

550

上海華昌場

開幕特刊

英涉



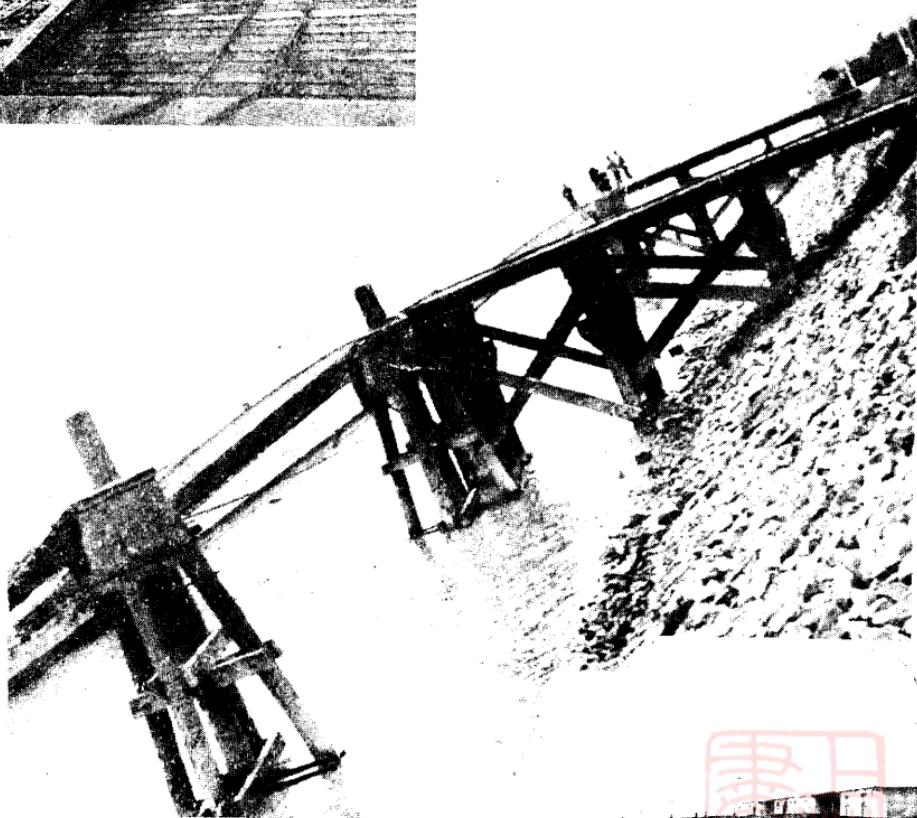
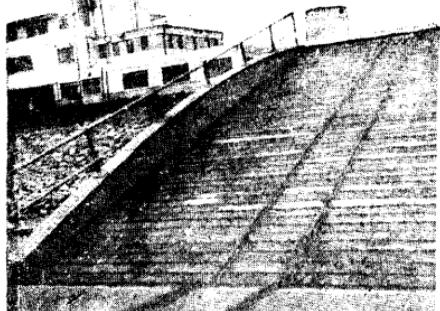
上海華昌場編譯股

11-5-25

壯頭碼觀

自碼頭外
望江河入人通外

市場辦公室令至



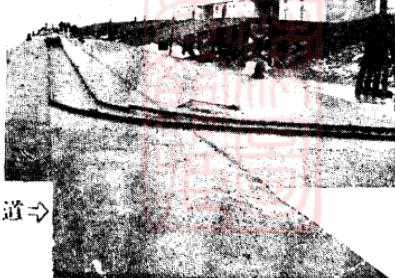
上海图书馆藏书



A541 212 0012 25798

(此書由上海圖書出版社代售)

道



弁言

杜月笙

民廿三，實業部鑑於國內漁村凋敝，獲量衰微，爲謀救濟水產經濟起見，乃集資百萬，籌設魚市場於上海，勘定楊樹浦江心沙港口，鳩工興建，期年而成。客冬，吳部長下車伊始，即認爲振興漁業，不容或緩，於是進行益亟，嗣復得冰鮮河鮮業參加，改爲官商合辦，擴充資本，於本年四月十日，舉行創立會；同月十七日，辦理接收；五月十一日，正式開幕。月笙辱荷不棄，添長理事，深維古者經國之要，農漁並重。周齊立國海濱，嘗以漁鹽之利，致國富強。何者，其利至溥，其收效宜宏也。我國濱海諸省，海綫延長，達萬有餘里。產物充物，爲世界三大漁場之一。據專家統計，每年產量，約有四萬萬元，而今則收獲之量

，僅八分之一，馴至外漁侵銷，漁村益敝。揆厥原因，漁業組織不健全，一害也。漁業技術之不能改良，二害也。漁類供求之不均，三害也。此皆足以摧殘漁業，窒息生機。蓋今日商業情勢，已非昔比，徵之歐美諸國，昔則貿易自由，而今則均趨統制矣。昔則利益互惠，而今則競尙傾銷矣。故立國今日，而欲求自力更生，自非集政府之全力，與人民通力合作不爲功。各業皆然，漁業何獨不然。實業部灼見及此，求所以保護與發展之途，而達於國民經濟建設之大道。本場負斯使命，深虞隕越，際茲開業伊始，月笙上體大部督促之殷，並承諸理事暨總副經理勵勸之力，本市漁業同仁，尤能抑私奉公，竭誠合作，漁業前途，漸顯光明，循是努力，而使組織之日以健全，技術之日以改進，生產之日以增加，銷量之日以擴充，以完成大部付與本場重大之使命。豈惟本場及月笙私人之幸，國家經濟建設，實攸賴之。

上海魚市場宣言

五 燈 稲

海

館

書

今日統計學家之論中國者，以中國人民有四萬萬人以上之數字，中國疆土有三千四百萬方里以上之數字，中國領海漁區有二十七萬方哩以上之數字，又知土地富藏，未盡開發，海中生產，未盡其利，而人民之力，亦未窮其用，衡其力之含量，斷為至強，舉以與世界列國相比，盡人皆知，未有能過於是者，此人之所以譏我為睡獅，墨索里尼之所以以意國未能有中國廣大之土地為嘆息也，是則中國之弱，乃至痛遭侵略者，固非天賦之薄，實乃人事之未臧，此執政諸公所以以自力更生之說勉國人乎。

夫自力更生者，乃估計自力善用自力發展自力之謂也，蔣委員長之有新生活運動之推行，國民經濟建設之創議，孔部長之有生產建設之計劃者，深知民力發展與生產取用皆有未盡，欲循自力更生之義，培植民力，進取生產，以謀國民經濟組織之健全，蓋立國於經濟競爭之時代，非有健全經濟之基礎，不足以言立國，此先哲重視民本裕民富國之策也。

實業部籌設上海魚市場，陳前部長創造於前，經吳部長成立於茲，揆厥要旨，在遵 總理政府人民合作之遺訓，整理漁業，以實行今日所需生產救國之政策，查我國漁村，散佈於沿海七省間，

漁民漁商總數，達數千萬，將與英德全國民額相頽頏，可想見關係國力之重大焉。是則吾民於政府整理漁業善意之施政，宜合盡其力，以共助其成，非僅漁民漁商所應和衷共濟而已也。

當一事業之改革，在於革改之初，每或有所顧慮，而誤認整理機關將有不利於已往之設施者，亦間有之，此實固於一隅之見解，未為全局觀察之研究，祇計少數人之利益，未計國家利益之結果，茲據民國二十二年之調查，全國魚獲物之價值，約為五千萬元，外魚進口之價值，約為四千萬元，而估計領海魚場一年之生產，其價值約為四萬萬元，是可知生產尚有餘力，消費已受侵佔，足資魚業發展之途徑，實至大且廣也，又查近年魚業之衰落，或困於經濟之薄弱，或戒於海盜之橫行，或迫於外魚之傾銷，或誤於無益之競爭，非生產過剩為患，亦非消費力不足為患也，故整理魚政之必要，已甚明顯，而亟須見諸實行，則更無疑義矣。

今者政府本發展經濟生產救國之灼見，以整理魚政輔導漁民之責，期之於本市場，此則本市場之使命，自應就扶植漁民魚商之途徑，籌劃解除阻礙魚業之困難，更進求保護魚業之方法，以使建設國民經濟之目的，能因魚業生產之發達，速其完成之時期，是故不獨本市場之同仁所應遵此意志，勉努力，各漁村之漁民，所應共仰善政，刻苦奮鬥，而藉漁民為業之魚商，尤應評審利害，免除嫉妒與顧慮，進謀真誠之合作，否則我國魚業不僅不足以言建設，或且不能生存於盛行統制之國際間，斯影響於經濟建設者大矣，自愛愛國，自救救國，竭誠宣言，願賢明者教正焉。

魚市場之使命

海防系

吾中華立國數千載，員幅廣袤，物產豐饒，晚近以來，外侮憑陵，內憂洶至，金融凋敝，民不聊生，而農事漁牧之日趨衰退，實爲斷傷國家經濟命脈之根本原因，談救國者，多有復興漁業之圖，實部有鑑及此，遂計劃設立魚市場，以謀救濟，夫吾國漁業，組織既未完善，生產亦難充實，大奸漁區，無由發展，更以重利之剝削，外漁之侵佔，使漁民日益貧困，有識之士，莫不痛心，魚市場之設立，實行科學管理，積極謀救濟漁民，如改良捕撈設備，所以謀增加生產也，健全漁業組織，所以謀供求相應也，推進漁業運輸，所以謀擴充銷路也，設置冷藏倉庫，所以謀減少耗損也，其謀漁業之救濟，至爲周密，嘉惠漁民，豈匪淺鮮，抑又有進者，今日歐西各國，對於漁業，多視爲海防之臂助，各於漁輪之上，裝設無線電測量器等軍用設備，其關繫海防，至爲重要，承宗生長海濱，見聞較切，環顧現勢，默察時艱，深覺復興漁村，實爲當前要務，蓋不特可促進漁業之生產，亦且可藉此鞏固海防，今日魚市場正式開幕，爰供芻蕘，維冀採擇焉。

籌畫本場開業之回顧與前瞻

朱開觀

實業部應時代需要，謀生產業之復興，籌建魚市場於上海，歷時經年，投資百萬，在此國難期中之經濟建設，其使命之重要，識者已具詳論。學者惠稿於本場「水產月刊」者，研討尤精，無待贅述。

贊述。

溯部方籌畫本場開業之初，卑斯重

任於現任理事長杜先生，開觀荷承指示

策勵，秉「人生以服務為目的」，追隨

効力，終始與聞。復賴大部倍恤漁民

生計維艱，而本市魚業同仁尤能大義居

先，甘棄本身進益，謀大眾福利，貨主

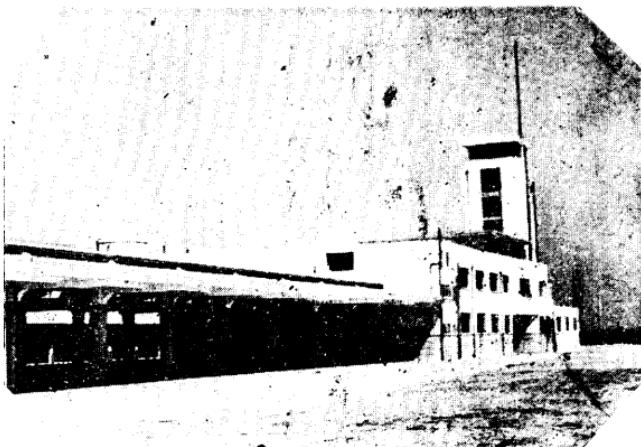
販戶一致合作，迨四月中旬核定本場章

程後，理監事會賢總副經理，依法選任

，組織健全，充實事業力量，此舉國屬

月初創事業，並定於五月十一日開業矣

——真寫面側之室公辦場市魚——



。開觀不敏，默察時艱，體念使命之重大，警省才能之魯鈍，敢不隨從諸先進暨王總經理領導之下，與孫穀臣先生襄助爲理，竭盡棉薄，効忠社會，作最大之努力。值茲開業伊始，略誌所願，臚舉數端，爲今後効力之準繩，用以自勵，並與同仁互勵。

所願者何？爲健全組織充實能力也，以期運用敏捷。爲革除陋規也，以輕漁民漁商負擔。爲平衡魚價也，救濟漁民生計。爲推廣銷路也，

拓展魚介市場。爲便利裝卸也，經濟停靠時間。爲防止傾銷也，減少魚業痛苦。爲改善冷藏堆棧也，便利魚貨存儲。爲調查水產也，爲改善養殖之根據，促進大量之生產。所負使命，原不止此，所舉者亦艱易不同，然在諸先進領導及社會督促之下，敢不盡力以赴。務期適合需要，急其所急。使生產科學化消費合理化，漸臻於理想完善之境始已。

匆促付印，不及修辭，直率陳言，惟希



本場籌備經過

姚煥洲

查漁業經濟爲農業經濟之因子，亦卽爲國家生產經濟之一環，其榮枯與否，匪特有關整個農村

，其於國家資源影響更鉅，我

國沿海七省海岸線延長達萬餘

里，島嶼林立，形成天然港灣

，綜計領海範圍，北有黃海，

渤海，中有東海，南有南海，

漁業區域，達二十七萬餘方浬

，水族豐富，爲世界三大漁場

之一，據統計推算，每年生產

量約有四萬萬元，自給極有餘

裕，然按諸事實，則適與相反



——形情作工室冰製——

，現計每年大宗舶來品源源輸入，量數達四千萬元之鉅，推求致此之因，漁業組織之不健全，漁業技術之未能改良，固爲漁業衰落之重要因素，而魚類供求之不均，致釀成魚價慘落，以及分配機

關之未臻完善，實爲漁業經濟崩潰之原動力，年來國內漁業專家，咸認發展漁業，雖千端萬緒，歸納言之，實當以漁業技術與魚類分配機關，同時改進，方足以收事半功倍之效，蓋幾年來據江浙兩省漁獲物統計，在量的方面雖有加無減，而在值的方面則每况愈下，前孔部長長實業部時期，已有發展漁業，開闢漁港，建設魚市場之計劃，陳部長繼之，蕭規曹隨，一承孔部長原旨，對於發展漁業，設立魚市場，視爲急須改進產業之一，曾於廿三年十月派侯朝海張柱尊等赴日本考察魚市場之組織，以爲自建魚類分配機關之張本。又以上海爲國際與全國重要市場，四大都市，三面拱立，沿海船舶以及陸上交通，皆集中於是，全國產物，皆以斯地爲宣洩總匯之區，爰擬在上海設立魚市場以爲全國先導。迨廿三年一月將是項計劃及概算呈准行政院，並經中央政治會議通過官商合辦，即於二月派余禮洪，徐庭瑚，侯朝海，姚煥洲，馮立民等七人爲籌備委員，設立上海漁市場籌備委員會於四川路，又由籌委會派張柱尊，王重，王德發，沈祖同等爲設計委員，按照中政會通過計劃，積極進行，計費時二十二個月，全體委員大會計開六次，常務委員會共一一六次（每週分兩次舉行），其中足資記述者約如下列數端：

釐正經費

本場第一次預算概數，呈經中央政治會議通過者，總數爲一百六十七萬一千元，以官商合辦爲原則，嗣因商股招募困難，且因租定滬浦局場址，將原列購地費五十萬元刪除，經實業部呈准中政

會核減爲一百萬元，內五十萬元由國庫支付，其餘五十萬元招商投資，至本年三月經吳部長與杜月笙，錢新之，王曉籟，黃延芳，林康侯，朱開觀，孫穀臣諸先生迭次討論，僉以續定經費一百萬元實感不敷，經官商審查結果，由吳部長呈准行政院將前定預算由百萬元增至一百二十萬元，以官商各投資半數爲原則，先招募商股三十萬元，實部墊撥六十萬元，商股不敷之數，由實部墊付，俟商股繼續招募後撥還部方，此爲籌備過程中，三改預算增減經過情形也。

二 選擇場址

本場現址，據一般人見解，以離市較遠，交通不便，影響業務甚鉅。惟查各國大都會，爲整飭市容起見，對市場位置之選擇，莫不以郊外爲原則，且本市人烟稠密，地價奇昂，非有極大之經費，不能覓得鉅大場址，故當時由購地計劃，轉入於租地，又由選擇特區場址，移入租用濬浦局新填地定海島本場現址，取其江面廣闊水深適宜，凡吃水二十呎左右之船舶，無論漲落潮面，均能任意泊泊，且中經長時間之磋商及人事之斡旋，方告決定，惟租金之高，計每畝年租值七百餘元之鉅額，總計場址四十七畝六分，年須繳納租金三萬餘元，此爲選擇場址之經過情形也。

三 本場重要工程

上海魚市場之場址，已選定楊樹浦定海橋下濬浦局新填灘地，共佔地二三八·三八七二公畝（參照圖畫標上海魚市場全圖）。南北濱浦一帶，長一八二·八八公尺（六〇〇呎），北側東西長一

三〇·七公尺（四九二呎），南側東西長一五一·四公尺（五〇〇呎），西側南北長一七九·二二公尺（五八八呎），主要建築，列舉如次：

甲 魚市場辦事處

(一)底層 佔地七七七·〇五五平方公尺（八三六四方呎），而臨黃浦江，東面爲漁船碼頭，南臨拍賣場，北接冷藏庫，西望經紀人辦事處及廣場，屹立魚市場全部之中心。沿浦南北一段長五五·三二公尺（一八一·二呎），全部建築最高處凡七層，底層中段，特辟汽車道，馬路寬八·五三公尺，(二八呎)分左右行，馬路南側底層，建有漁業信託社營業處一大間，社員辦公處一間，大廳一間，會客室一間，魚市場辦公室五間，儲蓄庫一間，其極北端正中連于拍賣之一部，爲與市魚場各部交通之要道，西部爲電話間，夫役室，廁所，其南亦爲夫役室及廁所，馬路北側正中爲入口處，此處底層，建築有魚市場辦公室五間，極北一間爲冷藏庫用，又有會客室一間，膳堂一間，傳達室一間，其北即樓梯。

(二)二層 面積七五七·九七平方公尺（八一五九呎），面臨黃浦江之一邊，長四六·一七八公尺（一二四呎），有總辦公室一間，理事會辦公室二間，檔案室一間，會議室二間，小辦公室一間，監事會辦公室一間，研究室一間，圖書室一間，技術室一間，會客室一間，陳列室一間，膳廳一大間，伙食間一間，廁所一間。

(三)三層 面積二八八・八二六平方公尺(三一〇九方呎)，面臨浦江之一面，長二一・三八七公尺(七〇・二呎)，有職員臥室六間，夫役室一間，浴室一間，廁所一間。
(四)四層 面積四一・八五公尺(四五〇・五方呎)而臨浦江之一面，長七・七五公尺(二一五・五呎)，此層爲無線電室。

(五)五層 面積及長度同四層，爲無線電員及氣象報告員之臥室。

(六)六層 面積及長度同四層，爲氣象信號室。

(七)七層 面積及長度同四層，爲氣象信號台。

各層建築之高度，底層高三・九六二公尺(一三呎)，二層三層各高三・五五三公尺(一一呎)，四五六層各高二・七四公尺(九呎)，七層高二・五九一公尺(八・六呎)。

乙 拍賣場

而積佔地一五一七・二三三平方公尺(一六三三二方呎)，南北長六四・四九公尺(二二一・七呎)，東西長二一・六七公尺(七一・二呎)，東臨漁船碼頭，北接魚市場辦事處，西望經紀人辦事處，建築高六・四八公尺(二一・一呎)。

丙 臨時倉庫

拍賣場東西面沿碼頭一帶，建築臨時倉庫四所，各長二二・八〇公尺(四二呎)，闊八・〇七

七公尺（二五·一呎），高四·三一八公尺（一四·二呎）。

丁 冷藏庫

面積佔地一七八八·八八平方公尺（一九二五六方呎），東西長六七·一一公尺（二三一〇·二呎），南北長二五·四公尺（八三·四呎），有冷藏庫五大間，經理室二間，製冰室一間，冷藏室二間，機器間二間，及處理室數間，其各部面積容積及大小尺寸，列表如次：

名稱	高	長	闊	面積	容積
冷凍室	三·三〇二	一〇·八二〇	一〇·九七〇	一平 方公尺	三九二·〇
冷藏室（一）	三·三〇二	一四·〇二〇	一〇·九七〇		
(二)	三·三〇二	一四·〇二〇	一〇·九七〇		
(三)	三·三〇二	一八·九〇〇	一〇·八二〇	合八一七·五	二·六九九·〇
(四)	三·三〇二	一四·〇二〇	一〇·八二〇		
(五)	三·三〇二	一四·〇二〇	一〇·八二〇		
製冰室	四·七一〇	一八·九〇〇	一〇·八二〇	二〇四·五	九六五·二
機器間(一)	三·八一〇	一五·二四〇	七·三三〇		



(二) 四・四二〇 七・七二〇 八・〇五〇 合一七四・二

七〇一・八

凝結器室 四・七二〇 一三・四一〇 六・八六〇 九二・〇

四三四・二

整理室 三・三〇一 一〇・九七〇 四・五七五 二〇四・五

一六五・七

修理房 三・八一〇 六・八六〇 五・四九〇 三三・二

一二六・五

變壓器室 三・八一〇 二・四三八 一・八二九

四・五

戊 碼頭岸壁

長一八二・八八公尺(六〇〇呎)

己 浮船碼頭

共長一七七・六九公尺(五八三呎)分四隻其尺寸如次：

(一) 二三〇×二五×六(呎)

(二) 一八〇×二五×六(呎)

(三) 一六〇×二五×六(呎)

然漁汎旺時，浮船不敷應用，勢非另設浮筒不可，至于設置浮筒設計，自漁船碼頭南首末端起向東與碼頭成直角，劃一直線，在距離浮船外側三百呎處，定一點，設爲甲，再行一線與浮船並行，則此平行線即爲設置浮筒之基線。自甲點起設一浮筒，向北至相距一百六十呎處，再設一浮筒乙

，此甲乙間區域，專爲拖網漁輪繫帶之用，自乙浮筒向北至相距一百二十呎處，設一浮筒丙，此丙區域間，專爲手操網漁輪停泊之用，更自丙向北至相距一百二十呎處，設一浮筒丁，又自丁向北一百呎處，設一浮筒戊，計丙丁及丁戊兩區域間，可繫泊冰鮮船，如此可免擁擠之虞。

庚 經紀人辦事處

面積一四二九·六四平方公尺（八四九五·一九方呎）共兩層。上層先造北部一段，將來視需要可隨時添建。底層爲經紀人辦事處，共有辦公室二十七間，每間面積爲一四×四〇·五（呎）另有廁所一間。二層爲各漁輪公司營業處共有辦事室二十五間，另有廁所二，儲藏室一。

辛 冷藏庫工程設計摘要

冷藏庫爲貯藏魚類，保持鮮度，以備不時之需，其功用有三。一曰，冷凍：每日漁船載魚進口除在市場即日脫售外，其餘之魚，貯存冷藏庫內，俾其鮮味不因氣候而生變化。或以冷藏車及冷藏船，運銷各地。二曰，冷藏：鮮魚雖經冰凍，仍須妥加貯藏，方免腐敗之患，故冷藏庫內必須另有冷藏室之設備，使所藏之魚，得以歷久不變。三曰，製冰：漁船出航時，或冷藏車及冷藏船起運時，所需冰量，爲數頗鉅，因是冷藏庫內必須附設製冰器具，以供該項需要。冷藏庫之建築概略，前已述及，茲就其工程設計，摘錄如次：

(一) 冷凍室 冷凍方法，有空氣冷凍法及鹽水冷凍法二種。空氣冷凍法：先將鮮魚盛于鐵盤

之內，然後置入冷凍室，使其漸次冷凍，但魚體有大小，體內脂肪有多寡，故所需冷凍時間，亦有差異，如冷凍室內空氣冷度爲零下十八度至二十度，則每五十公斤鮮魚所需冷凍時間，約爲十五至三十六小時。鹽水冷凍法：係將鮮魚置于冷鹽水中，使其冷凍，此時効率甚高，所需冷凍時間，與前法相較，約爲一與十之比，故所費冷氣力量較小，而冷凍室之容積，亦可節省。此法又有直接與間接兩種，直接法係將鮮魚直接放入冷鹽水內，冷却之後，須將鮮魚用水漂洗，使魚體外層所附鹽質不至附着其上至損鮮味。間接法則將鮮魚放入箱內，再將藏魚之箱，放入冷鹽水內，因鮮魚未與鹽水直接接觸，故冷凍之後，無須再加漂洗。前者手續較繁，技術亦難，後者較爲簡便，故本庫之設計，即採間接鹽水冷凍法。

本冷藏庫所採用間接鹽水冷凍法之冷凍室內，設置並列式冰凍槽櫃一隻，儲魚箱七百隻，每箱內積爲一二・七〇×五五・八八×九一・四四公分，冰凍能力每小時冷率七二〇〇〇〇熱單位(BTU)(六〇噸)，表上吸收力爲每平方公冰零公斤(每平方吋零磅)，容量能冰魚三〇・五公噸(三〇噸每噸計二三四〇磅)，亞姆尼亞冷度爲華氏表零下二十五度，鹽水冷度爲華氏表零下十五度，管子裝置用直流水，程式用泛濫式。

(一) 冷藏室 採用直接伸漲式保持固定冷度在華氏表零度，亞姆尼亞冷度爲零下二十五度，全室深容量爲二五一〇立方公尺(八八五〇〇立方呎)，冷凍能力每小時冷率六六〇〇〇〇英熱單

位（五五噸），表上吸收力每平方公分零公斤。

(三)製冰室 製造能力每二十四小時製冰四五·三六公噸（五〇噸每計二〇〇磅），冰箱容積二九·二一×五七·一五×一一·七六公分，計六百七十二隻，每隻容冰一三六·〇八公斤（三〇〇磅）亞姆尼亞冷度爲華氏表零下二十五度，鹽水溫度爲華氏表十四度至十七度，管子裝置爲直流式，水面至屋樑距離爲四·五〇公尺（一四呎九吋），程式爲泛濫式。

(四)機器間 以上冷冻冷藏及製冰各部，共約需冰凍能力每日一九五噸，爲防機器損壞及容易修理起見，應將此項機器分爲三部，均爲七〇噸。又因冷藏作用全賴該項機器以爲發動，應再另備七〇噸機器一部，作爲替補之用，如此四機，相互調用，可以隨時整理，庶不至因機器損壞之故，致冷藏功用停頓，實于全庫經濟效率，大有關係。至機器之程式，爲節省馬力增加效率起見，每只必須配有餘隙裝置，能隨負荷情形，自動校正，又須另備最新式之亞姆尼亞中間冷卻機一部，以爲輔助。又爲節省電力起見，應採用諧動式之馬達，此項馬達開動時，應用最低起動電流，以減省電線之裝置。

(五)管子裝置 各部管子之裝置，應視房屋及機器之結構，爲適當之佈置，務期聯貫，方爲合用。

(六)變壓室設備 冷藏庫設置三相式五十週率二百開維愛變壓器一具，由高電壓六六〇〇伏

爾脫變至低壓三八〇及二二〇伏爾脫，以供各種馬達及全場電燈之用。

(七) 其他機件 如製冰用空氣激動設備碎冰器自流非吹風設備抽水機以及各種器具，均須裝置完全，其目的無非使機器各部，得以自由運轉，不至因局部關係，而影響全局。

四 本場今後之希望

魚市場之設置，在歐美及日本各國推行已久，對於漁業統制，卓著成效，其優點：一、平準市價，調劑供求，二、推廣銷路，避免滯銷，三、組織嚴密，防止外魚輸入，四、完全冷藏設備，得儘量貯藏漁獲物或待時而沽，或運銷他方使產銷平衡，五、設置無線電氣象台，報告各地供求情形，使從業者有所根據，六、統計精確，可推測未來漁業之興替，預籌補救方法。上述六項，皆根據實際著有成效，惟魚市場之在我國，乃新創事業，與舊日買賣方式，迥乎不同，在此過渡時期，漁業者或不免懷疑，或尙多誤會，此亦為改革時期應有之現象，茲市場當局，為適應環境之需求及救濟漁業起見，凡與本場宗旨不相違背者，悉與竭誠磋商，互相聯絡，合作之效，於此益著，際茲本場正式開幕，謹遵照政府改進漁業之計劃，及各界贊助之熱情，努力砥礪，以完成籌設魚市場真正之使命焉。

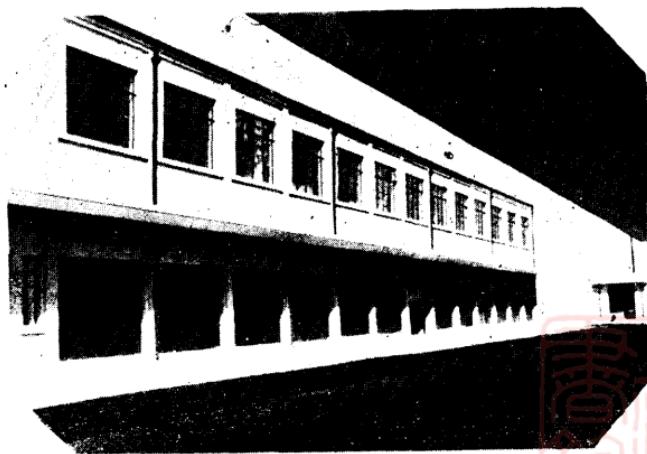
姚煥洲於上海

漁業改進領導與合作

費公書

自來謀國計民生者，皆以富庶爲立國之本，而策進富庶之功能，則賴在上者之領導，若引車之有軌，在下者同情奔赴，若輕風之送帆，故上治之世，無謀不臧，無他，一德一心，各盡其事，通力合作而已，我國沿海之地，自東北迄於海南，蜿蜒數千里，沿海戶口數千萬，鹵僻之地，農無可耕，商無可貿，養命之源，資生之計，悉賴漁業，秦漢以前，狉狉未化，沿海之區，多爲荒服，然太公望食邑於齊，稍闢漁鹽之利，夷吾繼作，遂以富強，此郅治之隆，基於漁業，於古有徵者也。

當中古之際，海舶未通，我國文治武功，卓立於太平洋東岸，附近氏族，崇拜正朔，莫敢抗衡，故採捕之具不必精，領海之防不待設，沿海漁民，憑上國之聲威，挾網罟之舊器，已滿足其生計



— 室人紀經之驅並列長 —

而有餘。

晚近海禁大開，閉關之制已破，外則領海受強鄰之威脅，內則經濟枯涸不能供人口之增加，東西各國，恃科學之功用，逞海上之霸權，其漁業進化，能以學術增其生產，採捕多而不害生殖之力，其貿易由海鮮而創爲冷食儲藏，推行萬里以外，凡皮骨脂肪之屬，有裨于化學醫藥工業者，各盡其用，纖細無遺，一日千里之勢，駿駿不已，事業偉大已鞏固其經濟策源，而我國沿海人民，猶挾其數千年相沿不易之舊習，自陷於生機瀕絕之中，使數十萬方里之海產，盡落外人之手，利源外溢，資寇以糧，此有識之士所深爲惋惜者也。

實業部於全國人民企業，居于指導地位，深知漁業之不振，爲國計民生之絕大弱點。因有整頓改進之計劃與決心，於水產學識之培養，如何普及，科學管理之方法，如何措施，機械器具與採捕技術，如何改進，舉有深切之研討，以領導全國數千萬沿海人民，與世界各國齊驅並進，更于消費力求低減，運輸力求便利，以推廣漁業之貿易，減輕漁民之負擔。

上海爲東方第一大埠，亦爲我國沿海物產集中之區，實業經濟均居於領袖地位，故實部與當代俊彥，盡心擘畫，於上海設立魚市場，內以策勞資之互助，外以樹領海之藩籬，不僅爲改進漁業之肇基，亦即爲國府人民通力合作之表現，此後全部計劃之推進，使我國漁業突飛猛進，能於世界佔有優越位置，尚賴我 部長及市場綱領諸公與全國商民精進不懈，其有裨于國利民福，豈淺鮮哉。

對於魚市場之企望

我國自宓械氏之以佃以漁，文物漸備，其間經孟子之數罟不入洿池，佛氏之戒殺放生，阻厥進化，故步自封，海通以還，瞠乎

落後，漁業衰敝，無可諱言，東

鄰自維新以來，凡百事業，突飛

猛進，其中央卸賣市場，與及各

國之魚市場，頗堪效法，蓋吾人

於漁類捕捉之方，固當追蹤改進

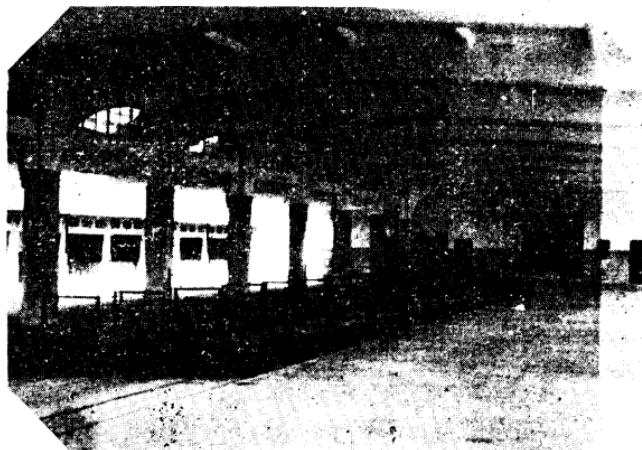
，而於整頓卸賣之法，尤須迎頭

趕上也，願本場於集中售賣，推

廣運輸，改良捕捉，保護漁區等

事業，努力進行，前途無量，是

在政府之督促與吾人之努力焉。



—二之場賣競—



解除漁民痛苦之先聲

李叔生

我國沿海各省，島嶼星列，水族棲息其間，海底蘊藏豐富，海島居民，藉捕魚以生存，已具悠久之歷史，乃以漁民知識薄弱，墨守舊法，不知技術進取，兼受不景氣之時局，經濟壓迫之影響，漁業已一落千丈，漁民負貨求售，又任商販操縱抑勒，并利用其腦筋簡單，種種剝削，漁民置生於風雨波濤之下，幾求溫飽而不可得，加以近年來強鄰侵漁，水產物年有大量之進口，奪取權利，益使漁民抗轉哀號，無門呼籲，長此以往，若不設法救濟，我國漁村，勢將全部破產，此種不良之結果，一旦實現，則整個社會之經濟與治安，亦將蒙受極劇烈之影響，因此解除漁民痛苦，實為當今之急務。

乃實業部有鑒於此，積極籌備為漁民減輕負擔增加生產力之上海魚市場，已於今日正式開幕，漁民引領而望之的新事業，果由理想而成為事實，漁民歡喜雀躍，羣慶來蘇，蓋魚市場本為改進漁業而設，欲收改進之效果，則解除漁民之痛苦，自係第一要義，而漁民曩昔出售魚類時所受之操縱抑制剝削等種種經濟損害，亦因魚市場之成立而全部解除，此僅就魚市場開業即能證明之簡單事實立言，他如貯藏之採用科學方法，則冷藏庫業已建築盡善，捕魚之新式船機，魚場之建設保護。亦在研究設計中，循序規劃，積極推進，為漁民增加生產，復興漁村，塞漏卮而發展事業，社會經濟，實利賴之，故吾謂魚市場之成立，即係解除漁民痛苦之先聲。

二年來上海市食用魚類消費之檢視

參編

上海市居吾國沿海之中心，扼長江之門戶，商業繁盛，人口衆多，爲東方第一大埠。平時民食所需，數量甚鉅，其中除主要之米穀以外，水產品亦佔重要之位置。

上海交通便利，凡吾國沿海及江湖池沼所產之魚類，大都以上海爲散集之樞紐，數值之鉅，殊足稱述。最近三年來之消費額，在數量方面，以二十三年之一、四一五、一四七、一三担爲最多，二十四年之一、四〇八、一四九、七八担次之，而以二十二年之一、一二三、七一七、九九担爲最少；至價值方面，則以供求關係，價格漲落，以二十二年之一六、八六一、一九六、二四元佔第一位，二十三年之一五、九三五、七一一、〇七元佔第二位，二十四年之一五、四九一、三六〇、六四元佔第三位。此巨額之水產品中，約可分爲海鮮、河鮮、鹹魚、海味、四種，海鮮爲首，其次爲鹹魚，再次爲河鮮，海味最少。海味價格高貴，非一般人必需之食料，本文姑置不論；其餘三種，均係普通食用魚類，關係民食綦大，茲分列三表並略爲申說如左，

一、民國二十三四年份上海市各種海鮮消費數值統計表

年 份	數 量(担)	價 值(元)
二十二年	六七四、三三五、〇〇	七、四六九、〇二六、六〇
二十三年	七七四、八二九、〇〇	六、二五三、二一〇、五八

二十四年

七〇八、八七七・〇〇

四、七三七、五七四・一六

共計

二、一五八、〇四一・〇〇

一八、四五九、八一、三四

上表所列之海產鮮魚，大別爲漁輪漁獲，冰鮮魚船，及冰鮮桶頭，三部，就中以冰鮮魚船運來者爲最多，其來源則爲江浙外海之嵊泗列島及長塗等處。種類爲大黃魚、小黃魚、帶魚、墨魚、鰯魚、鯧魚、鯧魚、鰐魚、鰻魚、鞋底魚、鰆魚、蛇子魚、馬鮫魚、花青、銅盆、白果子、金線魚、鰩魚專、毛常、白貢、紅魚、紅娘、馬頭、三肖、鯛、牛尾、河豚、圓頭、青郎、鯈魚、赤色、八角魚、鯸魚、鯪魚、梅魚、大管、明蝦、梭子蟹、蟬子、鉗、蛤、等五六十種，消路以大小黃魚及帶魚、墨魚爲最巨。

二、民國二十三四年份上海市各種鹹魚消費數值統計表

年份	數量(担)	價值(元)
二十二年	一九〇、〇七八・七四	二、四一六、〇九七・一三
二十三年	三七八、五〇八・二六	三、八二四、三七五・九三
二十四年	四〇二、〇五八・四〇	三、八四六、三二〇・七五
共計	九七〇、六四五・四〇	一〇、〇八六、七九三・八一

鹹魚爲普通民衆佐食之主要品，上海市輸入之鹹魚，來路爲威海衛、烟台、嵊山、泗礁、岱山、及日、俄、坎拿大等，大都在吳淞鎮上岸，其消路，則本埠較少，轉運至附近各地者較多，種類爲薩門魚、青鱉、鰐魚乾、鰻魚、帶魚、鯽魚、鰨、鰐魚干、螺干、馬鮫魚、梅魚乾、蝦乾、黃

花魚乾、蝦皮、齊魚乾、白果子、河豚乾、大頭乾、鰻魚、闊口魚、等數十種，以薩門魚、青鱈、鯉魚乾、白果子等消路最廣。

三、民國二十二三年份上海市各種河鮮消費數值統計表

年份 數量(担) 價值(元)

二十二年	一五九、七四八・〇〇	四、六〇〇、三五六・〇〇
二十三年	一六九、五〇九・二三	三、五七五、一五九・〇〇
二十四年	一七八、四七九・〇〇	三、九〇五、八二一・〇〇
共計	五〇七、七三六・二二	一二、〇八一、三三六・〇〇

河鮮之來路，爲浙江之湖州、嘉興、莫湖、江蘇之常熟、岷山、洞庭等處，各該地出產河鮮，素稱著名，數量既多，味又鮮美，魚商運銷至滬，頗受一般人之歡迎，種類爲青魚、草魚、鰱魚、鯽魚、鱈魚、鱖魚、鯿魚、鯉魚、鯧魚、鳳尾魚、鰆魚、甲魚、銀魚、黑魚、鱈魚、鰻魚、鱈魚、鱈魚、蝦、蟹、等，銷路以青魚、草魚、鰱魚、鯽魚爲首，價格以鱈魚爲最昂貴。

綜上以觀，三年來上海市食用魚類之消費，以數量言，共計三百六十三萬六千四百二十二担六十二斤，平均每年爲一百二十一萬二千一百四十担強，以價值言，共計四千零六十二萬七千九百四十一元一角五分，平均每年爲一千三百五十四萬二千六百四十七元強，全市人口照最近公安局調查，約三百六七十萬人，假定該項食用魚類悉數銷售本市，則平均每人年需魚類約三十六斤半，價值三元九角餘，惟此項數字，以調查困難，容有遺漏，難期精確，僅能舉其大概情形耳。

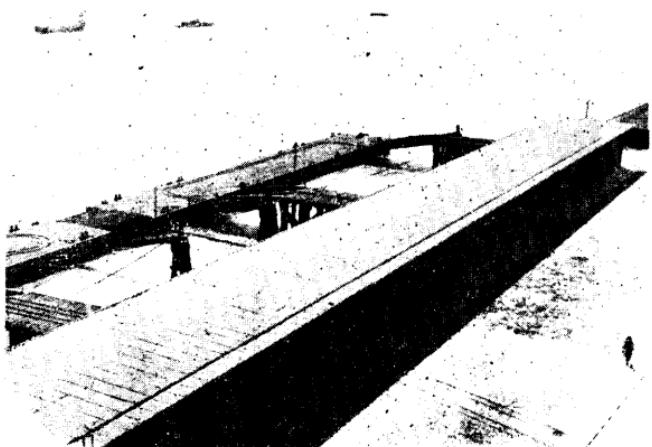
實業部爲發展上海漁業起見，設立上海漁市場，籌備兩年，今告開幕，筆者不敏，躬與其役，欣慰之餘，特草此文，以備推進市場業務之參攷，並供關心水產經濟者之研究也。

漫談魚食

「魚」！吾人看到這個字，就即刻直覺的感到這是吾人日常很歡喜吃的一種食品。當然，食品對於人類關係之密切，是無用加以申述。古語所謂

「民可百年無貨，不可一朝有饑」；「食色性也」。

「魚吾所欲也」等等的口頭語，都足以見到「吃魚」這件事，已被人類認為生存過程中的要素。本來人類是從漁牧時代所進化的，所以有史以來，沒有不把「吃魚」認為重要的，春秋時代有過一個很周知的故事，就是孟嘗君那裏有一個寄居的食客叫馮煖的，因為沒有受到孟嘗君的注意，因而不能得到善意的接待，所以曾有三次彈鋏之事，他第一次就彈唱：「長鋏歸來乎？食無魚！」不是表示人們對「吃魚」的重視麼？到了現代，那個人不歡喜吃魚

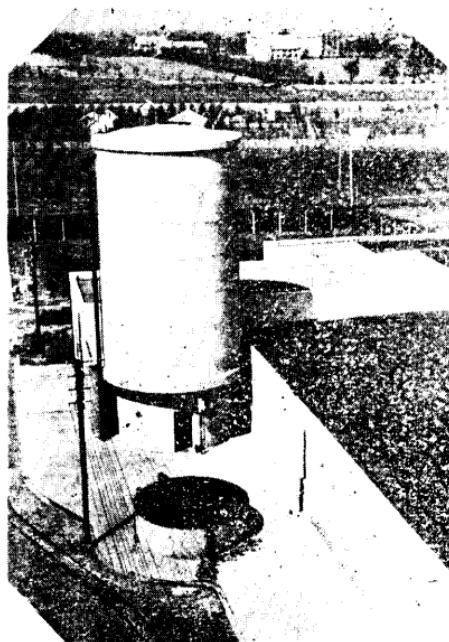


— 片片帆風之外頭碼 —

唐宋書畫

？那一家人家每天不買魚吃？照近世科學分析的結果，那末一般人通常的全部消費中，食品的消費額佔百分之四十，而水產品又佔食品消費中的百分之三十以上，所以單就上海一埠而論，就有三千萬元以上的魚類（包括全部水產品）消費者，不爲無故！但是魚類的所以成爲人們重要食品的關係，一方面是習慣與環境的促成，（當然更以沿海一帶爲最盛）同時把魚類加以科學的研究，更知對於人生有莫大的裨益。吾人於今日感於籌備二年的魚市場，雖經過若干的困難，已在今日正式開幕

營業，欣慰之餘，就以「魚」爲中心，介紹些關於「魚」的知識。



——箱水之外庫藏冷——

人生對於食品，是要在食品中吸收營養份，所以談到「魚」就要注意到「魚」的營養價值。「魚」的營養價值，依科學的分析，雖略有不同的結果，但研究其成份對人生的關係和獸肉是不相上下。茲將重要的魚類和常吃的獸類的成份，依化學上分析，列表如次：

— (28) —

龍	鯨	鯛	黑	鯛	鯷	名
魚	鱈	鮋	馬	鮓	(鰐)	
蝦	鱈	帶	鮫	魚		
	(黃唇)	鯽	鮑	魚		
		魚	鮑	魚		
			鮑	魚		
				魚		
					肉	稱

水 分	七〇・一八	七四・九〇	七七・九〇	七四・七四	七七・七八	七四・〇〇	八二・三〇	七八・六七	七四・六四	八三・〇七	七七・三八	七一・七七	七三・三八	七三・三四	七七・二三	七一・七五	七六・二九
-----	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------

粗蛋白	二四・九五	一七・六五	三・〇七	一・七二	一・六六	〇・六九	一・六八	一・六四二	一・四五五	一・四二	一・三二八	一・二八	一・三五	一・二三	一・一五	一・一四五	一・一三五	二・五二
-----	-------	-------	------	------	------	------	------	-------	-------	------	-------	------	------	------	------	-------	-------	------

粗脂肪	二四・六二	一・三八	一・四〇	一・二八	一・二三	一・一五	一・一四五	一・一三五									
-----	-------	------	------	------	------	------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------

粗灰分	一・二五	一・三八	一・四〇	一・二八	一・二三	一・一五	一・一四五	一・一三五									
-----	------	------	------	------	------	------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------



鴨 鷄 鷄 猪 牛 鯉 鰣 銀 青 昆 鮑 蟹 蛤 蝦
肉 蛋 肉 肉 肉 魚 魚 菜 布 海

八一・八四
八一・三三
八四・二二
八〇・八九
七三・〇〇
三三・〇八
一三・五三
七九・三九
七九・〇〇
一九・七二
一八・七三
一八・五五
一六・二一
八〇・三一
七六・三六
七二・五七
七六・三三
七三・六七
七〇・八二

一四・四九
一六・〇〇
二三・一九
九・八八
三四・五六
七・三五
○・八七
○・四四
一・九〇
一・九八
○・〇八
一・八八
一・七一

一・八四
○・四六
一・八一
一・八八
二・〇八
一・七一
二二・二四
一九・二二
一・五八
一・二七
一・一六
一・一八
○・三〇
一・七三
一九・七二
一八・五五
一六・二一
八〇・三一
七六・三六
七二・五七
七六・三三
七三・六七
七〇・八二

一・七一
一・八一
一・九八
一・八八
二・〇八
一・九八
○・四四
一・九〇
一・九八
○・〇八
一・八八
一・七一
一・七一
一・一八
一・一六
一・一八
○・三七
一・三二
一・三五
一・二七
一・二七
一・一六
一・一八
○・三〇
一・七三
一六・二一
八〇・三一
七六・三六
七二・五七
七六・三三
七三・六七
七〇・八二



綿羊肉

五七·三〇

一四·五〇

一三·八〇

四·四〇

山羊肉

七三·九八

二〇·七八

三·九六

一·二四

吾們從上表檢視，即可明瞭魚肉的成份和獸肉的成份是相差無幾的，也即是說人們從魚肉中所吸收的營養價值，和從獸肉中吸收的，有過之無不及。至於人類對食品中營養份的吸收，其吸收量之對於魚肉獸肉實在也無多大高低，茲將美國阿多塔氏實驗的結果，列表如下：

含 氮 素 物 類		比 較 數		吸 收 量			
脂 肪	魚	肉	獸	魚	肉	獸	肉
含 氮 素 物 類	九八·〇	九七·五	九一·〇	九四·八	九·〇	五·二	二·〇
鹽	七七·五	七八·五	二二·五	二二·五	二一·五	二·五	一·五

此外魚肉因為質軟而富有水分的關係，對於人類的消化非常良好，遠非獸肉可比，好像水煮的鮭魚祇要一小時即可完全消化，而對於人生所需要的營養成份之吸收量，完全不減一二·鯉魚是一小時；牡蠣是一小時半；總之普通一般水煮的魚肉，大都在一小時至一小時半中就可消化。而獸肉中如牛肉要三小時四十五分才消化，而豬肉竟要達四小時四十五分始能消化完全，至此吾人可知吃

魚的好處了。因爲吾們都知道人生對於食物，即是一方面要容易消化，一方要盡量吸收其中的營養份。所謂營養份即指蛋白質，脂肪，炭水化合物，炭分，生活素（維太明）等五種，蛋白質是構造肉體之原，脂肪和炭水化合物是供給體溫和其他「能」的因素，炭分是構成骨骼，維太明是維持一切動物生存之重要分子。而吾們所日常歡喜吃的魚類，却又是最適合有此項條件的，這是上面各項分析的結果，俱已說及，吾人尚不願盡量吃魚麼？吾們可以相信，吃魚的一天一天的增多，而對於「魚」的捕撈，「魚」的運銷上多有着極大的進步！

今天是魚市場成立的第一天，而魚市場設立動機是調整魚市，擴充水產品的銷路，那末吾人在慶祝的時候，第一希望於魚市場的，就是能盡量擴充銷路，這不但是魚市場本身發展營業，同時尚可使人們獲得吃魚的機會，何況內地食糧不足的地方很多，大可以拿東南剩餘之水產品，以充荒瘠之區的民食，事實上甘肅蘭州每尾鯉魚要買三元，而江浙外海出魚的地方——就是上海這種都市吧，四月裏的小黃魚，二元也要買到一百斤，相差如是之鉅，吾人不能不就魚食運動之立場，希望於魚市場擴充「魚」的銷路，並提出標語二條，以爲本文之結束！

魚類是富有營養份，多吃魚類就是增強身體的康健！

要擴大「魚」的銷路，以興起廣範圍的魚食運動，而願魚市場爲先鋒！

魚市場

上海魚市場，經實部斥資鳩工，興建二稔，卒於今日落成開幕，吾人瞻顧斯矞皇闢靄，矗立雲漢之壯構，復俯思今後漁業之將能科學生產合理消費，則殊爲中國漁業前途幸焉！

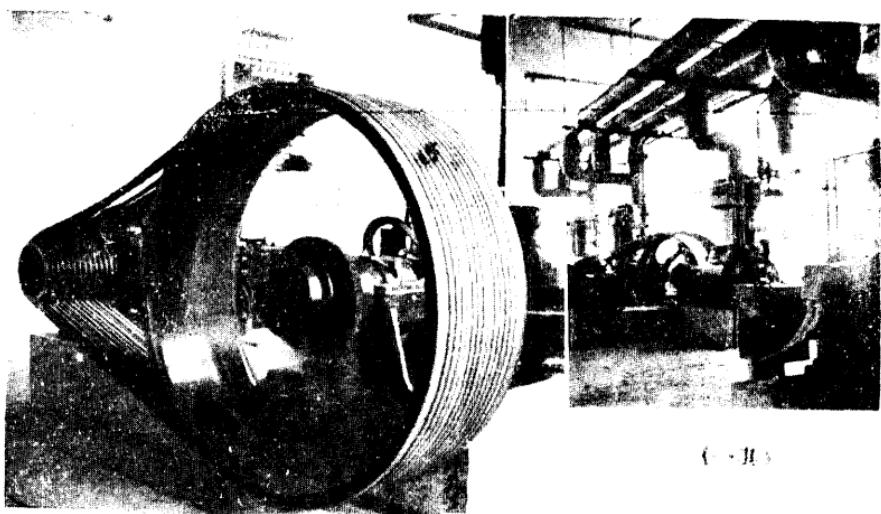
場址位於滬東之滬浦局路底，左挹大江，右撫浩水，蓋爲水中之島地，而經人工拓成者也，車抵楊樹浦東盡頭，折而越定海橋，於是平坦長途，立呈眼底，而魚市場之建築，乃隱隱出現於柳蔭烟靄中，清晨入作，傍晚離息之際，輕車疾駛，探首回顧，曉風殘月，春樹暮雲，輪笛催歸，夕鴉唱晚，此中景物，非居於都市塵囂者，所能領略。

途次景色，固屬不惡，然碼頭風物，或尤過於此者，其地適居吳淞口內之高橋東溝間，波平如鏡，沙鳥迴翔，設於案牘公餘，小立閒眺，片帆輕渡，烟水蒼茫，放眼對岸，則青樹婆娑，朱檣爍爍，亦至足使人神怡心曠，蕩滌襟懷已。

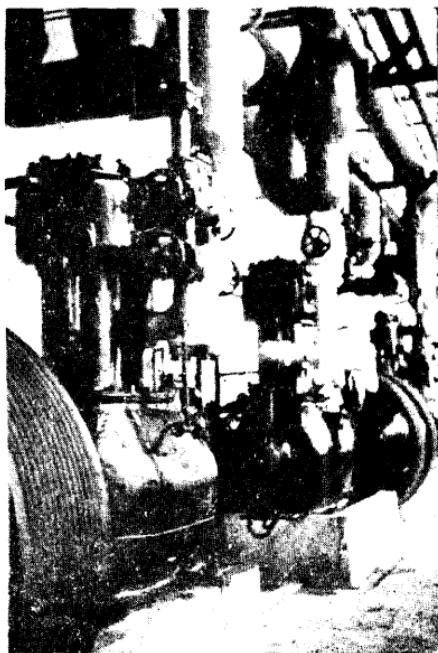
當於布穀聲中，偕數知己，划漁艇於岸畔，兩隣佳景，盡收眼前，亦人生一樂耳。

上海合作印刷公司承印
老西門金家坊

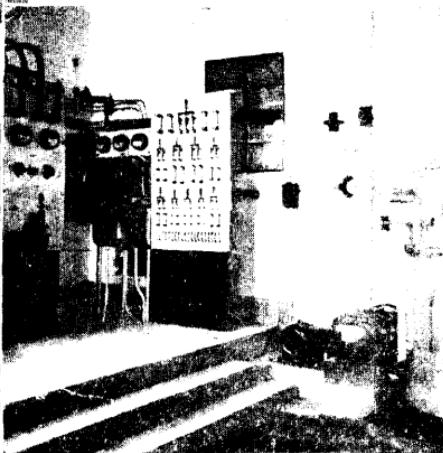
上海图书馆藏书



(一其)



(五其)



(一四)

室之設置
機器冷藏

廿四



馬上
一劍
獨行

卷(第一)

中華民國廿五年五月
讀書日記

