然有得，欣然而喜，知中國事向來之不振者，非坐於不能行也；實坐於不能知也。及其既知之而又不行者，則誤於以知爲易，以行爲難也。倘能證明知非易，而行非難也，使中國人無所畏，而樂於行，則中國之事大有可爲矣。於是以予構思所得之十事，以證明行之非艱而知之惟艱，以供學者之研究，而破世人之迷惑焉。

夫知之非艱，行之惟艱一語，傳之數千年，習之遍全國，四萬萬人心理中，久已認爲天經地義而不可移易者矣。今一旦對之曰；此爲似是而非之說，實與真理相背馳，則人必難遽信，無已。誰以一至尋常至易行之事以証明之，夫飲食者，至尋常至易行之事也，亦

人生至重要之事而不可一日或缺者也。凡一切人類物類，百能行之，嬰孩一出母胎則能之，雖雞一脫蛋壳則能之，無待於教者也。然吾人試以飲食一事，反躬自問，究能知其底蘊者乎？不獨普通一般人不能知之，即近代之科學已大有發明，而專門之生理學家、醫藥學家、衛生學家、物理家、化學家、有專心致志以研究於飲食一道者，至今已數百年來，亦尚未能窮其究竟者也。

我中國近代文明進化，事事皆落人之後，惟飲食一道之進步，至今尚爲文明各國所不及。中國所發明之食物，固大盛於歐美，而中國烹調法之精良，又非歐美所可並駕。至於中國人飲食之習尚，則比之今日歐美最高明之醫學衛生家所發明最新之學理，亦不過如是而已。何以言之，夫中國食品之發明，如古所稱之八珍，非日用尋常所需，固無論矣。即如日用尋常之品，如金針、木耳、豆腐、豆芽等品，實素食之良者，而歐美各國並不知其爲食品者也。至於肉食，六畜之臟腑，中國人以爲美味，而英美人往時不之食也，而近年亦以美味視之矣。吾往在粵垣，曾見有西人鄙中國人食豬血以爲粗惡野蠻者，而今經醫學衛生家所研究而得者，則豬血涵鐵質獨多，爲補身之無上品，凡病後產後及一切血簿症之人，往時多以化煉之鐵劑治之者，今皆用豬血以治之矣。蓋豬血所涵之鐵，爲有機體之鐵，較之無機體之煉化鐵劑，尤爲適宜於人之身體。故豬血之爲食品，有病之人食之固可以補身，而無病之人，食之亦可以益體。而中國人食之，不特不爲粗惡野蠻，且極合於科學衛生也。此不過食品之一耳，其餘種種食物，中國自古有之，而西人所未知者，不可勝數也。如魚翅燕窩，中國人以爲上品，而西人見華人食之，則以爲奇怪之事也。

夫悅目之畫，悅耳之音，皆爲美術，而悅口之味，何獨不然。是烹調者，亦美術之一道也。西國烹調之術，莫善於法國，而西國文明，亦莫高於法國。是烹調之術，本於文明而生，非深孕乎文明之種族，則辨味不精。辨味不精，則烹調之術不妙。中國烹調之妙，亦足表文明進化之深也。昔者中西未通市以前，西人只知烹調之道，法國爲世界之冠，及一嘗中國之味，莫不以中國爲冠矣。近代西人之游中國內地者，以赫氏爲最先，當清季道光年間，彼曾潛行各省而達西藏，彼所著之游記，稱道中國之文明者不一端，而尤以中國調味爲世界之冠。近年華僑所到之地，則中國飲食之風盛傳，在美國紐約一城，中國菜館多至數百家，凡美國城市，幾無一無中國菜館者。美人之嗜中國味者，舉國若狂，遂至令土人之燥同業者，大生妒忌。於是造出謠言，謂中國人所用之醬油，涵有毒質，傷害衛生，致的他昧市政廳有議禁止華人用醬油之事。後經醫學衛生家嚴爲考驗，所得結果，則醬油不獨不醫毒物，且多涵肉精，其質與牛肉汁無異，不獨無碍乎衛生，且大有益於身體，於是禁令乃止。中國烹調之術，不獨遍傳於美洲，而歐洲各國之大都會，亦漸有中國菜館矣。日本自維新以後，習尚多採西風，而獨於烹調一道，猶嗜中國之味，故東京中國菜館亦林立焉。是知口之於味，人所同也。

中國不獨食品發明之多，烹調於法之美，爲各國所不及，而中國人之飲食習尚，暗合於科學衛生，尤爲各國一般人所望塵不及也。中國常人所飲者爲清茶，所食者爲淡飯，而加以蔬菜豆腐。此等之食料，爲今日衛生家所考得爲最有益於養生者也。故中國窮鄉僻壤之人，飲食不及酒肉者，常多長壽。又中國人口之繁昌，與乎中國人拒疾疫之力常大者，

亦未嘗非飲食之暗合衛生有以致之也。倘能更從科學衛生上再用工夫，以求其知，而改良進步，則中國人種之強，必更駕乎今日也。西人之倡素食者，本於科學衛生之知識，以求延年益壽之功夫。然其素食之品，無中國之美備；其調味之方，無中國之精巧，故其熱心素食家，多有太過於菜蔬之食，特致滋養料之不足，而致傷生者。如此，則素食之風，斷難普遍全國也。中國素食者，必食豆腐，夫豆腐者，實植物中之肉料也。此物有肉料之功，而無肉料之毒，故中國全國皆素食，已習慣爲常，而不待學者之提倡矣。歐美之人與飲者濁酒，所食者腥膻，亦相習成風，故雖在前有科學之提倡，在後有重法厲禁，如近代時俄美等國之厲行酒禁，而一時亦不能轉移之也。單就飲食一道論之，中國之習尚，當超乎各國之上，此人生最重之事，而中國人已無待於利誘勢迫，而能習之成自然，實爲一大幸事。吾人當保守之勿失，以爲世界人類之師導也。

古人有言，人的一小天地，良有以也。然而以之爲一小天地，無寧謂之爲一小國家也。蓋體內各臟腑分司全體之功用，無異於國家各職司分理全國之政治。惟人身之各機關，其組織之完備，運用之靈巧，迥非今世國家之組織所能及，而人爲之奧妙，尚非人類今日知識所能窮也。據最近科學家所考得者，則造成人類及動植物者，乃生物之元子爲之也。生物之元子，學者多譯之爲細胞，而作者今特創名之曰生元。蓋取物物元始之意也。生元者何物也，曰：其爲物也，精矣微矣，神矣妙矣，不可思議者矣。按今日科學所能窺者，則生元之爲物也，乃有知覺靈明者也，乃有動作思爲者也，乃有主意計畫者也，人身結構之精妙神奇者，生元爲之也；人性之聰明知覺者，生元發之也。動植物狀態之奇奇怪怪，

不可思議者，生元之構造物也。生元之構造人類及萬物也，亦猶乎人類之構造屋宇舟車城市橋梁等物也。空中之飛鳥，即生元所造之飛行機也。水中之鱗介，即生元所造之潛航艇也。孟子所謂：良知良能者非他，即生元之知生元之能而已。自圭哇里氏發明生元有知之理而後，則前時之哲學家所不能明者，科學家所不能解者，進化論所不能通者，心理學所不能道者，今皆可由此而豁然貫通，另闢一新天地，爲學問之試驗場矣。人身既爲生元所構造之國家，則身內之飲食機關，直爲生元之糧食製造廠耳。人所飲食之物品，即生元之供養料，及需用料也，生元之依人身爲生活，猶人類之依地球爲生活，生元之結聚於人身各部，猶人之居住於各城市者。人之生活以溫飽爲先，而生元亦然，故其需要以燃料爲最急，而材料次之。

吾人所食之物，八九成爲用之於燃料，一二成乃用之於材料。燃料之用有二：其一爲煖體，是猶人之升火以禦寒。二爲工作，是猶工廠之燃煤以發力也。是以作工之人，需燃料多而食量大，不作工之人，需燃料少食量亦少。倘食物足以供給身內之燃料有餘，而其其餘者，乃化成脂肪而蓄之體內，以備不時之需，倘不足以供身內之燃料，則生元必取身內所蓄之脂肪。以供燃料，脂肪既盡，則受及肌肉。故飲食不充之人，立形消瘦者，此也。

材料乃生元之供養料，及身體之建築料，材料若有多餘，則悉化爲燃料，而不蓄留於體內，此猶之城市之內，建築之材木過多，反成無用，而以之代薪也。故材料不可過多，過多則費體內機關之力，以化之爲燃料。而其質若不適爲燃料，則燃後所遺渣滓於體中，又須費腎臟多少工夫，將渣滓清除，則司其事之臟腑，有過勞之患，而損害隨之，非所宜

也。食物之用，分爲兩種：一爲燃料，素食爲多。一爲材料，肉食爲多。材料過多，可變爲燃料之用，而燃料過多，材料欠缺，則燃料不能變爲材料之用。是故材料不能欠缺，倘有欠缺，必立損元氣。材料又不可過多，倘過多則有傷臟腑，世之人倘能知此理，則養生益壽之道，思過半矣。

近年生理學家之言食物分量者，不言其物質之多少，而言其所生熱力之多少以爲準。其法用器測量，以物質燃化後，能令一格廉（中國二分六厘）水熱至百度表一度爲一熟率，故稱食物有多少熟率，或論人當食幾少熟率等語，此已成爲生理學之一通用術語矣，以後當用此以言食量也。

食物之重要種類有三：即淡氣類、炭輕類、脂肪類、此外更有水、鹽、鐵、磷、錳、鈣、各質，並生機質，（此質化學家尚未考確爲何元素）皆爲人生所不可少也。淡氣類一格廉有四零一熟率，炭輕類一格廉有四零一熟率；脂肪類一格廉有九零三熟率；淡氣質以蛋白爲最純，而各種畜肉及魚類皆涵大部分淡氣，植物中亦涵有淡氣質，而以黃豆青豆爲最多。每人每日養身材料之多少，生理學家之主張各有不同，有以需蛋白質一百格廉爲度者；有主張五十格廉便足者。至於所用熱率多少，奧國那典氏所考得凡人身之重，每一基羅，（中國二十四兩）輕工作時當需三十四至四十熱率，重工作時當需四十至六十熱率，如是其人爲七十基羅重者，於輕工作時當需食料二千八百熱率，於重工作時當需食料三千五百至四千熱率。但佛列查氏曾親自試驗彼身重八十六基羅，而每日所食蛋白質四十五格廉，（中國二兩一錢七分）燃料一千六百熱率，其後體質雖減少十三基羅有奇，然其康健

較前尤勝；後再減少食料，至三十八格廉蛋白，一千五百八十熱率，而其身體康健繼續如常。各生理學家爲飲食度量之試驗者多矣，而其爲身體材料所需之淡氣質，總不外由五十格廉至一百格廉，即中國衡一兩三錢至二兩六錢之蛋白質也。其爲身體之燃料所需者，不外三四千熱率之間耳。其間有極重之工作，有需熱率至五千者，此則不常見也。

人間之疾病，多半從飲食不節而來。所有動物，皆順其自然之性，即純聽生元之節制，故於飲食之量，一足其度，則斷不多食。而上古之人，與今之野蠻人種，文化未開，天性未漓，飲食亦多順其自然，故少受飲食過量之病。今日進化之人。文明程度愈高，則去自然亦愈遠，而自作之孽亦多。如酒也，烟也，鴉片也，鴿肩也，種種戕生之物，日出日繁，而人之嗜好邪僻，亦以文明進化而加增。則近代文明人類受飲食之患者實不可勝量也。

作者既得飲食之病，即胃不消化之症，原起其微，嘗以事忙忽略，漸成重症，於是自行醫治。稍愈，仍復從事奔走而忽略之，如是者數次。其後則藥石無靈，祇得慎講衛生，凡堅硬難化之物，皆不入口，所食不出牛奶、粥糜、肉汁等物，初頗覺效，繼而食之至半年以後，則此等食物亦歸無效。而病則日甚，胃痛頻來，幾無法可治，乃變方法施以外治，用按摩手術以助胃之消化。此法初施，亦生奇效，而數月後，舊病仍發，每發一次，比前更重，於是更覓按摩手術而兼明醫學者，乃得東京高野太吉先生。先生之手術固超越尋常，而又著有抵抗養生論一書，其飲食之法，與尋常迥異。尋常西醫飲食之方，皆令病者食易消化之物，而戒堅硬之資。而高野先生之方，則令病者戒除一切肉類及溶化流動之物，乃粥糜牛奶雞蛋，肉汁等，而食堅硬蔬菜鮮菓，務取筋多難化者，以抵抗腸胃，使其發

力，以復其自然之本能。吾初不之信，乃繼思吾之服粥糜牛奶等物，已一連半年而病終不愈，乃有一試其法之意。又見高野先生之手術，已能愈我頑病，意更決焉。而先生則曰：手術者，乃一時之治法，若欲病根斷絕，長享康健，非遵我抵抗養生之法不可。遂從之而行，果得奇效，惟愈後數月，偶一食肉或牛奶雞蛋湯水茶酒等物，病又復發，始以為或他因，不獨關於所食也。其後三四次皆如是，於是不得不如高野先生之法，戒除一切肉類，牛奶、雞蛋、湯水、茶、酒、與夫一切辛辣之品。而每日所食，則硬飯與蔬菜及少許魚類，而以鮮菓代茶水，從此舊病苦失，至今兩年，食量有加，身體康健勝常，食後不覺積滯而覺暢快，此則十年以來所未有，而近兩年始復見之者。余曩時曾肄業醫科，於生理衛生之學，自謂頗有心得，乃反於一己之飲食養生，則忽於微漸，遂生胃病，幾於不治，幸得高野先生之抵抗養生術，而積年舊症一旦消除，是實醫道中之一大革命也。於此可見飲食一事之難知於如此，且人之稟賦各有不同，故飲食之物，宜於此者不盡宜於彼，治飲食之病，亦各異其術，不能一概論也。惟通常飲食養生之大要，則不外乎此節而已，不為過量之食，即為養生第一要訣也。又肉食本為構成身體之材料，及補充身體之材料，元氣所賴以存，為物至要，而不可稍為虧缺者也。然其所需之量，與身體之大小，有一定之比例，如上所述者。所食不可過多一過多則損多益少。故食肉過量而傷生者，獨多於他病也。夫肉食之度，老少當有不同，青年待長之人，肉食可以稍多，壯年生長已定之人，肉食宜減，老年之人，則更宜大減。

夫素食為延年益壽之妙術，已為今日科學家、衛生家、生理學家、醫學家所共認矣。

而中國人之素學，尤爲適宜。惟豆腐一物，當與肉食同視，不宜過於身體所需材料之量，則於衛生之道庶幾矣。

雖然，飲食之物，審擇精矣。而其分量，亦適合乎身體之需要矣。而於飲食之奧義，猶未能謂爲知也。飲食入口之後，作如何變化，及既消化之，而由腸胃吸收入血之後，又如何變化，其奧妙比之未入口之品物，更爲難知也。食物入口之後，首經舌官試驗之，若其不適於胃腸之物，即立吐而出之；若其適合於胃腸之變化也，舌官則滋其味而嚥納之。由是牙齒咀嚼之，口津調和溶化之，粉質之物，則化之爲糖，其他之物，則牙齒磨碎之，尖舌捲而送之以入食管；食管申舒而送之下胃臟。食物入胃之後，則胃之下口立即緊閉，而收蓄食物於胃中，至足度之時，則胃之生元報告於腦，而腦則發令止食。而吾人覺之，名之曰飽，此胃臟作用之一，所以定全體每度所應需物料之多寡也。食飽之後，當立停止，如再多食，則傷生矣。食物蓄滿於胃之後，胃津則和化肉質，如口津之化粉質焉。而胃肌則申縮搖盪，將食物化爲細糜，始開下口而送之入於大腸，到小腸上部時，則細糜與甜肉汁和合，凡口津胃津所不能化之物，而甜肉汁可以補而化之，令之悉成爲糜漿，而經過二十餘尺之小腸，輾轉迴旋，而爲小腸之機關吸收之。由迴管而入於肝，其適於養身之料，則由肺管而導入心臟，由心臟鼓之而出脈管，以分配於百體，爲生元之發料及燃料也。其不適於長體之物，則有肝臟淘汰之，不使入血，而導之入膽囊，再由膽管導之出小腸，而爲利大便之津液。其小腸所吸餘之物，則爲渣滓而入於大腸，在大腸時，仍有收吸機關，補吸小腸所遺餘之養料，遂由大腸而推入直腸，則純爲渣滓，不適有身體之用矣。直腸

積滿渣滓之後，則送之出肛門，而爲大便，此飲食之終始也。

惟食物既入血之後，尙多種種之變化，此非專從事於生理學者則不能知之。而雖從事於生理學者，亦不能盡知之也。此飲食之事之關於體內之組織者，爲天然之性，吾人本屬難知，則就飲食之未入人身之前之各種問題，如糧食之生產，糧食之運輸，糧食之分配，及饑饉之防備等問題純屬人爲者，亦正不易知之也。近代國家之行民生政策者，以德國之組織爲最進步。而此次歐戰一開，則德國海面被英封禁，糧食時虞竭乏，社會忽起恐慌，人民備受種種之痛苦，至兩年以後，乃始任巴特基氏爲全國糧食總監。巴氏乃用科學之法，以經理糧食，而竭乏之事，始得無虞。恐慌之事漸息，而人民之痛苦亦漸減，由是德國乃能再支持二年之久，否則早已絕糧而降服矣。接巴氏未經理糧食之前，民間之買食物者，常千百候於店門之外，須費多少警察之約束，始能維持秩序。店夥按序分配，先到者先得，及至賣盡，則後至者常至空手而回矣。故欲得食物者，多有通宵不睡，先一夕而至，候於糧食店之門外，以待黎明買物者。而當時德國有醫學博士諷之云，使買油之婦在家多睡六小時，則身體中所涵蓄之油，較之彼從油店所買得者多矣，此可想見其當時困苦情形也。而巴氏之法，亦不外乎平均節用而已。考德國未戰之前，其自產之糧食，可足全國八成以上之用，其輸入之糧食，不過二成左右耳。然而民家厨中及飯店厨中，每日所虛耗者，已不止二成，而個人所食不需要於養生之品，乃過食需要之品，亦不止二成。故巴氏於厨中則止絕虛耗，於個人則限口給糧，而人每以若干熱率爲準。如是一出入之間，糧不加多，而食則綽有餘矣，其後更從事於推廣生產，凡園庭花圃游場，與及一切餘地荒土，悉

懇爲農田，並多製各種之化學肥料，從此糧食無竭矣。前此兩年之久，人民備受多少之痛苦，視爲無可挽救者，而巴氏之法一行，則能使家給人足，貧而能均，各取所需，無人向隅者，非行之艱，實知之艱也。

括而言之，食物入口之後，其銷化工夫，收吸工夫，淘汰工夫，建築工夫，燃燒工夫，種種作爲，誰實爲之。嘗有人見原料之入工廠，經機器之動作，而變成精美之貨物，以供世用者，謂爲機器爲之，可乎？不可也。蓋必有人工以司理機器，而精美之貨物乃可成也。身內飲食機關於如此之妙用者，亦非機關自爲之也，乃身內之生元爲之司理者也。由此觀之，身內飲食之事，人人行之，而終身不知其道者，既如此，而身外食貨問題，人人習之，而全國不明其理者，又如彼，此足以證明行之非艱，知之惟艱也。或曰：飲食之事，乃天性使然，故有終身行之而不知其道者。至於其他人爲之事，則非可與此同日而語也，今作者更請以人爲之事於下章證之。

第二章 以用錢爲證

今再以用錢一事，爲行易知難之證。夫人生用錢一事，非先天之良能，乃後天之習尚。凡文明之人，自少行之以至終身，而無日或間者也。非食也非用錢不可，衣服也非用錢不可，居家也非用錢不可，行路也非用錢不可，吾人日日用之，視爲自然。惟知有錢用，則事事如意，左右逢源。無錢用，則萬般棘手，進退維谷，故莫不孜孜然惟錢是求，惟錢是賴矣。社會愈文明，工商愈發達，則用錢之事愈多。用錢之途愈廣，人之生死禍福，悲

喜憂樂，幾悉爲錢所裁制，於是金錢萬能之觀念，深中乎人心矣。

人之於人也，既如此其切要，人之用錢也，又如此其慣熟。然則錢究爲何物，究屬何用，世能知之者有幾人乎？吾今欲與讀者先從金錢之爲物而研究之。古人有言，錢幣者，所以易貨物，通有無者也。泰西之經濟學家亦曰：錢幣者，亦貨物之屬，而具有二種重要功用：一能爲百物交易之中介，二能爲百貨價格之標準者也。作者統此兩用，而名之曰中準，故爲一簡明之定義曰：錢幣者，百貨之中準也。

中國上古之錢幣，初以龜貝、布帛、珠玉爲之，繼以金、銀、銅、錫爲之。今日文化未開之種族，其錢幣多有與我上古初期相同者；而遊牧之國，有以牛羊爲錢幣者；漁獵之鄉，有以皮貝爲錢幣者；耕種之民，有以粟粟爲錢幣者；今之蒙古西藏，亦尙有以鹽茶爲錢幣者。要之能爲錢幣者，固不止一物，而各種族則就其便利之物，而採之爲錢幣而已。專門之錢幣學者論之曰：凡物能爲百貨之中準者，尤貴有七種重要之性質，方適爲錢幣之上選。其一適用而值價者，其二便於攜帶者，其三不能燬滅者，其四體質純淨者，其五價值有定者，其六容易分開者，其七容易識別者，凡物具此七種之性質者，乃爲優良之錢幣也。周制，以黃金爲上幣，白金爲中幣，赤金爲下幣。秦並天下，統一幣制，以金鑄銅錢爲幣，而廢珠、玉、龜貝、布帛、銀、錫之屬，不以爲幣。周秦而後，雖屢有變更，然總不外乎金、銀、銅、三種之物以爲幣。而文明各國，亦採用此三金爲錢幣。有以黃金爲正幣，而銀銅爲輔幣者；有以銀爲正幣，而銅爲輔幣者；古今中外，皆採用金、銀、銅、爲錢幣者，以其物適於爲百貨之中準也。

常則凡物適合於爲百貨中準者，皆可爲錢幣，而金錢亦不過貨物中之一耳。何以今日獨具此萬能之作用也，曰：金銀本無能力，金錢之能力，乃由貨物之買賣而生也。倘無貨物，則金錢等於泥沙矣。倘有貨物而無買賣之事，則金錢亦無力量矣。今舉兩事以明之，數十年前，山陝兩省大饑，人相食，死者千餘萬。夫此兩省古稱沃野千里，天府之國也。物產豐富，金錢至多，各省爲錢業票號者，皆山陝人也，無不獲厚利，年年運各省之金錢歸家而藏之者，不可勝數也。乃連年大旱，五穀不登，物產日竭，百物耗盡，惟其金錢仍無減也。而飢死者之中，家資千百萬者比比皆是，乃以萬金易斗粟而不可得，卒至同歸於盡也。蓋無貨物，則金錢之能力全失矣。又讀者有曾讀羅賓遜克魯梳漂流記者乎？試擬設身其地，而攜有多金，漂流至無人之島，挾金登陸，尋見島中風光明媚，花鳥可人，林中菓實，石上清泉，皆可供餐掬，此時島中之百物，惟彼所有，島中之貨財，亦惟彼所需，可以取之無楚，用之不竭矣。夫然而其饑也，必須自行摘菓以充饑；其渴也，必須自行汲泉以止渴，事事無不自食其力，乃能生活。在此孤島，貨物繁殖矣，而無買賣之事，則金錢亦等於無用耳。而其人之依以生活者，非彼金錢也，乃一己之勞力耳。此時此境，金錢萬能乎？勞力萬能乎？然則金錢在文明社會中能生如此萬能之效力者，其源委可得而窮求矣。吾今欲與讀者再從金錢之爲用而研究之，夫金錢之方，雖賴買賣而宏，而買賣之事，原由金錢而起，故金錢未出之前，則世固無買賣之事也。然當此之時，何物爲金錢之先河，何事爲買賣之導線，不可不詳求確鑿，方能得金錢爲用之奧蘊也。欲知金錢之先河，買賣之導線者，必當從人文進化之起源，着眼觀察，乃有所得也。

按今日未開化之種族，大都各成小部落，居於深山窮谷之中，自耕而食，自織而衣，雞犬相聞，老死不相往來，其風氣與吾古籍所念載世質民淳者相若。其稍開化者，則居於河流原野之間，土地肥沃，物產豐富，交通便利，於是部落與部落始有交易之事矣。由今以證古，可知古代未開化之時，其人無不各成部落，自耕而食，自織而衣，足以自給，無待外求者也。及其稍開化也，則無不從事於交易，雖守古如許行者，亦不能不以粟易冠，以幣易器矣。是交易者，實爲買賣之導線也。或曰：交易與買賣有何分別，曰：交易者，以貨易貨也；買賣者，以錢易貨也。錢幣未發生以前，世間只有交易之事耳。蓋自耕而食，自織而衣，以一人成一部落而兼數業者，其必有害於耕，有害於織，斷不若通工分勞之爲利大也。即耕者專耕，而織者專織，既無費時失事之虞，又有事半功倍之效。由是則生產增加，而各以有餘而交易也。此交易之所以較自耕自爲爲進化也。

惟自交易既興之後，人漸可免爲兼工，而仍不免於兼商也。何以言之，即耕者有餘粟，不得不攜其粟出而求交易也；織者有餘布，亦不得不攜其布出而求交易也。由此類推，則爲漁、爲獵、爲牧、爲樵、爲工、爲治者，皆不得不各自攜其有餘出而求交易也。否則其有餘者，須有貨棄於地之虞；而不足者，必無由取得也。以一人而兼農工兩業，其妨礙固大，然而農工仍各不免於兼商，其缺憾亦非少也。且交易之事，困難殊多。近年倭理思氏之南洋遊記有云：彼到未開化之鄉，常有終日不得一食者，蓋土番既無賣買，不識用錢，而彼所備之交易品，間有不適其地之需者，則不能易食物矣。古人與野番所受之困難，常有如下所述之事者：即耕者有餘粟，而欲得布，攜之以就有餘布者以來交易。無如有餘