

# 雜誌社的那顆牛奶糖

陳燕琪

台中市立東山高中附設國中部歷史教師  
教育部國教署人權教育資源中心  
「民主的滋味教師社群」成員

同步刊登於人本教育札記第370期



在台灣，若提起牛奶糖，許多人的印象不外乎是黃色紙盒上印有天使商標的森永牛奶糖。而回顧森永牛奶糖的歷史，從一九一五年在《台灣日日新報》刊登的廣告，標示能消除疲勞、增進元氣，可以替代香菸，是現代人的必需品（註一）；一直到一九二八年大量生產，銷路除了日本全國，還擴及中國、台灣、朝鮮以及東南亞各地為止（註二）。客層從大人擴及到小孩的十來年間，不生產砂糖的日本，又是從哪裡取得製作牛奶糖的原料呢？

（註一）台灣人吃牛奶糖的歷史超過一百年了。  
<https://reurl.cc/L302G4>

（註二）森永創業一二〇周年特別網站  
<https://www.morinaga.co.jp/120th/>



（註一）QR碼



（註二）QR碼

## 「第一慫，種甘蔗給會社秤」

日本學者矢內原忠雄在研究日本帝國統治下的台灣時曾經說過「一部甘蔗糖業的歷史就是殖民地的歷史」。日治時期的殖民宣傳片《南進台灣》（1939-1940）說到在製糖會社的努力下，台灣成為日本糖業中心，其產量位居世界第四；而一國的文化水準，據說可從砂糖的消費率來判斷，所以為了因應消費增加，必須儘速計畫如何增產砂糖；又除了台灣，沒有其他地方能供應日本母國大部份的消費量，因此台灣糖業的使命更加重大。（註三）

(註三) #砂糖MIT\_\_糖吃越多國家越進步？臺灣的砂糖如何成就日本洋菓子

<https://storystudio.tw/article/gushi/morinaga-and-meiji/>



(註三)QR碼

## 《南進台灣》旁白宣稱：

由於農家的收入跟獎勵金使平均一年有一仟圓以上的淨收入，加上屬熱帶氣候，不需太多衣物，並以粗食溫飽，因此農民能專心致力於勤儉儲蓄，台灣農夫的情況比起內地百姓更令人羨慕。

「一仟圓」是多少錢呢？一九四五年，日本統治台灣的最後一年，小學女老師的月薪是五十圓（註四）。這麼說來，一仟圓淨收入是很不錯的。不過，現實真是如此嗎？

## 實情被李應章編寫在〈甘蔗歌〉：

種作甘蔗無快活，風颳大水驚到大。燒沙炎日也著行，一滴蔗汁一滴汗。哎喲喲，有蔗無食真壞命！甘蔗咱種價咱開，公平交易才應該。橫逆搶人無地講，將咱農民作奴隸。哎喲喲，啥人甘心做奴隸！登記種蔗做農奴，苦在心頭無地咻。弱者只好手牽手，據理力爭咱自由。哎喲喲！不達目的不干休！（註五）

（註四）〈王永慶早年的兩百圓有多大〉，陳柔縉，  
《聯合報》，民國97年10月26日  
<https://long11281128.pixnet.net/blog/post/289818617>

（註五）陳翠蓮著，《百年追求：臺灣民主運動的故事》，  
卷一 自治的夢想》（台北：衛城出版，2013），頁129。



（註四）QR碼

為了減少日本向外國購買砂糖的支出、方便日本資本在臺灣的發展，總督府選擇以糖業作為台灣發展的重點，除了發展新式糖廠外，還指定原料收購區域，並實施市場保護、資金援助等措施，讓日本資本在臺糖業的投資大為增加。而為了降低新式製糖業的原料成本，日本當局壓榨蔗農，出現「第一憨，種甘蔗給會社秤」的俗諺。



## 二林蔗農事件

日本統治下的台灣蔗農，也並不只會憨憨種甘蔗、受壓榨而已。

總督府政策導致過低的甘蔗收購價格、過高的肥料價格；加上會社秤重的方式不公，甚至採取先採收再發布低價的收購方式，使蔗農從一九二四年開始發起抗議。

其中臺中州北斗郡二林庄一帶（今彰化二林），是林本源製糖會社的甘蔗採收區，蔗農們於一九二五年成立二林蔗農組合，林糖展開交涉；但過程中，會社仍在警察保護下強行採收甘蔗，不滿的群眾和林糖會社員、警察發生暴力衝突。

事後參與人士也遭總督府追究責任，包含不在現場的農組幹部都遭檢舉，最後有九十三人被捕，三十九人被起訴，二十五人以「妨害公務」罪名分別被判刑三個月到一年，此即「二林蔗農事件」，也是台灣農民運動的開端。

## 「他們抓不到我的人，只能抓到我的屍體。」

一九四五年，結束日本統治的台灣並未擺脫殖民地的處境，人們說「狗去豬來」，一九四七年的二二八事件、三月屠殺（編按：關於三月屠殺，可參見本刊三六九期〈三月十日的魷魚粥〉一文），接續的是一九四九年以戒嚴令開啟對異議份子進行鎮壓的白色恐怖，長達數十年…。

直到一九八〇年代，國際上有美國透過《台灣關係法》體制，要求台灣必須進行與自由民主、人權保障相關的改革；國內也出現因經濟發展而漸有社會影響力的中產階級；也因接連發生的重大案件如一九八〇年的林宅血案、一九八一年陳文成案、一九八二年王迎先案等，使國民黨內部有必須改革的壓力。但即使如此，在一九八七年蔣經國宣佈解嚴後，卻也沒有落實真正的民主。

為了維持統治體制，蔣經國制定《國安法》凍結人民的司法救濟權，使平民在戒嚴時期遭受軍法審判的案件無法重新審理；更別忘了還存在同為非常法制的《動員戡亂時期臨時條款》及《懲治叛亂條例》。（註七）

（註七）薛化元、楊秀菁，〈強人威權體制的建構與轉變(1949-1992)〉，國史館主辦，「人權理論與歷史」研討會，2003年12月6至7日。

在「每個人心中都有一個小警總」的年代，三十七歲的鄭南榕（身邊較親近的友人以Nylon稱呼他）於一九八四年創辦《自由時代週刊》，以「爭取百分之百的言論自由」，揭發許多政治黑幕，卻也因此創下被查禁和停刊次數最多的紀錄。

接著一九八六年，他策劃推動五一九綠色行動，帶領群眾集會，抗議戒嚴三十七年；一九八七年，他發起二二八和平促進會，要求查明二二八事件真相；同年，他在公開演講中說：「我叫作鄭南榕，我主張台灣獨立！」；一九八八年，他與「台灣政治受難者聯誼總會」共同發起「新國家運動」；同年底，他刊登〈台灣共和國新憲法草案〉，一九八九年初，他接到涉嫌叛亂的法院傳票，但拒絕出庭應訊。（註八）

（註八） 鄭南榕基金會

<http://www.nylon.org.tw/>

（註九） 〈獨立，是台灣的唯一活路〉

自由時代，第264期（1989年02月18日）

<https://reurl.cc/D9ve9R>



（註八）QR碼



（註九）QR碼

在自家週刊的訪談中，當被問到為何不出庭應訊「涉嫌叛亂」？鄭南榕認為不出庭應訊可以讓人民瞭解國民黨政府是如何濫用公權力迫害政治異議者，以及透過行使抵抗權來表達爭取言論自由的決心。

（註九）於是一九八九年四月七日，當軍警荷槍實彈欲強行攻入雜誌社拘提時，鄭南榕在總編輯室自焚，以身殉道。

## 與牛奶糖交纏的，覺悟的犧牲

得年四十一歲的鄭南榕，除了是烈士之外，還是葉菊蘭的丈夫、鄭竹梅的父親。

這對母女要經過十年才能談起離開的鄭南榕，「媽媽才跟我說：『爸爸其實把我們放棄了，他為了他的理想，把我們放棄了。但我希望，我們要共同原諒爸爸。』」鄭竹梅曾說。（註十）

（註十）【轉載】專訪鄭南榕之女鄭竹梅：  
如果我被迫待在加害者的位置，我會怎麼做？  
<https://reurl.cc/5lon3v>



（註十）QR碼

爸爸離去那年，鄭竹梅九歲。九歲的孩子與爸爸的理想之間，或許還有點遙遠？然而，筆者知道，竹梅和爸爸之間，有一段親近的回憶。

竹梅回憶中的雜誌社總是熱鬧，文字記者、攝影記者、打字員、會計全都在辦公室工作，像個大家庭。她記得爸爸菸抽得很兇，還曾經在爸爸的菸盒放菸砲惡作劇，沒想到爸爸沒生氣，甚至還拿去嚇其他記者。趕稿的爸爸常常沖即溶咖啡來喝，也嗜吃甜食，「有天晚上爸爸偷吃了我的牛奶糖（應該是森永牛奶糖吧？），被我發現後，爸爸還對著生氣的我說『果然是有客家人小氣血統』...。」





來自(總統府-全球資訊網)

是了，牛奶糖連結一九二五年二林事件中的蔗農以及一九八九年自焚殉道的鄭南榕，如同賴和因二林事件而寫的詩作〈覺悟下的犧牲〉：

覺悟地提供了犧牲，唉，這是多麼難能！他們誠實的接受，使這不用酬報的犧牲，轉得有多大的光榮！（節錄）

這首詩，用於感念鄭南榕，似乎也很恰當？

而當我們面對竹梅九歲時的作品：

爸爸像太陽一樣，如果太陽不見了，我會哭，我會叫，但還是叫不回太陽。

當葉菊蘭對鄭竹梅說「我們要共同原諒爸爸」時，原諒的是為爭取民主與自由而站出來的人。所以當一九八九年葉菊蘭棄商從政、當她拍下在街頭幫孩子整理頭髮、繫上頭巾的那張相片，訴求「請你陪我打一場母親的戰爭」，那便不再只是寡婦孤兒的愁苦，是比之更甚的，因為認同南榕爭取百分之百的言論自由、二二八平反（轉型正義），以及台灣獨立建國的理念而投入選戰的戰友，自此，被放棄的弱者成為勇士，為尚未得到的義奮鬥。

於是，在鄭南榕殉道前後幾年的那些運動：後勁反五輕、五二〇農民運動、工農子女教育補助、無殼蝸牛、野百合...我們可以看見生者以行動見證，在實踐的過程中延續亡者的理念；而社會進步的原動力正是來自弱者的奮起，因弱者的奮起即是義士的鬥爭，於是二林的蔗農還在、殉道的南榕不死，活在所有反抗意志與不屈服的精神之中。

## 自由時代的牛奶糖

追求民主與自由的過程彷彿一場沒有終點的接力賽，因為威權總伺機在民主浪潮消退時復辟，現在被視為理所當然的一切，需要公民的積極參與方能持續。

我們無以回報前輩們奉獻的青春性命，只能站上個人的戰鬥位置，在當下做自己能做的事，並且有義務記得為了民主自由價值而犧牲的人們。

所以我們吃一顆竹梅的牛奶糖，記得口中的甘甜有集結對抗資本家剝削的二林蔗農，記得一個幽默風趣，有時還會偷吃女兒糖果的父親，如何在人權飽受箝制的年代，成為以肉身抵抗獨裁政權壓制的 Nylon，然後不要遺忘這民主的滋味。

## 牛奶糖食譜

### (1) 做法

- ①取一淺底容器（這裡用琺瑯烤盤），依容器大小裁切烘焙紙後備用。
- ②準備自己拿的順手的有柄鍋（這裡用的大小是20公分寬），開中小火，將材料依序放入鍋中，以用耐熱刮勺攪拌至所有材料完全融化在一起。
- ③隨著溫度上升，材料會沸騰、出現冒泡狀態，記得用耐熱刮勺不斷攪拌，以避免燒焦。
- ④攪拌材料呈現相對濃稠的狀態時，以耐熱溫度計量測溫度，若溫度到達攝氏110度時裝瓶，冷卻後即完成牛奶抹醬。
- ⑤若持續攪拌，當溫度來到攝氏120度時，起鍋將材料倒入事先預備好的淺盤當中，以抹刀將材料整平，放進冰箱稍微冷卻。
- ⑥戴上手套，取防沾紙（或用市售糖果紙）裁切成合適大小備用。
- ⑦將淺盤從冰箱中拿出，戴上手套，以刀具裁切成合適入口的大小，用防沾紙包裝後，即完成牛奶糖。
- ⑧若持續攪拌，當材料顏色呈現咖啡色，且溫度來到攝氏130度時，起鍋將材料倒入事先預備好的淺盤當中，以抹刀將材料整平，置於室溫稍微冷卻後，用刀具裁切成合適入口的大小即是硬質糖（偉特糖）。

（依照加熱時間的不同，能做成抹醬、生牛奶糖以及硬質牛奶糖。）

## (2) 材料

- ①動物性鮮奶油.....400公克
- ②蔗糖（二砂） ..... 200公克
- ③水麥芽（水飴） ...約60公克

\* 參考【夢幻廚房在我家】手工懷舊感牛奶糖，奶香在嘴裡大爆炸啦！

<https://www.youtube.com/watch?v=QqdPEKcMNbo>



(參考)QR碼