



放棄官菜的反對黨

黃惠貞

板橋高中歷史科教師

教育部國教署人權教育資源中心成員

同步刊登於人本教育札記375期

有一種菜系叫「官菜」

上海是鴉片戰爭之後第一批對外開放的港口，發展到一九二〇年代，已經是個國際大都會，在飲食文化上非常講究且精緻。上海菜可以分為「本幫」、「外幫」、以及「海派」三種類型。「本幫」指的是一般市民生活中產生的當地菜餚。「外幫」則是融合中國各省烹飪專長的各地精華。這些菜系相互學習，演變為適合在地人口味的混血新菜餚便稱為「海派」。

民國初年，許多知識份子來到上海就學或是出洋留學，而留洋歸國後，也在此大展身手；因此，民初知識分子多數都有上海經驗。一九四九年之後，中華民國政府遷台，在黨國體制下，來台的黨政官員多為江浙籍，並帶來發跡自上海的江浙資本家、知識份子，對台灣的飲食文化產生相當的影響。

集結江浙菜系精華的上海菜也就成了富裕和社會地位的象徵，因而有「官菜」之稱。上海菜最重要的烹飪手法是「燒」，特徵可以用「濃、油、赤、醬」四字來概括，也就是以醬油燒製食材，不斷搖晃鍋具使油水充分結合，色澤濃稠油亮、滷汁肥濃醇美，滋味鹹中有甜、甜中有鮮。這種烹飪手法製成的肉食如：燒黃魚、燒肉在今日已經是家庭餐桌常見的菜式了，但在普遍還不富裕的一九五〇年代，可是一般人肖想不到的美味。

浙江人雷震的能量來源就是這些菜式，所謂「飢來吃飯倦來眠，即此修身便是仙」，他要攢足氣力寫回憶錄，把他如何從協助統治者建設「自由中國」的座上賓變成階下囚的民主追求公諸世人。

黨國體制下的《自由中國》



雷震，浙江長興人，蔣介石的同鄉，國民黨還在「中華革命黨」時期即入黨，畢業自京都大學，專攻行政法、憲法學。

回國後在國民政府中任職，且逐步高升，歷任國民參政會的副秘書長、政治協商會議秘書長、制憲國民大會副秘書長，深度參與政府的憲政建立和政府組織。

政府來台之後，他還被蔣介石延聘為國策顧問，後又被派往香港擔任慰問使者，負責聯繫赴港的民主人士組織跨國際、黨派反共陣營來支持中華民國在台灣這個最後的「自由中國」。

(圖片來源／維基共享資源)

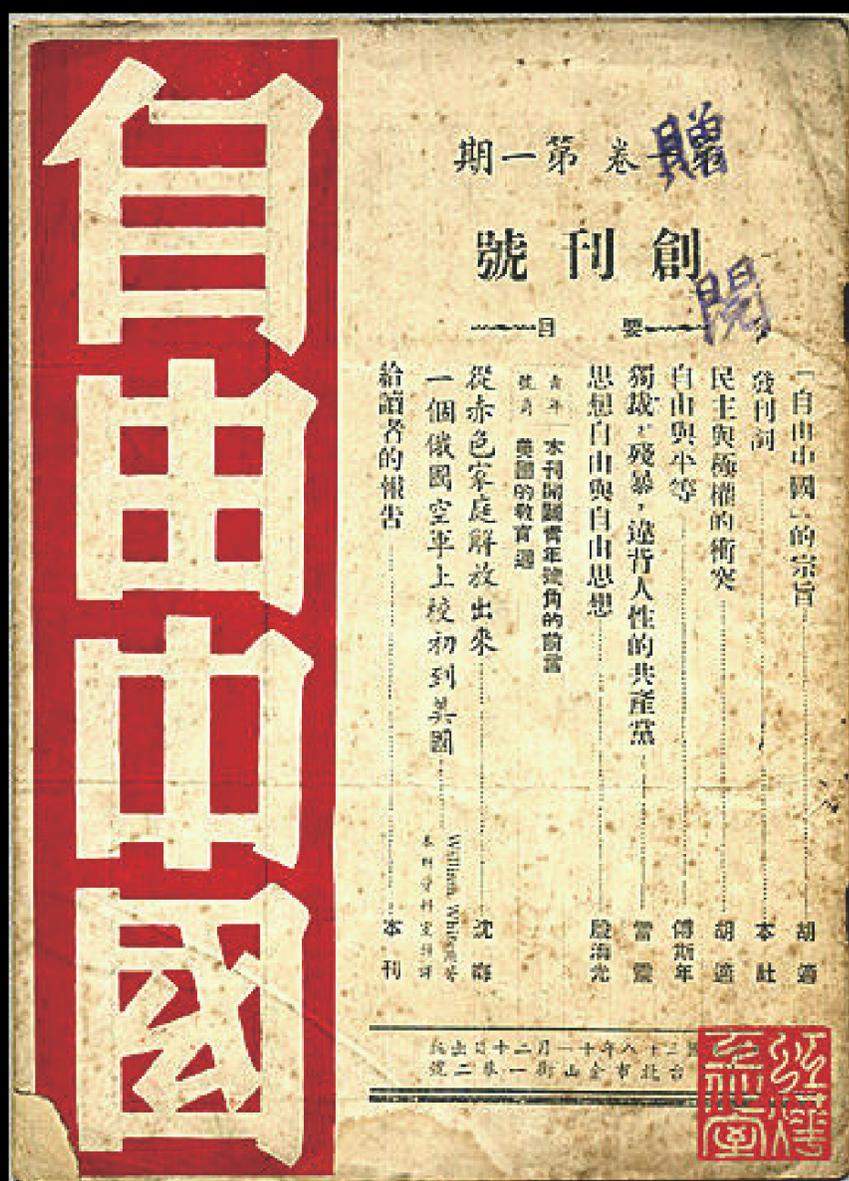
一九四九年三月，國民黨軍隊於徐蚌會戰大敗後，在台大校長傅斯年的家中，幾位曾留學西方的知識份子決定共同籌組「自由中國社」，發行刊物和報紙，由胡適撰寫該社宗旨（還擔任最初三年的發行人），並由雷震親自送到已經下野，閒居於故鄉溪口的蔣介石家中，得到他的同意以及承諾支援經費。那是動員戡亂時期，出版刊物需要取得執照，而《自由中國》雜誌在出刊四年後才取得內政部的雜誌登記證。

"簡單說，這份雜誌是受到官方認可、擁有來自高層授予的特權"

創刊號的文章，除了胡適親撰的〈自由中國的宗旨〉，還有雷震的〈獨裁、殘暴、反人性的共產黨〉、殷海光的〈思想自由與自由思想〉。從內容上看，這個刊物的主旨就是要以自由民主抵抗極權政治，與當時反共抗俄的基本國策非常契合。無怪乎這本雜誌的贊助者、訂閱戶不乏當時的黨政高官，公家單位甚至是軍隊也集體訂閱。

社會學者吳乃德說：「這份雜誌是國民黨政權內部的自由派所自動構築的反共思想防線。」《自由中國》原是一份黨國「體制內」的雜誌。

強人體制與唱反調的異議者



遷台以後，國民黨成立「中央改造委員會」，以加強社會控制，使個人獨裁和黨國體制緊密結合。修改黨章後，蔣介石成為永遠的總裁，不需要選舉、也不會有下一任。

為了執行黨意，在全國公家單位，乃至於各種職業團體廣設國民黨的小組，仿照共產黨將黨設在政府之上，所有決策一概由黨組織決定，再交由政府機關執行。

為了統一高級公務員的思想、培養對領袖的忠誠，另外設有「革命實踐研究院」。想在黨國體制內官運亨通就必須到這裡接受思想檢視、忠誠度考驗。

"許多懷有自由主義、多元民主思想者對這樣的改造當然是不屑的"

雷震曾在籌備會議中發言反對設立軍中的黨組織。一九五一年六月號出刊的《自由中國》社論，編輯委員夏道平更公開為文批評時任保安司令部司令的彭孟緝「利用權勢」、「誘民入罪」的不當。這篇文章引起彭孟緝的不滿，造成一陣騷動。雷震動用關係疏通，並在下一期刊出賠罪道歉的文字，但卻引起人在美國的胡適不悅，去信雷震，要求若《自由中國》雜誌無法捍衛言論自由，他就要辭去發行人。雜誌將胡適的信件刊出，讓國民黨顏面無光，國民黨改造委員會還一度討論是否開除雷震的黨籍。

該事件後，雜誌繼續鼓吹言論自由，一九五一年十一月號的社論說：「在情況非常的時候，大家不得不犧牲言論自由。...這種論調不能自圓其說...凡誠意於實現民主政治者，必須尊重且培養言論自由。」這主張打到國民黨賴以維持威權的痛腳——總統無限期連任、禁止組織新政黨、限制言論自由、政府不守法...理由都是「非常時期」。

從此，雷震與雜誌跟黨國高層越走越遠，一九五三年雷震的國策顧問職務被免除；一九五四年美國國務院邀雷震赴美，而他被禁止出國。

一九五六年，蔣介石七十大壽，雜誌社發行專刊提供建言。這個《祝壽專號》一共印行了九版，大為暢銷。其內容是勸阻蔣介石尋求三連任總統、期待建立民主政治、批評國民黨控制軍隊。這次，蔣經國領導的政工系統與救國團主動發出攻擊文章，施壓國民黨地方黨部、鄉村地區的書店不得銷售該雜誌。

雷震案 X 蔣中正未審先判 X 還原歷史真相

《自由中國》發行人
雷震

雷震之刑期不得少於十年

蔣中正明確裁示：刑期不得少於十年
未審先判 已違反軍事審判法

促進轉型正義委員會
TRANSITIONAL JUSTICE COMMISSION

(圖片來源／促進轉型正義委員會)

在黨國體制下籌組反對黨

一九五八年起，雜誌繼續推出「今日問題」系列，由殷海光執筆痛批國民黨宣傳的教條、檢討反攻大陸的神話；傅正則執筆批評救國團、教育。國民黨中央宣傳會報上，有人體察上意提案將該雜誌停刊、逮捕編輯和作者，經大老疏通後才暫時停止討論。這時，官營的《中央日報》、民營的《聯合報》、《自立早報》都加入攻擊雜誌的行列，只有《公論報》敢於聲援，也因為這個機緣，雷震與本省籍民意代表所組成的「黨外人士」產生聯繫。

一九六〇年五月十八日，來自全台的民主人士在「本屆地方選舉檢討會」上決議組織新而強大的反對黨，並將會議全文刊登在雜誌上。嗣後，雷震風塵僕僕於全台各地舉辦座談會，參與並倡議籌組這個名為「中國民主黨」的全新在野黨。九月號雜誌刊出聲明，宣告新政黨將於九月底成立。隨即，雷震等人在九月四日被捕，組黨運動戛然終止。

"十月八日宣判，罪名是「明知（雜誌社會計）劉子英為匪諜而不告密檢舉」，以及「以文字為有利叛徒之宣傳」兩罪合併刑期為十年"

事發前數天雷震已經有了警覺，他較往常更早一些到城中區和長女雷美琳一同外出午餐，他告訴女兒：「他們要抓人了...有人通知我去美國大使館迴避，我已經拒絕了。」當時，雷震的小兒子還讀小學，大女兒已經在工作。他叮囑女兒：「妳要有個心理準備，也許有一天是需要妳去照顧媽媽和弟妹們的。」雷美琳記得那一天的午餐，父女二人正吃著家鄉味的煨麵。



精心設計的黑牢

雷震大約是白色恐怖時期涉案者官階最高、與執政者關係最親密的一人。當時，碰上重要案件，當局往往「先射箭再畫靶」，先安罪名、規劃逮捕流程、甚至訂好刑期，所謂審判只是應付外界質疑的幌子，雷震案就是這麼被執行的。早在逮捕雷震的兩年前，警備總部就籌備了「田雨專案」（「雷」的拆字），目標是逮捕雷震和相關作者並且查禁雜誌。

一九五九年蔣介石還親自指示，針對雷震「如確有匪的關係即應以匪諜論處」事先安好罪名。警備總部草擬的起訴書曾以「為匪宣傳」為罪名，且原本預訂逮捕的對象還包括台大教授殷海光。而整個逮捕行動由蔣介石親自指揮，判決書罪名和刑期也是蔣本人由警備總部草擬的三案中勾選，刑期也正好符合蔣介石要求的「不得少於十年」。

雷震被捕時，最初關押在警備總部看守所裡，長達八十天不能與家屬會面，長女雷美琳是透過各種管道才能在所長同意下，隔著窗戶玻璃遙遙與父親相望，連話也無法說上。雷美琳在多年後回憶：「我親自體驗了咫尺天涯的感受。」

在這樣的體制下，監獄中的生活當然也充滿人治色彩。雷震算是有特權的，他可以自由書寫，十年內他寫了四百餘萬字的《回憶錄》，但出獄時仍被沒收。他有受刑人打理生活瑣事，也有小廚房烹飪自己的食物，甚至可以自帶冰箱（雖然常常沒電）儲存家人送來的食物，也可以定期與家人會見。

但是也仍會被檢查信件、甚至被禁止寄發信件或不知什麼原因突然被禁止會見家人。獄中十年，雷震給夫人向筠的家書，寫的都是些送衣服、買菜、教養小孩的家庭瑣事。為了健康，雷震總是要家人多送蔬菜，但偶爾要吃肉食，他總要家人送紅燒肉，因為耐放而不必給家人添麻煩，紅燒魚則是特殊節日才有的請求。

在獄中，為免禍害蔓延子女，雷震積極安排鼓勵子女多移居外國，長女想帶未曾見面的外孫回國探視，他也以旅費昂貴、來回費時勸阻。出獄後，雷震已經高齡七十四歲，無法有什麼積極政治活動，但是情治單位仍然每日二十四小時監視、監聽。為了怕連累友人，他只能儘量減少來往。

歷史，會做怎樣的證明？

與雷震同案被捕的還有一九五八年才加入雜誌編輯群的江蘇人傅正。他早年得到時任三民主義青年團團長蔣經國的賞識，來台後任職於政工幹校，專職訓練政工幹部。被捕後，在台舉目無親的他就沒那麼幸運了。

而且，即使當局根本查找不到任何他與匪諜有關的證據，軍事法庭仍認為他的文章是「實與匪統戰叫囂遙相呼應」、「有利於叛徒之宣傳」，依照〈戡亂時期匪諜交付感化辦法〉被處以感化教育，而又因為感化教育並非刑罰（只是「保安處分」）當局不允許他聘請律師為自己辯護。

他原被判處三年感化教育，到期後又被認為「思想傾匪如故」、「不知悔過自新」又被繼續執行，總共坐牢六年三個月。在那個黨國說了算的威權時代，罪刑法定主義是不會有人理會的。

一九六六年出獄後，傅正在私立大學任教，生活清苦。受到黨外運動人士的邀請，他又在戒嚴時期參與民主進步黨的成立，為了擔心被抓捕，他還協助研擬第二波、第三波遞補名單，一心一意要組成反對黨。這一次的組黨，在統治的強人病入膏肓、以及國際局勢變化下，站穩腳步成立了。這位在台只留下民主思想DNA的外省人，終身未婚，在台沒有親人。

"他的人生成就是「唯一參與兩次組黨運動的民主先驅」"

一九八八年四月，雷震夫人宋英（時任監察委員），與傅正共同發起「雷震平反運動」，調查、索討雷震在獄中書寫的《回憶錄》文稿。當時國防部長在立法院接受質詢時還說：「有關雷震獄中回憶錄手稿...目前保存良好，如要取回，應依軍監規定辦理。」看似取回有望。

但是，就在監察院著手調查期間，關押雷震的新店軍人監獄召開數次監務會議，決議該文稿內容多為「攻訐三民主義、詆毀政府、國父與先總統蔣公、為匪張目等。嚴重歪曲荒謬」應按照規定「予以沒入並廢棄之」。最後，於隔日在監獄焚化爐前空地焚毀。雷美琳說曾看過陶百川向她展示的回憶錄焚毀的檔案照片，而照片中只是一層灰燼，她和家人都懷疑照片的真實性。

也就是說，即使已經解嚴民主化、有政府權責機關著手調查，但是過往執行監控的軍事機關，其機構人員還是會執行威權的黨國意志，雷家人的所有物討不回、重要歷史證據煙消雲散、歷史的轉型正義還遲遲未到，人們對加害者與加害集團共犯莫可如何。

雷震晚年自籌墓園，捨去他早年多種黨政職位名號，在墓碑上只寫兩個頭銜：「自由中國半月刊發行人、中國民主黨籌備委員」，這是他一生最驕傲的兩件事。他在給兒女的家書中自信的說：「我是締造中國歷史的人，我自信方向對而努力工作，歷史會給我做證明。」

在今日言論自由普及的民主社會裡，而白色恐怖時代的真相仍未大白，我們該如何為他們做證明呢？

* 延伸閱讀：

雷震全集（雷震紀念館研究中心有電子資料庫可供查詢）

雷震《雷震家書》

吳乃德《百年追求卷二：自由的挫敗》

白恐，不分省籍

在白色恐怖時期，像雷震和傅正這樣因言論而獲罪的人，以職業類別來分軍公教占最大宗達49%，其次才是一般勞工佔12%。以省籍來分，外省人佔45.32%，而向來被認為與當權者最親近的同鄉浙江和江蘇人則佔其中的1/4，考量當時外省人、江浙人在台灣所佔人口比率，這個數字高得嚇人。

然而，雷震和傅正身為國民黨忠貞黨員，又受兩蔣父子信任、重用，他們大可以遵守當時強人體制下的人治作為，不加思索的聽話辦事，肯定可以飛黃騰達或至少是永保安康，也不必臨老入囚牢，甚至還禍及子孫。雷震的長子從軍時因延誤就醫而英年早夭，子女也多避居外國，不似許多國民黨官二代、三代或依賴祖蔭擔任公職或是利用黨國資本經商致富。

戰後台灣的族群衝突，實則是威權體制政府錯誤政策所導致的

雷震和傅正的案例正顯示：

在強人的威權之下，受害的是所有被統治者，不分省籍。

蔥開煨麵（一人份）



圖·文·烹

陳燕琪教師

歷史教師深根聯盟成員

材料：

1. 雞高湯 500C.C. 左右（可使用市售罐頭）

- ① 雞骨架 2付
- ② 蔥 2支
- ③ 薑 姆指大小1塊
- ④ 水 2500C.C. 左右

2. 蔥油（可使用市售罐頭）

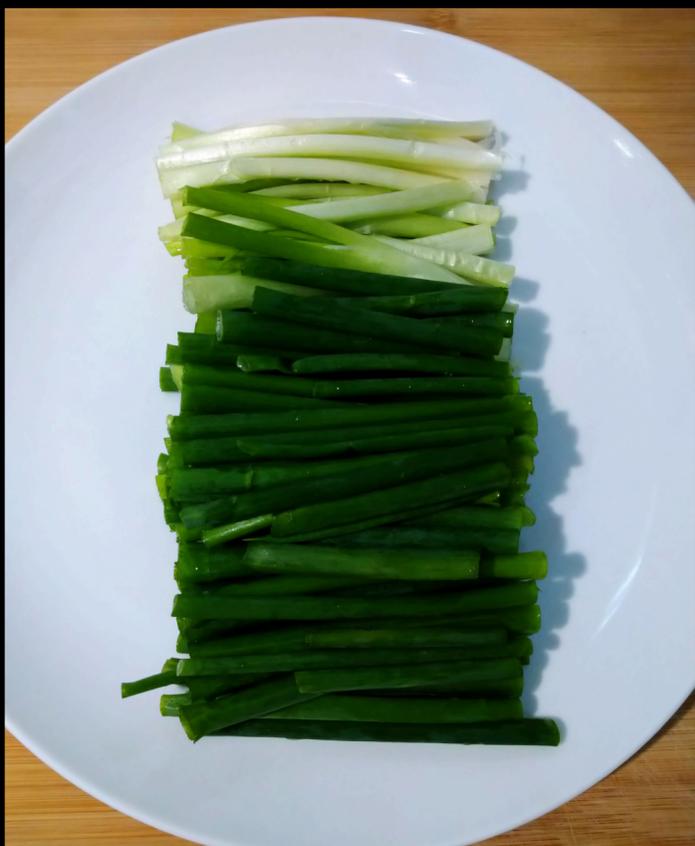
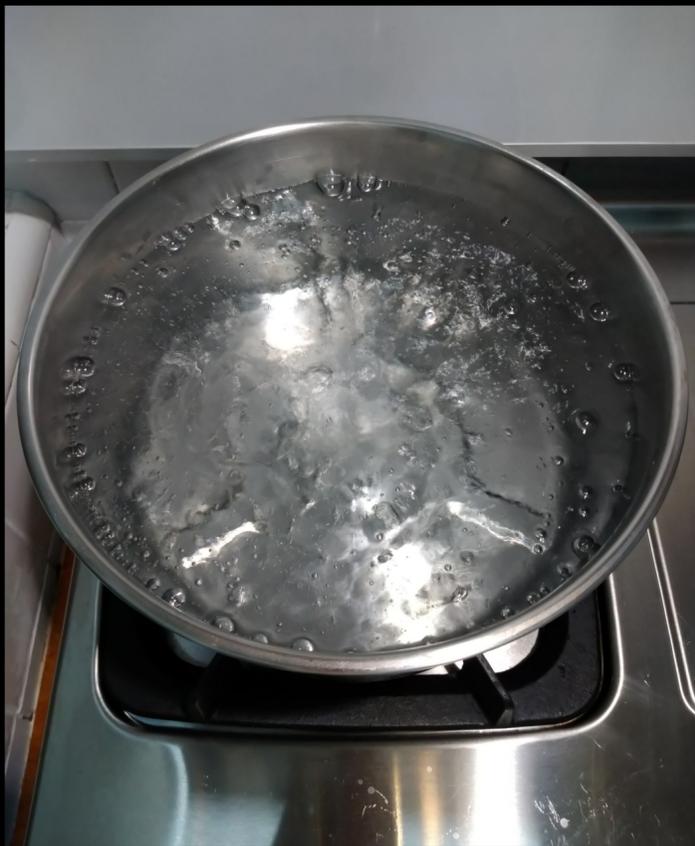
- ① 植物油 450ML
（油量可調整，但需耐高溫，這裡採用玄米油）
- ② 青蔥 1把（不限任何品種）

3. 蝦米 25G

4. 生細麵 1球

5. 調味料

- ① 蠔油 2小匙
- ② 鹽巴 少許
- ③ 白胡椒粉 少許



作法：

11. 雞高湯

- ① 起一鍋水，待水滾後放入雞骨架汆燙以去除血水及部分油脂
- ② 將汆燙過的雞骨架以清水沖洗過，重新放入另一鍋2500C.C.的冷水中，同時加入清洗乾淨的蔥和削皮後的薑一起煮
- ③ 等水滾後撈起浮沫，轉小火並蓋上鍋蓋續煮約一小時即完成雞高湯。未用完的部份可分裝冷凍，待其他料裡使用。

2. 蔥油

- ① 蔥切長段，並將蔥白、蔥綠分開
- ② 以有深度的小鍋盛裝玄米油並開中小火
- ③ 因為蔥綠容易燒焦，所以先放蔥白部分以低溫油炸，待蔥白略轉金黃後再下蔥綠一起油炸
- ④ 等聞到蔥油香氣，在蔥尚未炸到焦黃之前即可熄火。未用完的部份可用乾燥清潔的玻璃罐盛裝並以室溫存放，待其他料裡使用。

3. 煨麵

- ① 蝦米稍微清洗後瀝乾備用。
- ② 起中小火加熱砂鍋後，視個人口味在鍋裡放2到3大匙蔥油（採用砂鍋是為了熄火後直接上桌，也可以使用一般炒鍋）
- ③ 將蝦米下鍋炒香
- ④ 倒入高湯待滾開後續煮5到10分鐘，讓蔥油與蝦米的香氣能充分融入。（若想加湯，請將雞湯煮滾後再加，讓麵條在持續相同的高溫中吸收高湯是好吃的關鍵）
- ⑤ 接著放調味料試湯頭，再下麵條，煮的過程隨時撥開麵條避免黏鍋以及撈起浮沫，將麵條煮到喜歡的軟硬度即可熄火完成蔥開煨麵。

紅燒黃魚



圖·文·烹

陳燕琪 卍一

歷史教師深根聯盟成員

材料：

1. 黃魚 1條（約3~4人份）
2. 橄欖油 2大匙（耐高溫的植物油皆可）
3. 調味料（以《清稗類鈔》的做法進行調整）

《清稗類鈔》寫到「黃魚或醋摟，或酒蒸，或油炒，以之入饌，閩人皆呼之曰瓜。而濱海之地，終年皆有之。家常自食普通之法，為煎黃魚，切小塊，醬油浸一小時，瀝乾入鍋煎之，使兩面黃，加豆豉一杯、甜酒一碗、醬油一小杯同滾，候滷乾色紅，加糖及瓜薑收起，則沈浸醞郁矣。」

- ① 豆豉.....1小匙
- ② 甜酒釀的甜酒半杯...半杯（120ML，可用米酒取代）
- ③ 米酒.....半杯
- ④ 醬油.....半杯（濃款或淡款皆可）
- ⑤ 砂糖.....適量
- ⑥ 醬瓜.....3塊（這裡用市售醬瓜罐頭，也可省略）
- ⑦ 醃漬薑.....姆指大小1塊（這裡用生薑替代）
- ⑧ 辣椒.....1條（可省略）
- ⑨ 青蔥.....2支

作法：

- ① 將魚販處理過的黃魚再度用清水沖洗並拭乾備用
- ② 以中火熱鍋後加入橄欖油，再放進黃魚煎至兩面金黃
- ③ 轉小火，下豆豉、甜酒、米酒、醬油後蓋上鍋蓋紅燒，待醬汁減少約三分之一時，將魚翻面使兩面都能吸收醬汁
- ④ 當湯汁減少到剩下三分之一時，加進砂糖、醬瓜、生薑、青蔥、辣椒，讓黃魚兩面都能吸收醬汁，即可起鍋完成紅燒黃魚