

植物與微生物的共創





| 想要甜味還是辣味呢？都沒問題

如此神聖又重要的溝通橋樑，台灣的原民部落有著他們獨特的釀造方式。

在古代並沒有現代的酒麴或酵母源，來讓糯米發酵，但原住民卻巧妙地運用了山林間的植物為引，利用植物身上帶有的微生物來促進發酵，揉捏出了獨特的植物酒麴。

酒麴模樣白白小小的，元宵湯圓一般的大小，外表看似平凡，卻是賦予酒靈魂的關鍵所在。

酒麴不僅能將糯米轉化為醇酒，還會因所選用植物的不同，而使酒散發出獨特的風味：有的植物可以讓酒提升香氣、有的會讓酒嚐起來甜蜜蜜、而有些則是想讓酒帶有獨特的苦味或辣感。

每個部落都有他們獨有的植物調配、以及不同比例，讓酒嚐起來風味各異，展現出不同部落的多姿多彩。

由於族人將大地中的植物編織成酒麴，因此彷彿也將土地的氣息，一起帶入到酒香之中了～





// 酒麴模樣白白小小的，外表看似平凡，卻是賦予酒靈魂的關鍵所在

| 白色的絨毛長出來

這與大地連結的酒麴，是如何製作出來的呢？

多數部落是先將植物搗出汁液、再把米或糯米搗成粉末，讓植物汁液與米粉充分揉合。

接著，蓋上布巾靜待新麴長成。需要在隱密的地方放上2~3天不等，等它長出了白色的絨毛，變成了模樣可愛的白毛球。

若是長出白毛，代表酒麴身上的菌都是好菌，要是其中夾雜黑毛，這樣就算失敗了。



// 先將植物搗出汁液，是製作酒麴的第一步



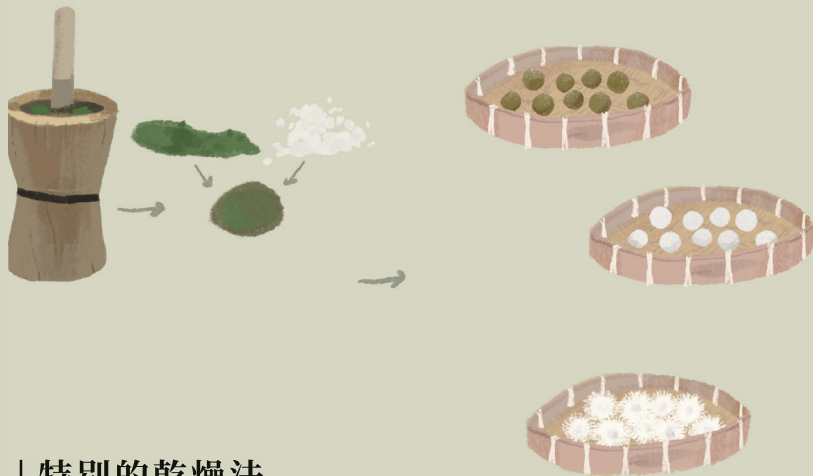
// 長出白毛的酒麴

之後還要再拿到陽光充足的戶外，進行乾燥。先前的白毛，在酒麴置放幾天後會自行脫落，此時整個製作過程便算完成。

做好的酒麴可用冷藏或冷凍方式來保存，通常可以保存一年以上。



// 進行乾燥的酒麴



| 特別的乾燥法

馬太鞍部落 Amid，這個相當有實驗精神的年輕人，在提到部落的酒麩製作方式時表示，除了多數部落都會用到，將植物直接搗成汁的方式外，他還在文獻當中查到，部落曾使用過另一種「乾燥法」。

這種獨特的方式，是先將植物曬乾，用槌子搥打成粉狀之後，再與濕潤的糯米粉混合的來製成酒麩。

這種「乾 + 濕」的製作過程，與一般「濕 + 乾」的手法不同，不過由於發酵速度比較快，他覺得相當好用。

這是爬梳文獻的好處，讓可能失傳已久的技藝，能夠再度出現並使用。



| 吃魚也不行喔～

對於族人來說，酒是連結祖靈與上天的媒介，具有一種神聖性。釀酒過程中必須保持純淨，不能出現不敬或不潔的行為，以避免汙染酒的靈性，因此每個部落都有著不少的禁忌。

以馬太鞍部落來說，若是碰到月事、房事時都不能釀，甚至連吃了魚都不能動手。這是因為族人認為不論是口氣、手氣、或者是身上的氣味，都會影響到酒麴的製作、變化了味道。

「關於這些禁忌，我覺得其實是一種阿美族的傳統的衛生概念，只是以社會規範的方式來作呈現。」Amid 以另一種角度來看待這些禁忌。





| 一定要有的好心情

而貓公部落，在釀酒時有些什麼禁忌呢？

Omi 說，在釀酒期間，夫婦不能同房、女子來月經不行。此外，釀酒時絕對不能受到打擾，必須要在隱密的地方進行，「即使不小心被人看見了，也絕對不能理睬他，不然祖先是會生氣的！」

禁忌不少，而製作時的心情則更為重要了。

「釀酒時一定要保持愉快的心情，製作過程中都要微笑。」Omi 便說，每次釀酒時，她都會先對自己說：「今天要釀酒，要做得好喝喔！」同時也會跟祖靈報告：「今天我們一定會做出甜甜、好喝的酒來，再請你們享用！」

這是因為她相信，心中的正能量，能夠直接影響到酒的品質。

| 了解生命意義的酒

如何才能讓酒的品質達到最高境界呢？對港口部落來說，情緒的穩定是最為重要的。

「以前我們部落的老人家製作酒麴時，一定是一個人，躲在隱密的地方單獨製酒。」舒米如妮說，這樣除了不受外界打擾之外，同時也有著穩定自己內心的作用。

「我發現，釀酒時真的非常需要平靜的情緒！」她說，情緒平靜，心情就會愉快，而心情只要平靜愉快，釀酒過程就會一切順利。

而且這種平靜，還會被帶入味道之中。「我認為，老人家便是因為了解生命的意義、並擁有放下一切的平靜，所以耆老們釀的酒才會這麼好喝！」

