

# 近代苏北食品工业发展初探

姜 新

食品加工业历来都是苏北地区（这里限指淮河以北）重要的工业部门。历史地考察这一部门，不仅有助于寻求本区域经济发展的规律，同时也可以向同类区域提供从今天跨向明天的历史启示。

## 发展与停滞

苏北食品加工业在向近代的过渡中，总体上有所发展，但不同行业发展并不平衡，出现了三种不同的命运。

### （一）命运之一：旧业新颜

近代，苏北制粉业面对新形势，作出了敏锐的反应。1905 年以后，各主要城镇相继出现机器面粉厂，其中万元资本以上的有 5 家。（见 [表一]）

[表一] 苏北机器面粉厂一览表

| 企业名称   | 创建时间 | 创办人 | 地点 | 资本(万元) | 日生产(包) | 职工(人) | 钢磨(台) | 停业时间 | 发 展 情 况                             |
|--------|------|-----|----|--------|--------|-------|-------|------|-------------------------------------|
| 海丰面粉厂  | 1905 | 许鼎霖 | 东海 | 28     | 1500   | 200   | 15    | \    | 1934 年资本 35 万元，生产能力 3500 包          |
| 大丰面粉厂  | 1905 | 刘寿琪 | 清江 | 14     | 1700   | \     | 12    | 1940 | 1936 年资本 20 万                       |
| 永丰面粉厂  | 1909 | 刘更年 | 宿迁 | 20     | 1500   | \     | \     | 1933 |                                     |
| 大丰盈面粉厂 | 1915 | 顾馨一 | 淮阴 | 13.9   | 1200   | 150   | \     | 1938 |                                     |
| 宝兴面粉厂  | 1921 | 杨春曦 | 徐州 | 20     | 1500   | \     | 12    | \    | 1937 年资本 60 万元，钢磨 24 个，日生产能力 4500 包 |
| 合计     |      |     |    | 95.9   | 7400   | 350   | 39    | \    |                                     |

资料来源：根据《中国近代面粉工业史》、《江苏省粮食志》、《中国近代工业史料》及部分地方史志编制

另外，还陆续建立了一批小型机器磨坊。

如徐州的鼎兴、青年、溥记、通惠、正通等，截止 1949 年，徐州有此类磨坊 26 家。

尽管苏北制粉业同拥有 36 个大型企业、日生产能力 8 万包（每包 44 斤）的苏南（长江以南地区）制粉业相比，差距甚大，却同苏中（长江北淮河南）面粉业的 6 个厂（其中 3 个中途停业）、日生产能力 7450 包旗鼓相当。②但考虑到苏北工业整体落后的状况，面粉工业的这种规模便值得人们另眼相看。首先，这批机器面粉企业与旧面粉磨坊相比，发生了质的变化，生产工具已由古代进入近代—使用蒸汽、柴油、电力为动力，替代了人推畜拉；使用机械钢磨，替代了古老石磨。所采用的股份、公司、雇佣等管理形式，说明其生产关系已具有资本主义性质。

其次，苏北近代面粉工业形成了巨大的生产能力，创造了前所未有的产值，据 30 年代初国民政府调查，苏北海丰、大丰、宝兴等面粉厂年生产能力分别达到 3080 万斤、2640 万斤和 2376 万斤，合计达 8096 万斤。实际生产面粉（1933 年）分别为 2640 万斤、1760 万斤和 2068 万斤，三厂合计 6468 万斤。③这种生产能力绝非旧式手工作坊可以比拟。据 1945 年汪伪华北小麦协会调查，徐州地区有旧式磨坊 1000 余户，大的不过日产面粉 200 斤，小的仅日产 100 斤，千家合计产面仅 10 万斤，而徐州宝兴厂一家便日产 6.6 万斤。如果以 30 年代初的市价计算，每包面粉 3 元，苏北三厂每年产值便高达 450 万元，这是旧式磨坊生产难以达到的。

第三，新式面粉工业积累了宝贵的发展资金。面粉工业自身在发展，海丰、大丰、宝兴等厂的资本额均在增长，至 30 年代，海丰增长了 60.7%，大丰增长了 42.9%，宝兴增长 200%，⑤并创办了宝兴二厂（蚌埠）⑥。面粉工业的发展，使一些其它部门有可能寻求到发展资金，如许鼎霖等人便多次抽调海丰的数十万资金支援宿迁耀徐玻璃厂等企业。⑦

苏北榨油业也有一定程度的发展，规模较前有所扩大。截至 30 年代初，苏北有 570 家企业向社会提供豆油、棉籽油、花生油等产品，拥有资本 12775 万元，工人 4571 人。1931-1933 年平均每年产油 235023 担、油饼 2099064 担，年均产值 580.38 万元。其中出现了赣丰油饼厂那样集资数十万、铁榨数百部、日产豆饼数千斤的大型企业。榨油技术开始从木榨向铁榨、人工向蒸汽及电力、粗炼向精炼的过渡。像新浦“公和昌”、徐州“有源”都已使用电动机。

不过，榨油业与面粉业相比要稍逊一筹。其一，榨油业未出现面粉业内海丰、大丰、宝兴那样的长期经营的大型机器企业，资本超过十万元的仅有赣丰油饼厂一家。其二，榨油业有着更明显的过渡性，表现于人工、电力并用，木榨、铁榨并存，表现于管理体系中浓厚的封建痕迹。

## （二）命运之二：异军突起

近代苏北食品加工出现了一些新兴行业，它们发展速度较快。其中最令人瞩目的是蛋品加工业。

20 世纪初，蛋品分析法传入中国，蛋品加工业迅速崛起，苏北在其中扮演了重要角色。1912 年苏北铜山县建立宏裕昌制蛋公司，资本 10 万元以上。以后，宿迁、淮阴等地纷纷仿效，第一次世界大战期间发展更快。一战以后，欧美各国以种种借口限制蛋品进口，使中国蛋品加工业受到严重摧残，苏北各厂也仅能苟延残喘。1925 年以后情况好转，各厂渐次恢复。截止 30 年代初，苏北保有蛋品加工厂 8 家。（见〔表二〕）

〔表二〕 苏北蛋品加工业生产概况(1933)

| 企 业   | 地 址 | 资 本(万元) | 工 人(人) | 品 种    | 年 生 产 量   | 年生产总值(万元) |
|-------|-----|---------|--------|--------|-----------|-----------|
| 宏昶蛋厂  | 宿迁  | \       | \      | 蜜黄、干蛋白 | \         | \         |
| 兴成蛋厂  | 宿迁  | 0.6     | 55     | 盐黄     | \         | 6.5       |
| 和兴蛋厂  | 宿迁  | \       | \      | 盐白     | \         | \         |
| 鼎盛蛋厂  | 铜山  | 22      | 400    | 盐白     | 8000(担)   | 65        |
| 宏裕昌蛋厂 | 铜山  |         |        |        |           |           |
| 徐祥兴蛋坊 | 淮安  | 0.5     | 3      | 皮蛋     | 500000(只) | 1.3       |
| 孙福兴蛋坊 | 淮安  | 0.25    | 3      | 皮蛋     | 250000(只) | 0.65      |
| 蒋裕泰蛋坊 | 淮安  | 0.25    | 6      | 皮蛋     | 250000(只) | 0.65      |
| 合 计   |     | 23.6    | 467    |        |           | 74.1      |

资料来源：同前表

蛋品加工业一度辉煌。如苏北宿迁县近代工业屡起屡落，惟独制蛋业，虽几经波折，却能顽强发展，县城、顺河集、窑湾（现属新沂县）等处先后出现过蛋品加工企业十余个，其中规模较大的“元成”（后改名和兴）、“宏盛”（后改名宏起）、“恒发祥”（后改名兴成）分别集资 3 万元、6 万元、2 万元，每年营业额合计超过 50 万元。铜山县蛋品加工业同样拥有资金数万元，产值超过 50 万元。仅宿迁与铜山两县蛋品加工业产值便曾超过百万。

苏北近代蛋品加工业的经营也别具一格。一方面，它突破了农家手工业及作坊式生产的传统模式，采取了股份公司、雇佣劳动，同其它资本主义企业一道改造着苏北社会。另一方面，它们采取工商结合、生产与代购结合的方式，既制造销售干白、盐黄、蜜黄、蛋粉等产品，又代上海等地收购鲜蛋。如宿迁“元成”、“宏盛”二厂以生产加工为主，在旺季收蛋较多时，代上海收购鲜蛋；“恒发祥”则以收购转售鲜蛋为主，旺季运输阻滞时，制蛋黄、蛋白销往上海。这种方式不够稳定、却显示了某种灵活。

### （三）命运之三：停滞不前

苏北某些食品加工业发展十分缓慢。其中酿酒业最为典型。

近代，洋酒输入不断增加，不少企业家为抵制洋货，发展民族工业，倡导新式酿造事业。光绪二十一年（1895）张裕酿酒厂设于与苏北相邻的山东烟台；民国九年（1920）惠泉啤酒厂建于与苏北同属一省的无锡。然而，苏北酿酒业却步履蹒跚，据 1933 年统计，当时苏北有酒坊 405 家，平均资本 1182 元，年产量 72456 担，年产值 115.57 万元。

这虽为不完全统计，但基本表明苏北酿酒业不仅总体规模小于其它行业，单位规模更逊于其它行业。其单位平均投资额仅是新式面粉业的 0.06%、榨油业的 52%、制蛋业的 4%。各酒坊产量提高很慢，如宿迁聚源大曲虽获南洋劝业会银奖（1910），但产量不但不增，反而不如清代鼎盛。泗阳洋河大曲虽名扬四海，但产量却难以大幅度增加。

苏北酿酒业的效益同样不尽人意。平均每家酒坊年产值不过 2935 元，仅为粉、油、蛋三行业的 0.02%、28%、3.2%，如果每年按生产 300 天计算，那么酿酒业单位平均日产值只有可怜的 9.8 元。

### 扬长与避短

苏北近代工业起步时，食品加工业并非发展重点。在时间上，它晚于采矿业。最早的近代食品加工企业临洪油饼厂（1895 年建立）晚于徐州煤矿（1882 年建立）10 余年。在规模上，它小于矿业和建材业。清代苏北所有万元以上食品加工企业总投资不过 134.4 万元，而徐州煤矿一家便先后几次投资，总数超过百万，宿迁玻璃厂一家更耗资 140 万元。

然而，在经济运行过程中，徐州煤矿长期苟延残喘；宿迁玻璃厂则数年后夭折。而食品加工业却几经曲折，渐成气候。至 30 年代初，苏北食品加工业无论其单位数量，还是拥有资本规模都已名列前茅，成为苏北工业的擎天一柱。（见 [表三]）

苏北食品工业为什么能够在逆境中发展，在产业结构中扮演支柱的角色？首先在于因地制宜，扬长避短。

苏北食品工业的发展是一种继承。它利用了同其它地区相比较的“绝对成本”优势，也利用了同本地区其它部门相比较的“比较成本”优势，在一定程度上实现了扬长避短，最终站稳了脚跟。

[表三] 苏北食品加工业与其它工业部门比较  
(1933 年)

|       | 企 业       |             | 资 本        |             | 备注 |
|-------|-----------|-------------|------------|-------------|----|
|       | 数量<br>(个) | 占企业<br>总数 % | 数量<br>(万元) | 占资本<br>总额 % |    |
| 食品加工业 | 955       | 96.38       | 218.25     | 48          |    |
| 矿业及电力 | 10        | 1.01        | 222.6      | 49          |    |
| 纺 织   | 5         | 0.5         | 2.05       | 0.45        |    |
| 日用化工  | 10        | 1.01        | 4.92       | 1.08        |    |
| 其它部门  | 11        | 1.11        | 6.21       | 1.37        |    |
| 合 计   | 991       | 100         | 454.3      | 100         |    |

资料来源：同前表

#### (一) 扬长之一：丰富的原料

苏北地区地形多样，既有广阔的黄淮平原，又有起伏的丘陵山地，还有高亢的岗地。这里四季分明，光能充足，每年达到 110 千卡厘米<sup>2</sup> 以上，无霜期 210 天以上。特殊的自然环境，有利于多品种农作物的生长，小麦、大豆、玉米、薯类、花生的种植面积均超过江苏其它地区，经常达到全省的 60%—80%。这样，尽管苏北农业发展水平低于苏南与苏中，但是其粮食作物多样化和种植面积却构成了江苏其它地区所不具备的优势，构成了本地区其它领域所不具备的“短中之长”，成为食品加工业的优势基础。正是面对这样的优势，张謇在他发展苏北工业的规划中建议“因麦以磨面，因豆以榨油，因梁粟以酿酒，因油腊以制烛皂……”。

#### (二) 扬长之二：深厚的技术积累

种类繁多的农作物、可观的粮食产量以及相对密集的人口，长期刺激着苏北的食品加工业，使之成为传统工业中最主要的生产部门。

制粉与榨油是苏北最普遍的食品加工业。《江苏实业志》记载：“乡间由农民自制，城镇则有磨坊”。同时，大大小小的油坊也遍布城乡各地。

酿酒业是最古老的手工业。早在秦汉时期，这里便盛行饮酒之风，刘邦及麾下名臣宿将多为豪饮之客。苏北古墓中精美绝伦的酒器、画像石中栩栩如生的六博图、烤肉图都反映这一地区酒业的繁荣。近代以前，苏北酿酒业已初具规模，泗阳县洋河镇的洋河大曲名闻遐迩、行销南北，以至“洋河”二字成为白酒代名词。另外，泗洪、宿迁、铜山、丰、沛都有不少著名的酒坊，几乎县县有坊，乡乡有酒。

星罗棋布的作坊培育着众多的能工巧匠，悠久的历史积累起深厚的经验技术，虽然历史上苏北的手工业发展水平不能与苏南同日而语，可是较好的技术条件却使苏北粮食加工业独树一帜，得以发展。相比之下，投资浩大的苏北建材业便没有如此技术条件，宿迁玻璃厂刚刚开工，便由于“机炉不相匹配”、“无人可以改良”，而陷入困境，最终停产。

### （三）避短之一：投资较少

资金短缺是苏北经济发展的主要阻碍。由于种种原因，宋代以后苏北经济渐渐落伍，无论是货币财富总量还是人均占有货币财富都已低于江南。

在此种条件下，投资巨大、周转缓慢的行业难以发展。例如徐州煤矿第一期集资“实收之款不过十六万元”，燃眉之急的短程铁路工程和运河工程资金均无力落实，导致了“运道阻滞”，已经定购的炼铁采煤机器设备只能退货，结果“虽有佳铁，无力鼓铸”，只能以“土法取煤”。再例如宿迁玻璃厂，百余万资金投下仍不够用，只能挪用面粉厂资金。在资金短缺的情况下，煤、铁、石英的资源优势无法转化为经济优势。

实践证明，在资金短缺的条件下，投资少、见效快的行业较易发展。食品加工企业对资金的需求弹性很大，既可投资数千元，土洋结合，也可投资数十万元，迅速现代化。同时，食品加工业建设周期较短，投资回收较快，例如海丰面粉厂不但自己坚持扩大再生产，而且有能力向宿迁玻璃厂伸出援手。苏北食品工业在将资源优势转化为经济优势的过程中，有其独到的地域特色。

### （四）避短之二：土产土销

市场发育程度低也严重束缚着苏北经济的发展。由于特定的地理位置及落后的交通条件，苏北参加全国市场和国际市场的大循环比较困难；由于工业落后，致使生产资料市场闭塞；由于贫困，致使购买力较弱。苏北区域区域市场呈现出“小循环”的特点。

在如此市场条件之下，重化工业发展较难。徐州煤矿“存积煤山，坐亏成本”和宿迁玻璃厂“产品易碎”、“难以运销”都是明证。但是食品加工业则有所不同。苏北人口中有相当数量的渔民、盐民、军队等非农业人口，尽管购买力低下，但饭总是要吃的，于是这一群体便构成了苏北食品加工业较为稳定的买方市场。事实上，苏北多数食品加工业最初大都是以内需为主，逐步滚动发展，走向域外“大循环”只是寻机而为之。这样，食品工业的原料源于本区，免去了长途运输的成本，保证了有效供给，也保证了人们日用消费的有效需求。

纵观苏北食品工业向近代的过渡，经济发展必须因地制宜，这便是历史给予我们的启示。

## 创新与保守

苏北近代食品加工业发展的另一原因是：勇于创新、开拓进取。食品工业内部的发展不平衡，同样是因为创新进取的程度不同。

### （一）创新之一：改造技术

苏北传统食品加工业技术落后。制粉业以人畜石磨为主，生产效率低下，“牛为一日改麦二石，驴半之，人则强改三斗，弱者半之。”榨油业的动力主要是人力，工具基本是木榨，“生产之数量既少，出品之时间又长，故于对外贸易不见若何之重要。”制蛋业全部依靠水缸、黄泥，酿酒业用的是草药、泥池和铁锅。

近代苏北面粉、制蛋、榨油等行业的企业家在创建新企业时，摒弃了传统落后的技术，力求技术先进。苏北新式面粉厂直接采取蒸汽带动钢磨，跨过了无锡“保兴”、南通“大兴那样蒸汽带石磨的机器磨坊阶段。制蛋业初建便引入德国真空干燥法和美国飞粉干燥法，还配备了烘房及冰室。榨油业中的赣丰厂开办时也曾引入外国榨油设备，虽因经验不足，未能发挥应有效益，

但要求技术改造的愿望十分明显。

这些企业在运行中，不断改进技术设备。面粉业中徐州宝兴厂比较出色。其 1923 年投产时，使用 120 匹蒸汽机带动华尔夫 24 英寸复式钢磨 5 部、平筛 2 部，日产量为 800 包。1928 年，进行第一次技术改造，增加蒸汽动力 80 匹、钢磨 3 部、元筛 4 部，使日产增加到 2000 包。1935 年再次技术改造，建立五层制粉大楼，添置立式管子锅炉 2 台，动力一跃为 700 匹马力，新装更先进的亚美式 40 英寸复式钢磨 13 部、平筛 7 部，日产量高达 5000 包。其它大型面粉企业也在不遗余力地提高技术。1933 年，国民政府进行实业调查，苏北大型面粉企业已拥有动力约 3000 马力，钢磨“部”。另外，小型面粉企业，通过技改，也逐步使用蒸汽机、柴油机及电动机。如徐州的“鼎兴”、“隆丰”便拥有动力 65 马力和 90 马力。制蛋业在发展中渐次使用硼酸、安息酸钠、甘油等化学药品，运用化学方法，增加产品种类，提高产品保存时间，生产出国际市场需要的蛋粉、湿蛋、干蛋、冰蛋等多种产品。榨油业多为中小企业，同样注重引入先进技术，据 1949 年徐州工商联统计，徐州各油坊有油榨机 162 部、电动机 16 部。其中徐州食油制造厂（原顺康油厂）等企业还捷足先登采取新化学方法改油脂粗炼为精炼。

在吸收先进技术的过程中，酿酒业远远落伍了。使用的依然是草药、铁锅、泥池，这里听不到机器轰鸣，看不到技术创新，发展缓慢在所难免。

## （二）创新之二：开拓市场

历史上，苏北食品加工业的市场主要在本地区。随着国内市场的发育，随着国内市场与国际市场联系的加强，不少企业家已经感到，必须在完善本地区市场的同时，向外开拓，建立起广泛的区外市场。

近代苏北食品加工企业初期发展，多数从开辟市场起步。它们生产进口替代品，与外资争夺市场；它们生产机制产品占领原有手工业的市场。以面粉业为例，它们在许多城市建立面粉批发所，在中心城市设立面粉交易所，同时以优惠政策组织商人代理、经销、中介，推销自己的产品。这样不仅在企业所在区域形成了面粉市场，而且将产品推向区外。到 30 年代，南到上海，北到天津，西到西安，包括山东、安徽、河南、河北、陕西等省的广大地区，都留下了大钱（宝兴厂）、双龙球（海丰厂）、和合（大丰厂）牌面粉的足迹。苏北蛋品业那种生产与代购结合的独特经营方式，正是面向区外市场的产物，蛋品企业产品中的鲜蛋、皮蛋、咸蛋几乎全部供应区外市场，包括苏南及上海。

食品加工业的进一步发展，多数与开辟国际市场相关。苏北第一家大型蛋品企业“宏裕昌”，便是为生产出口商品而设立。以后蛋品业抓住“欧战爆发时，……欧美军队需蛋粉甚殷，而各国之蛋厂又停止工作的机会”，多方联络，争取定货，终于形成了“蛋粉、干蛋、湿蛋、冻蛋等产品则完全出口运往外洋，其中干蛋以输美最多，湿冻蛋以英国最多，蛋粉则英美之销路相等”的局面。传统的咸蛋、皮蛋、糟蛋也跨出国门，远销日、美、英、南洋等华人集中的地区。面粉业与榨油业也抓住机遇进入国际市场，向世界推销面粉、麦鼓及油饼，取得了可喜的成就。

酿酒业也试图扩大市场，但力度较弱。著名的聚源大曲不过在淮阴、镇江、南京等地设立分店，只有“洋河大曲”在上海设立办事机构，因此直到 30 年代苏北酒类依然“大都仅供各该本县消费，其能有剩余销外县或省外者，为数极微。”名义上“销至安徽、河南、山东三省，但亦以邻近各该省之县份为限……至于行销国外者，为数极微。”“为数极微”，道出了苏北酒业困境的关键。

## （三）创新之三：集中规模

规模效益是现代经济学的一个普遍原理，只有一定的投资规模，才能产生更高的效益。近代苏北企业家对此已有一定认识，已感受到“扩张必有利”，故苏北食品加工业采取不同方式进行了集中，扩大了生产规模。

首先，集中力量建立大型企业。这种方式面粉业最为突出。苏北企业家许鼎霖、沈云沛等人与外地来苏北投资的张謇等人集中财力建设大厂，利用集股的形式，融社会资金，建立了五个规模较大的骨干企业。这些企业平均投资 20 万元，固定资产、流动资金均规模较大。榨油业也曾采取这种方式，于 20 世纪初建立了规模较大的赣丰油厂。

其次，集中力量在某些地区发展某一行作为基地。这种方式制蛋品业最为典型。苏北蛋业总规模并不大，但是它集中于铜山、宿迁、淮安三县，于是也产生了规模效益。宿迁骨干蛋品企业资本都超过万元，其中“和兴”、“宏盛”、“兴盛”三厂便有资本 11 万元，职工百余人，年营业额高达 70 万。铜山蛋业两个骨干企业资本 22 万元，年产值 65 万元，在当时都应列入大型企业。

集中的趋势在酒业中则不够明显。尽管有些地区酒业相对集中，但企业规模较小。30 年代苏北酒业单位平均投资额仅为千元，有的甚至仅有资金几十元，每坊工人 2-3 人。这些作坊非但不顺势集中，反而逆势分散，如宿迁“周聚源”便一分为三，成为“周聚源”、“周福源”、“周泰丰”三家酒坊。没有规模也就谈不上规模效益。

技术改造、市场开拓、规模集中，增加了食品工业的活力和竞争力，创新促进了发展。陈旧技术、狭小市场、分散经营束缚了酿酒等业手脚，保守造成了落伍。这是历史给予我们的另一启示。

作者简介：姜新，1952 年生，现为徐州师范大学历史系副主任、副教授。

（责任编辑：季鹏）