

《百年老牌子系列之三》

龜甲萬醬油

文·圖／陳柔縉

看到「龜甲萬醬油」，耳邊響起電視廣告的吟唱「龜甲萬甘醇醬油～」，還有菜刀切砧板的清脆聲，切出龜甲萬的六角形商標。

臺灣人很熟悉龜甲萬，但龜甲萬卻非臺灣「原生種」。如同臺灣的雲林縣西螺，日本自古也有著名的醬油產地，千葉縣的野田市就是其一，龜甲萬即誕生於此。

8世紀的中國唐朝時代，醬油製造法傳入日本，16世紀，千葉的醬油才正式起步。在野田地區，主要有高梨和茂木兩個產製醬油的家族。一次世界大戰後，為避免無謂競爭，高梨和茂木兩家的八支系統於1917年聯合成立「野田醬油株式會社」。各支的產品標記有兩百多種，最後選定茂木佐平次這一家的「龜甲萬」為統一商標。

商標六角形龜甲內有一個萬字，創思源自家鄉千葉有名的香取神宮。日本在明治以前，只有伊勢、鹿島和香取的神社被尊為更高一格的神宮。香取神宮所在的山叫「龜甲山」，再加上「鶴者千年、龜者萬年」的概念，茂木家族便想出龜甲萬這個寄意久遠的標誌。

商標專利不是日本傳統的概念，當明治天皇努力歐化時，有個年輕人在他面前解釋甚麼是商標專利，年輕人畫了兩個知名的商店標誌，一邊告訴天皇：「商標讓人一看就聯想到製造廠商，所以應該得到保護。」這位年輕人名叫高橋是清，12歲被仙台藩送去美國當小留學生，後來成為第一任「特許廳」長官，主管專利，現在特許廳內一樓大廳還立著他的半身塑像。而當初他在明治天皇面前畫的兩個商標，一個是「丸堪」醋，一個就是「龜甲萬」醬油。

龜甲萬來臺已超過百年。1897年，日本統治臺灣的第三年，當臺北城還未拆毀，



辰馬商會商辦位於今臺北市重慶南路上。

臺北市容還維持著清朝統治的模樣，多數臺灣家庭還自釀烏豆醬油時，日本人著名清酒商「辰馬商會」已經落腳大稻埕淡水河邊的建昌街（今貴德街），代銷大豆釀造的「龜甲萬」醬油了。

日本時代前期，商業還未細化，一家商店可能同時賣鐘錶、眼鏡、珠寶和腳踏車，另一家商店可能既賣西藥，又賣照相器材，辰馬商會也是除龜甲萬醬油之外，還販售清酒和可爾必思。反過來，龜甲萬也非一家專賣；到了20年代，臺灣南北就有8家特約經銷商。20年代末期從日本進口的醬油，龜甲萬便占有一半市場。為了爭逐熱門利益，8家經銷店井水亂犯河水，導致價格不一，惡性競爭。

終於，1929年初，各經銷店找出一個根本解決辦法，糾集合組「龜甲萬醬油販賣株式會社」，社址在今重慶南路一段彰化銀行旁邊。戰後1964年，野田醬油株式會社才改名「キッコーマン」（唸做kikoman，即龜甲萬）醬油株式會社，沒想到早在35年前，臺灣公司就已經先以「龜甲萬」為名了。

「龜甲萬醬油販賣株式會社」一成立，臺北商界浮出一位傳奇的臺灣人。龜甲萬是日本來的醬油，八家經銷店的老闆是日本人，新龜甲萬會社的取締役（董事）和監查役（監察人）也清一色是日本人，但是，新龜甲萬的支配人（總經理）卻由一個艋舺人出任。

此人叫黃鐵，名字不為世人熟知，但若說他是臺北帝大的農學博士、臺灣第一位農學博士徐慶鐘的岳父，就有了熟悉感。徐慶鐘歷任農林廳長、內政部長，蔣經國擔任行政院長時，再拔擢為副院長。李登輝在政壇冒出頭來，被蔣經國看到，咸信跟老師徐慶鐘有關。

黃鐵原在辰馬商會供職，想必能力過人，才會出線。說也有趣，自從臺灣人掌龜甲萬經營之軍符，龜甲萬銷售手法開始明顯在地化，廣告也充滿濃濃的臺灣味。

黃鐵任總經理未滿4個月，1929年5月就出現純閩南語發音的漢文廣告，文案寫道——



1906年3月，年僅14歲的黃鐵從臺灣總督府國語學校第一附屬學校畢業後即進入辰馬商會工作。（提供／陳璧玉女士）



1929年1月，黃鐵先生轉任臺灣龜甲萬總經理。圖為「初荷」，於大年初二開市，送出年度第一貨給大客戶。圖左3為黃鐵先生。（提供／陳璧玉女士）

陳柔縉 專欄。



徐慶鐘（二排左5）畢業於臺北帝大，著名教授磯永吉（前排左6）是他的老師。



1934年，黃鐵先生（前左2）與母親（前右2）、夫人（前右1）、子女合影於築地町新厝。後排左為前臺大園藝系黃永傳教授，中為黃珍。（提供／陳璧玉女士）

「◎龜甲萬、好醬油、新到元封莊、
大家愛來、買去煮菜湯；
◎龜甲萬、好醬油、人人都知影、
大家著來、買去相請」

到了1930年代，更推出臺語廣告歌，配以歌仔戲、安童歌的曲調。還有以「黑貓團跳舞歌」填詞，加上穿裙子跳舞的貓咪漫畫，讀來趣味萬分。文案如下——

「醬油總是料理用
醬油千萬款
比不得龜甲萬
爾那不信
請爾買一壘
來、試試看看
煮魚焗肉
燒鰻 燉鰻
省工省時省配頭
美味好食快入喉
氣味清香真正好

