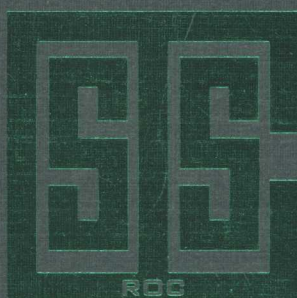


台糖技術與研究的回顧

桑祥麟 著



臺灣糖業研究所 編
中華民國蔗糖技術學會 出版
中華民國九十年九月

台糖技術與研究的回顧

——我在台灣糖業四十年——

桑祥麟 著

臺灣糖業研究所 編
中華民國蔗糖技術學會 出版
中華民國九十年九月

序

經由民國五十七年國際蔗糖技術協會(ISSCT)及今年五月國際精糖協會(SIT)在台北舉行之盛況，顯示台灣的糖業技術及成就已受全球肯定。其中，本學會除了糖業技術已展現耀眼成就外，農業、畜殖、食品加工及近年來受到眾多矚目的生物科技，也都相繼開花結果。而台糖公司亦藉著全體同仁勤奮努力的打拼精神，持續推動產業科技發展、創造良好研發環境、培育高科技研發人才，終使日新月異之事業經營成果，普獲國際間之認同，達成「以科技知識建構公司永續經營」之經營目標。

桑前所長曾擔任本學會理事及技術委員會召集人，是學會內帶動技術與研究發展的關鍵決策智囊之一。由他撰寫的「台糖技術與研究回顧」，在本人從頭到尾仔細拜讀後，真有佩服之感。在書中，桑前所長將他的親身經驗，循著台糖科技發展脈絡，忠實地記錄糖業轉折的史實，深入淺出、娓娓道來，親切可讀，為光復後台灣糖業技術開發及研究發展的軌跡，提供不少歷史見證。其中有些雖是點點滴滴的個案敘述，但卻是最好的工場故障原因尋找及效率改善之經驗，足堪為工場管理之寶貴參考；有些則是研究開發的新方法及新產品的研究管理經驗，諸如推動統計、品管、實驗計劃法、儀器分析……之新方法與新知識之研討，及如何整合串聯一系列技術以成功開發商業化新產品等，可作為科技長遠發展的參考。至於書中所述的生活點滴，可使讀者領悟到做人的道理，妙語妙喻，耐人尋味。

本人相信此書將能使讀者感受到台糖的成長、桑前所長的膽識、及許多的啟示。台糖過去在大家的努力打拼下，締造許多傲人的成果。然而在環境變化快速、經營壓力日增的今天，台糖有很多事情將亟待改革、改良或改進，因此隨著時代的脈動，我們不能再恪於傳統的模式，必須以新思維來改善各項做法，進而得到技術提昇。甚盼未來台糖人均能以新思維來加速經營轉型、拓展新事業，並以堅定之信心推動紮根工作，因為唯有技術創新與績效提昇，才能永保台糖的競爭力，唯有求新求真的人才，才能永續台糖的生命力。

中華民國蔗糖技術學會

理事長 鄭鴻財

鄭鴻財

民國九十年九月

序

本人自民國五十七年進入當時台灣糖業試驗所的工業化學系任職微生物助理研究員，至桑前所長退休時(民國七十八年七月)與他共事廿一年。在此期間承他不斷指教、鼓勵與提攜，更從他深思、認真、毅力、負責等等的做事態度中學習並獲益良多。在他退休前夕，感激與懷念他的研究精神及在學術、產業上的貢獻，收集了他所發表的著作，將之有系統的整理，彙編成冊「桑所長祥麟論文集」。由當時製糖化學系系主任陳治玄先生及本人代表兩系（原工業化學系重組為製糖化學系與副產發展系）同仁呈獻，作為永久紀念。雖然由此著作可看出其研究的嚴謹態度，戰戰兢兢的學術研究，及守恒執著的研究精神。但對於解決公司現場生產技術瓶頸及謀求公司永續經營而研擬各項研究議題的心路歷程，無法從該著作看出端倪，在他服務公職四十一年中，實為憾事。桑前所長雖已退休十二年，憑著對台糖充滿著關懷與期許、豐富工作經驗、高超學識與毅力，毅然然而提筆將這段歷程詳細寫成巨冊，做為上述「論文集」之補遺。

這本書充滿了晶瑩的智慧，內容包涵製糖工場任職期間之學習與困難排解情形、技術援外工作情形、研究所任職期間研究業務與工場現場及公司永續經營目標之密切配合歷程，以及生活的體驗。書中每一片段含有對於台糖和人生的透視，其一段段風趣的小故事，生活照片的回憶，將會引起讀者很多迴響。本學會技術委員會編印此書，希望各會友與讀者藉此書，共同回憶台灣製糖甘苦的一頁，同時希望藉由此書達到經驗傳承，更重要者供後輩為人處事之參考。

中華民國蔗糖技術學會

技術委員會召集人 王隆輝 謹序

民國九十年九月 於

台糖公司研究所 台南市

目 次

前 言	1
一、畢業與工作	3
二、蒜糖瑣談(其一)	5
蒜頭糖廠 甲種實習員	5
戒嚴時代	7
燒 書	7
單身宿舍	8
三、蒜糖瑣談(其二)	15
蒼蠅、螞蟥、老鼠	15
拜 拜	16
威望與領導	16
四、份內與份外的工作	19
五、工場裡的故障與意外	21
蒸汽機汽缸軸之裂斷	21
發電機軸承的損壞	21
H-600 鍋爐前排管(Front tubes)的燒彎	21
蒸發罐失火	23
觸電與一氧化碳中毒事故	23
氨水化氣傷及眼睛	24
目睹 Mini 氣爆	25
六、推行品質管制與其有效利用的省思	27
七、生活在溪州(其一)	29

八、生活在溪州(其二).....	31
九、虛工與化繁為簡的範例	33
十、兼煉白糖與蔗渣剩餘率	37
十一、溪湖憶往	41
「化驗分析誤差」管制制度的推行	41
糖廠檢驗工作的任務	43
寒酸交迫在溪湖	46
十二、非洲之行	49
十三、非洲 SUCRAF 糖廠.....	55
結晶室位於工廠二樓	55
蒸汽系統設計的單純化	55
十四、我們在非洲糖廠的工作	63
十五、二次赴非洲	71
十六、人、事、物的雪泥鴻爪	75
甜菜糖與甘蔗糖有分別嗎？	75
甜菜糖廠的氨氣	75
南非之旅	75
Mackay 公園中的台灣漁船	77
澳洲的南回歸線與台灣的北回歸線	78
澳洲酒精製造技術的特點	79
十七、頑固汁的發生與處理	83
十八、粗砂精煉品質試驗改良的經過	87
十九、汁汽抽取(Vapor Bleeding)的推行.....	91

二十、台灣糖業研究所	99
廿一、期中評議會制度的成立	107
廿二、一份使我困惑的研究試驗報告	109
廿三、開辦在職進修課程增進研究工具知識	111
廿四、評議會改組與我的升遷	113
廿五、無硫特砂製造之研究	117
廿六、連續碳酸飽和法的研發	123
廿七、Mini 型精煉糖廠的建立與生產	131
廿八、糖業試驗所的新知會	137
廿九、濕式堆積蔗渣法的研發	139
三十、工業膠的研究發展	143
卅一、葡萄糖異構化酵素與高果糖玉米糖漿的研究與考察	147
卅二、離胺酸的研發與生產	153
卅三、生產技術服務處的成立與工作的展開	157
卅四、所長任內工作紀要	167
台灣甘蔗糖業與糖業研究環境的變遷與適應	167
甘蔗新品種的研發成果與研發新方法的省思	168
發展新產品及「技術」商品化觀念的推行	170
加強管理二、三事	175
恢復研究員升等評議制度與成立頒發優秀人員金章制	179
成立技術及評價人員升遷新制度	180
Vax 電腦中心的改善運用	182
卅五、退休前的一次專題演講---海水淡化技術的介紹	185

蒸餾法(Distillation Processes by MEE ,MSF & Etc.)	186
薄膜去鹽淡化法(Desalination with Membrane Technology)	186
冷凍去鹽法(Desalination By Freezing).....	186
化學去鹽淡化法(Desalination by Chemical Method).....	186
卅六、退休前的一次專題演講----變異數分析與檢定要因 顯著性方法的探討	191
卅七、汽電共生與節約能源的問題	195
汽電共生技術的探討	195
當前汽電共生系統跨廠設計的芻議	205
卅八、後記.....	207
審稿的話.....	211

前言

我國製糖技術的發展，早在宋朝時代已有文獻記載，其中尤以明代的「天工開物」一書中、記載最為詳細。當時該書已收錄了數十種技藝，包括造紙、建築方法、陶瓷等燒窯技術以及從硃砂(HgS)中提煉水銀等，圖文並茂。其中對於用甘蔗製糖的技術亦有詳細描述，甘蔗用牛車運往糖廠，以石轆榨汁，再以鐵釜加熱加灰等處理、幾與現代製法之原理相仿。最有趣的是我們在台灣收集到清末民初台灣土法製糖的相片、竟與「天工開物」上描述的大同小異，現在這些資料及古物、都收藏在台灣糖業研究所的糖業博物館內，其中尤以榨蔗所用之石轆，館內存有一對實物，配以木製轉動石轆的設備，可由牛隻牽動，看起來恍如回到當年的糖廍，可見我國製糖技術發展雖早，但幾百年來進步有限，我們真為我們的祖先驕傲，更為我們這些後代慚愧。

民國三十七年我從大學畢業，到台灣服務，從糖廠，公司總工程師室，至糖業研究所，工作不斷調動，我很幸運所遇到的同事工作都很認真，主管們亦大多有為有能，使我這個剛出校門的年輕小子有機會不斷鍛鍊自己，追隨各位先進，努力發揮工作潛能。民國四十年代、五十年代，乃至六十年代是我們台糖公司之全盛時期。當時台灣甘蔗產糖率在 12~13% 左右，年期產糖量均在 70~80 萬噸左右，出口糖的外匯收入、佔全台 70% 以上。如果說當時全台灣的經濟依靠台糖亦不為過，因為當時除了美援以外，全台外匯收入以台糖佔據最大，所以有識之士認為今日台灣經濟的起飛、工業之發達，其基礎是建築於當時台糖的外匯收入，記得我在國外進修時，當時美國某大學有位來自台灣的中國教授告訴我說，當年(1950 年代)他們出國結匯時，係到台糖公司申請結匯，不是到現在的中央銀行或臺灣銀行去的，可見台糖對台灣的貢獻之大。我有幸參與台糖工作真是與有榮焉。自認在台糖工作一生，計四十一年，默默耕耘，雖無巨大貢獻，但亦可有所交代了。我在台糖的工作，先是工程師，後來在台糖研究所擔任研究及研究開發工作，乃至研究管理工作等。工程師的工作常常涉及當工廠發生故障時、要找出發生故障的原因(trouble shooting)及改善工廠生產的效率(efficiency improvement)，研究工作則涉及發展新方法及生產新產品的研究作業，當然亦包括原用方法效率的改善等工作，二者均在求新求真，目標相同，工作方式亦均涉及試驗與研究，性質雷同。現在我已退休，台糖的糖業近況似乎亦不再像以往之風光。我是一個凡人，我的工作就像一組機器中的一個小齒輪，默默轉動了一生。它沒有驚天動地的事蹟，不值得回憶傳世，但我願將我親自經歷過之技術及研究業務一點一滴地記錄下來，或許讓人可以有所

參考，同時我亦希望讓人瞭解，我們這一代在台灣工作的人員，既對得起祖先，亦無愧於後人。

一、畢業與工作

回憶我的一生，真是由很多「偶然」組成的，自己能控制的很少，民國三十七年七月，我從大學畢業，當時國內國共內戰正殷，南京已非常混亂，我們沒有畢業典禮，只有一張由吳有訓校長頒發的臨時畢業證書及一本畢業同學錄。父親介紹我到他年輕時一位同事開設的一個小型化工廠去、擔任化驗室的化驗師。它設在上海市區裡，大約有七八個職員，十多位工員，因老闆是寧波人，員工亦大多係同鄉，而父親祖籍亦係寧波，也許因為這種關係，我這不會寧波話的寧波人亦能進去。我與兩三位同仁住在廠內，他們提供的伙食很合我的胃口，或許也是因為同鄉的關係吧，口味相同。化工廠唯一的產品為漂白粉，只有一個吸收塔，早上將石灰(CaO)從塔頂傾入，塔底通以氯氣(Cl_2)，下午三時左右在塔底將漂白粉取出裝入桶中（石灰吸收氯氣後即形成漂白粉），一天大約要取樣兩三次，送我們化驗室分析氧化力。我記得我唯一的工作就是將樣品以 $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$ (俗稱大蘇打) 溶液滴定，工作輕鬆單調。石灰及氯氣均是買來的，整個廠內漫佈著氯氣的味道，尤其在開塔時氣味更重。我原有些慢性支氣管炎，很受不了。那時大家根本沒有環保觀念，我不知道鄰居們是如何適應的，但工廠員工認為工廠內就應如此。我記得有一位同事、新買了一輛腳踏車，全部車身分別電鍍了鎳及油漆，光亮無比，但不到一個星期竟都鐵鏽了，大家也都視若無睹，沒人大驚小怪。幸好我在這個工廠的工作還不到一個月，就離開了。我記得我在這廠內不久、其時剛過八月半中秋節，就收到南京家裡轉來一封信，是由台灣陳鍾英同學寄來的，他說他在台灣台糖公司蒜頭糖廠工作，該廠有一個缺額，廠長要他介紹，他希望我能與他成為同事，我根本沒有考慮，就立刻回信答應要去。陳鍾英是我中央大學學長，他高我一班，因此早一年畢業，我因為是轉學生，各校配課不同，若干課程要補修，像化工原理、油脂化學就與高我一班的同學同修，因此與陳鍾英、俞學仁等（他們都高我一班）較熟，陳鍾英與我同住在一棟宿舍，但非同一房間，有時我們會在一起閒聊，卻不是我最熟或最密切的朋友，我不知道為什麼他會邀請我往台灣。當時我年輕不懂事，沒有向「長輩老闆」說明，就獨自請假回南京家去了，以後就未回去過，父親對此很不諒解，母親則知道我要遠離家鄉渡海到台灣去，為此很傷心。民國三十七年十月八日我離開南京到上海，九日搭中興號輪船赴台，十月十日下午抵達台灣基隆港，從此再沒見到我父母及大姊。一直至民國七十九年回大陸探親，才知道父親過世後、他的墓地已改建為工廠、現在連屍骨都不知去向，一生辛苦的父母親，老年時備受折磨及為人所奚落，真是子欲養而親不在，倍感悲傷。

但如果我在大陸又會如何呢？當大環境在變時，我們小人物連一粒灰塵都不如，又能如何。

二、蒜糖瑣談(其一)

蒜頭糖廠 甲種實習員

蒜頭糖廠位於嘉義市的西南、相距約十五公里，距朴子鎮很近，正式地址為嘉義縣六腳鄉蒜頭鎮蒜頭糖廠，當時公路的路況很差，我們糖廠員工進出糖廠到嘉義去，都搭糖廠的小火車，十五公里要一小時、才可以從糖廠(或嘉義)車站到嘉義（或糖廠）。

我在蒜頭糖廠製糖工廠(當時稱工務課)製糖股上班，擔任甲種實習員。五十多年前的工務課下設機電股及製糖股，有化驗室但不設股，當時我們的廠長程達雲，副廠長陸鼎藩，工務課長許家宏，機電股長張迫，製糖股長黃水盛，電力工程師陶正烜，化驗工程師李欽安，機械工程師張桂文，酒精課長童文斐，副課長賈維亭，我的同學陳鍾英則剛由甲種實習員升任助理工程師。其他農務課、鐵道課、總務課等的人事，我已記不得了。在蒜廠工作的員工中、資歷很深的人很多，其中已作三四十年者不乏其人。黃水盛股長及還有一位黃壽工程師，都是在糖廠中工作很久的員工，開工中(即製糖期間)我們都要值夜班，十二小時一班，分兩班制，星期天照樣開工，每星期換班一次。換班時都要值班十八小時，值夜班者要從第一天晚上六時上班到第二天中午十二時下班，原值日班者即在這天中午十二時接班，一直到翌日早晨六時下班，從此夜班變成日班，日班變成夜班，隔一星期再如此交換。第一年陳鍾英隨黃股長水盛值班，我則追隨黃工程師壽值班，亦即我與陳鍾英交班。那時陳鍾英已由甲種實習員升任助理工程師，我則為甲種實習員。按公司規定大學畢業進公司後要當甲種實習員，實習一年合格後、才能晉升，實際上我們工務的甲種實習員、進公司後無論在廠內或公司其他單位服務者，從無規格化的實習訓練課程，我於民國三十七年十月十二日報到，大約在十一月中旬開始的「37/38 年製糖期」即被派任值班工作，初來時無頭無腦，約略知道一些製糖流程而已。陳鍾英告訴我一切要自己觀察，有問題多問問老師傅黃壽先生。他給我幾本製糖的書、其中包括一本 Spancer 所著的 Cane Sugar Handbook 及一本 Honig 所著的 Principles of Sugar Technology 要我讀通它。於是我一方面讀書，一方面對照工廠設備先瞭解其大致情況。遇有問題時、就問我的師傅黃壽先生，黃先生為人溫和善良，工廠經驗豐富製糖技術成熟、我有問題時他非常熱心的講解，當時我不會講台語，黃先生不會講國語、我們比手劃腳大致上亦能溝通，好在工廠設備及各種糖品名稱均為日文，幸好我可以看懂日文的字母(片假名及平假名)。日後我與

工廠員工溝通或表示意見時、亦是用國語台語日語的單詞，一字一音慢慢的傳達。黃先生不但瞭解蒜頭糖廠各項設備的細節、包括安裝年代及管路的配置等，更是一等的煮糖手，在製糖期後的修繕期間，工廠常常需用鐵板剪裁後，焊製成結晶罐或蒸發罐所需用的汁汽管及彎管等，它們的管徑很大，直徑都在700~1000mm左右，剪裁工作就非常困難、因為鐵板不是紙張，剪裁不佳可以重來一次，鐵板剪裁後若對不了頭，一切就報廢。黃壽先生會將放在地板上的鐵板、先在上面畫好剪裁的線條，由此剪裁並作適度彎曲後，鐵板與鐵板間之曲線。會互相吻合，焊接後即完成一預定要的大鐵管或大彎頭，彎頭的彎曲角度、亦都是預先設計好的、製作好後一點都不會錯，他真是將知識與技巧揉合在一起。那是在大學機械系一門專門的課程，黃先生卻做得輕鬆愉快，真不容易，我們大家佩服他。工廠中笨重的設備很多，有時需從一樓搬到三樓，要用鋼索及輪練（Chain-block）很巧妙的吊東拉西又要扣住重心，又要省力的情況下往上運，那是專門起重工的工作，他亦會指導工員如何運作。

我這第一年的工作就在觀摩中渡過。一年後我照規定交了一份實習報告，我記得我在報告中、除了敘述製糖程序及各種設備的操作要點外，還作了一個簡單的試驗「三號糖膏在助晶機(crystalizer)中最適滯留時間的探討」。在結晶罐煮成三號糖膏，放入助晶機後，我每隔三小時取樣一次，再在實驗室以真空濾過後，將濾出之糖蜜測定其純度，理論上儲存愈久其純度應愈低，但從我的試驗資料顯示，在30~36小時後，其糖蜜之純度不降反升。此一反常之現象，經再三思考大約有二個原因：(1) 三號糖膏稠度很高，在助晶機上採集代表性的糖膏樣品非常困難，因拌攪系統的混合效率不會太好，採樣時、採樣器伸入糖膏層之深度稍有不同，樣品之代表性即會不同。(2) 蒜廠助晶機之冷卻水系統係圓盤式(disc type)，圓盤的直徑祇較助晶機稍小、中間是空的，一台助晶機大約有七、八個圓盤，都裝置在一個心軸上，由心軸帶動、將它們在助晶機內慢慢的轉動，用以攪拌助晶機內的糖膏。圓盤與圓盤間，則互相以管路聯通，冷卻水即由管路依序通入各鼓形体圓盤的中空部份，用以冷卻糖膏，但這一種圓盤式的冷卻系統、亦有其缺點。當水壓時高時低時，會使鼓形体膨脹或收縮，日久後其邊緣焊接處即易漏水，促使糖膏中部份的糖粒溶解而升高其糖蜜之純度。報告送上後，黃股長水盛立刻進行檢查，並確定漏水處在圓盤即鼓形体之邊緣各處，不久即完全修妥，但因保持水壓不變，在工廠中很難做到，以後仍時常會發生漏水之問題，因此這是圓盤式冷卻系統基本上之缺點。

實習報告既經交出，一年實習期間亦很快屆滿，我即被升任為助理工程師。那時(民國38年)剛好政府將老台幣改制成新台幣，我的底薪為110元，升

為助理工程師後另加 10 元，變為 120 元，單身生活過得還算安定。我記得當時政府為安定人民的生活，對公務人員的薪水，基本上雖低但採取計口米貼制度，工作人員的家眷按人口多少各配予米油等實物，在如此政策下、生活當可維持，但大家還是很困苦的。我們台糖公司則將米貼實物折合現金，我因係單身米貼金最少，所以我在當時蒜頭工廠全体員工中，是收入最少的一個人，後來我擔任製糖股長時依然如此。這種制度一直延至很多年後才改變過來。這亦可說當時我們在克難時期的一個特色，也許沒有當時的克苦克難措施，就沒有現在的享福了吧，我不知道現在的年青人瞭解不瞭解當時我們克苦奮鬥的情形。

戒嚴時代

37/38(1948/1949)年期製糖期剛終了不久，陳鍾英因故回大陸去了，當時國共內戰局勢逐漸緊張，最後國府遷台，形成台海兩岸對峙的局面，38 年後台灣管制日趨嚴密，工廠內外反共抗俄及保密防諜等標語到處皆是，新聞報上天天報導有間諜被政府槍決，其中台電公司總經理及台糖公司總經理沈鎮南等均在其時被判刑槍斃，氣氛恐怖緊張。某天，公司突然要我們各同仁重填個人資料，我自當照辦，其中有一項，進公司的介紹人，我從前填的是陳鍾英，這次當然仍填了他，不久，許課長看了我的資料表後，忽然對我說「小桑，你仍填陳鍾英嗎？」我一時會意不過來，我就說「不填他填誰？他是我進廠的介紹人嘛！」他也就不講什麼了。幾天以後，與我同住在一幢單身宿舍，又同在一伙食團吃飯的金良和兄告訴我，有某單位人員在調查我，並向他查問我的情形。老金說，我說你老實、單純、沒問題的。從這裡我才懂得許課長當時問我時，那關懷之情表現在他臉上的原因。我到今天還記得當時與我相處的同仁，沒有他們的仗義衛護，我不知會發生什麼事，要知道當時的白色恐怖與大陸上紅色的，同樣的恐怖，他們寧可錯殺一百，亦不願漏掉一人，但我非常幸運，逢凶化吉以後一直平安無事，亦從未被調查過。

我這一生有幸追隨很多好主管及好同仁，許課長家宏就是其中之一，他溫良恭儉俱備，誠實守份，但有時顯得不太圓通，過份保守，對同仁善良但缺乏親和力，許先生調龍岩後、被他廠內的同仁陷害，使他們一家飽受驚慌，許課長是一位虔誠的基督徒，他祇好天天禱告，後來這些人真的終於良心發現，悔改一切，還許課長以清白，好人終得好報，我們大家懷念他。

燒書

38年中，程廠長達雲囑我到他的廠長辦公室去，50多年前我當時初出毛廬，廠長要我單獨到他的辦公室去、這還是第一次。原來他要我去「燒書」燒我們閱覽室的書，當年我們蒜頭糖廠在招待所旁有一間小屋，大約祇有6個榻榻米大小的空間，中間放置一張長方桌及幾只坐椅，可圍坐6~8人，四周都是書櫥，也有一個雜誌架，放置些像拾穗、新聞天地等雜誌，書櫥內的書很雜，但似乎已無日文書籍，大都是大陸印的當今小說，散文及雜文之類，當時台灣還不印中文書，所以都是從大陸來的，也有一、二份報紙如中央日報和中華日報等，供同仁們在工餘後閱讀。我到蒜頭後廠方學術組即要我管這閱覽室，每天晚上開館數小時，由一位林小姐管理，我晚上無事也常常去看報，難得也借一、二本書帶回宿舍去讀，記得有一本郭沫若早期所著的雜文書，書名已忘記，其中有一篇討論西醫與中醫及西藥與中藥之文章，給我印象很深，他的論點主要為無所謂西藥與中藥之分，因為西藥也是從草藥進步而來的，因此祇有現代藥與古代藥之分，他不否認有的中藥、確實具有效力或甚至有奇效，但最好用現代科學方法、提煉及純化它的有效成分，最重要的是究竟那一種成份有效，一定要用科學方法確定。他主張一種藥的有效性，要用各階段的臨床試驗來決定，包括毒性試驗等，但是他反對中醫的醫學理論。他說我們中國人常常走入魔，原始的中醫學也是用實用觀點來認證的，但我們逐漸陷入歧途進入玄學，什麼「金木水土火」五行混入進去，因此中醫或中醫學不會進步。我完全贊同他的觀點，也因此很欣賞郭沫若，至於後來他在大陸大拍人的馬屁，做了很多肉麻的詩，變了當權者的應聲蟲，為人所不齒，那是他後來的事，當時那本書並沒有討論政治，難道都要燒掉嗎？所以我在廠長辦公室問廠長，燒那些書呢？他也沒說清楚。後來我祇好把魯迅、巴金、茅盾、郭沫若等，在大陸有名作家所著的書、統統都燒掉了，其他的書亦燒掉很多。當時我帶了二個工員及林小姐與我四個人，將書搬到車站旁的大操場，在書上澆些酒精很容易就燒掉了，在無奈中我做了半個秦始皇焚書的豪舉，卻未坑儒。後來閱覽室還是照常開著，我調任時好像未辦移交(我以前亦未辦接收)，在我任內我從未為它買過一本書，以後我走後是不是還有它，我亦不知道，不過它卻為我在蒜頭時，消磨了很多寂寞的時光，時今回想及此，多少對它有些懷念。

單身宿舍

蒜頭糖廠原有的單身宿舍是日式的榻榻米建築屋，一長條平房中間有木板走道，兩旁各有一排房間，房門及衣櫥的門都是日式紙製，那時廠方為配合我們的生活習慣，每一個房間均配置單身木床及小書桌各一台、另有椅子二只，房屋兩頭一邊是單身宿舍的大門，另一邊即長條房屋的盡頭，有簡單的燒水設

備與公共浴室及廁所。後來廠方又增建一所水泥地的單身宿舍，但結構與設計與日式者差不多，廁所則改為沖水式、另把一個房間改成小餐廳。那也就是它最大的進步之處，我們都搬了過去，人多時兩人一間，人少時一人一間。當時我與張世欽金良和三人一起開伙，老張很會燒菜，他燒的浙江菜很合我的胃口，老金亦會做不差的菜，我不會他們都很照顧我，讓我可以「千手不動」吃現成的。我到現在還記得老張自己做的火腿及紅燒蹄膀真好吃，我們合伙吃飯數年，從未發生任何意見，我值夜班時，老張還在晚上送便當到我工廠來，現在想來我真有幸有此誼友。有一時期我盲腸部位疼痛，老張囑我吃稀飯，他做的稀飯及菜亦很好吃的，像雪裡紅[雪菜炒肉絲]，其味無窮、尤其好像回到了我們家鄉了。其時剛好開征國民兵[後方防衛之用]、鄉公所書面通知我，要我在指定日期、前往兵役部門檢查身體。當我去時人已很多，一排檢查人員坐在長桌的後面，每人負責檢查一項。我依序排隊一項項檢查過去，輪到稱體重時、檢查員為我在地磅上秤重，祇有 42 公斤，我正在奇怪為什麼我的體重祇有這麼重，他們已把我推向前方，要我去檢查下一項目了，最後我到一位評體位等級的檢查員面前，(當時我亦不知道他是評等位人員)他看了我的檢查單後，雙目瞪我一眼，大聲說：「回到那裡去重秤體重！」我被嚇了一跳，心想回去就回去不必如此大聲，結果重秤之後、還是 42 公斤，老實說我自己也很失望，我擔心我的身體健康問題，那位評等人員則在確認之後，祇得蓋了一個「丙」等體位的章給我，就這樣我這丙等體位的人，就沒資格當國民兵了。從此我亦常常注意我的體重，我後來大概總在 46~48 公斤左右，結婚及中年以後逐漸上升，最高竟達 70 公斤。醫生要我減肥，但很不容易，一直至今、大約總在 66~68 公斤左右，仍然過重。至於當年體重降低的原因，是不是與吃稀飯有關，我就不得而知了。

在糖廠的單身生活很單調，我又是第一次離鄉渡海出遠門。民國 38 年中，大陸上非常混亂，我與南京家裡已不能通信或通訊。值夜班的時候，白天睡覺更易夢見家人，我常常在睡夢中聽見母親與姊姊竊竊私語的聲音，醒來時原來是宿舍中下女們在走道中聊天。記得我離家當天，父親與母親尚未起床，我竟沒有向他們拜別，剛離家門、忽聽後面家中的鐵門嚓嚓有聲，回頭一望，原來姊姊追下樓來，在鐵門邊仰首望我，那悲戚之表情至今難忘。那知道從此一別再也沒有見到我姊姊及父母的機會了。向來關心我的姊姊，出嫁以後，仍舊是最關心與照顧我的，她一直到我長大，還當我小孩般地看待。我想念她，真的很想念她。但是假使我後來回去探親，我們可以再相見，幾十年的離別與分處，再相見我們還會像以往那般關切與無私嗎？探親的經驗，使我很懼怕與懷疑。可以回去探親，是多麼嚮往與高興的事呀！可惜事情的發生，與願望相違，真