

上山下海 也要找回！







由於與原民傳統密切相關，因此酒麴以及釀酒的技藝，不僅是一種代代相傳的技藝，同時也是一種文化的承載體。

只是這種承載體，曾經中斷過一大段的時間。

在日據時代，由於日本政府實施酒的專賣制度，禁止原住民私釀酒，導致傳統釀酒文化遭到中斷；而台灣政府後來的公賣局實施專賣，同樣嚴禁民眾私釀。這些都讓部落的釀酒技藝、酒麴製作方式，在近代空白了一大片！

而若是能找回傳統的釀酒方式，彷彿就能找回與祖靈的聯繫一般，近年來台灣原住民族群中，許多部落都著手了尋找傳統釀酒之路，不約而同地想找回這屬於傳統的味道。

| 急切找回傳統的心

「傳統上，馬太鞍部落會在收穫祭、豐年祭之間的3個禮拜去釀酒，然後再用在豐年祭上。」馬太鞍部落 Amid 說，但是這種傳統在日據時代被中斷了！

為了要找回傳統釀酒方式，Amid 花費了許多力氣，來尋回最初的味道 --- 幾乎是土法煉鋼的方式，因為他急切地想要找回固有文化。

過程是以各種酒麴植物相互調配、同時嘗試各種不同比例，花了大約6年的時間，最後共釀了12種不同風味的酒來，一一讓部落的老人家們品嚐，再從中選出最傳統的口味出來。



// 酒麴植物的採摘

| 6 種基本的植物

經過了這麼一大回合，Amid 對於釀酒植物可是累積了很多的心得。他表示，部落的傳統釀酒，最多會用到 12 種的植物。但其實他認為，只要使用 6 種基本的植物，即可釀出酒來，其他的則可做為隨意的添加。

這 6 種基本款分別是：大葉田香、柚子葉、毛柿子葉、七里香、過山香以及雞屎藤。

其中的大葉田香、毛柿子葉是負責甜味；七里香、過山香是主攻香氣；柚子有香氣又能殺菌；而至於雞屎藤，則是負責為酒帶來淺淺的苦味。

// 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





| 噢！是帶有果香的酒



「而且非常有意思的是，我後來發現，不論這幾種植物的比例如何調配，最後酒裡一定會出現水果的香氣來！」 Amid 深具心得地表示，酒釀出來之後，最後有可能會出現青蘋果或鳳梨的味道、也可能出現水蜜桃或是香蕉的香氣，「不過不管怎麼做，最終都離不開這 4 種味道！」

非常有意思！可見得馬太鞍酒的特色，便是帶有水果的香氣。

「馬太鞍部落酒的特色啊，的確是帶有水果的香氣，如果沒有水果香味的話，肯定會被老人家退貨的！」

那帶有果香的酒，嚐起來是什麼風味呢？

「喝起來沒那麼甜，帶了點微酸；而且會有些氣泡，但喝起來卻不會有酒精的感覺。」他形容，「所以又被族人稱呼為『馬太鞍的香檳』！」

| 港口風味酒的重拾

與馬太鞍部落一樣，港口部落傳統風味的酒，也在有心人士的不斷嘗試及努力下，終於再度出現了！

港口部落的豐年祭在日據時代照樣舉行，因此部落的釀酒技術依然保留；但是在公賣局賣酒之後，一般酒類取得實在太容易了，因此族人逐漸遺忘了酒麴植物及製作方式。

而為了找回部落傳統酒，舒米如妮前前後後總共花了6、7年的時間，可說是費了好大的一番力氣啊！



| 記憶中小時候的味道

前3年主要是做調查、到處詢問，因為聽說港口部落的傳統酒麴植物，曾經使用到13種之多，但老人家幾乎已經遺忘。

在不斷探訪詢問之後，最後她總算找出了8種部落的酒麴植物，分別是大葉田香、毛柿、艾草、薄荷、七里香、茗葉、柚子葉，以及刺蕊草。

在此之後，她再花了另一個3、4年的時間來做試驗，終於摸索並調配出具有港口風味的酒來，「我終於喝到了記憶中小時候的口味，這的確是部落正宗風味的酒！」





| 沒放梅子 卻有梅味

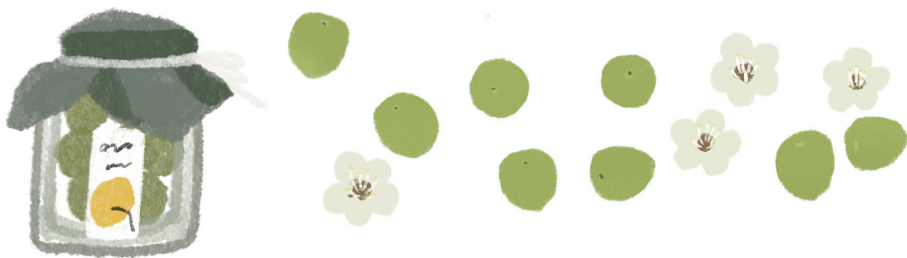
正宗港口部落風味的酒，嚐起來如何呢？

「關於味道，要分成 3 個階段來說明。」舒米這樣說，以新製成的酒來說，味道是 7 分甜、3 分的酸；等放到 3 個月之後，風味便逐漸產生一些不同，會出現一股淡淡的梅子香味；而若是酒放到一年之後，「這時候的酒的顏色，整個變成了棕色。」她形容，「至於味道，完全像是像梅酒一般的濃郁，而且喝起來還很有層次感！」

真是奇妙呀！酒中沒有放入任何梅子，卻帶有濃郁的梅子香氣。

「還有很重要的一點，我們港口的酒啊，一定是甜中帶有一點剛剛好的酸度！」她強調，要是缺少了這酸度，就不能算是港口的酒了。

所以港口部落酒獨有的特色，便是帶有梅子風味的酸香。





// 舒米釀酒

| 沒斷過的釀酒

港口部落的酒像梅子，而貓公部落的呢？

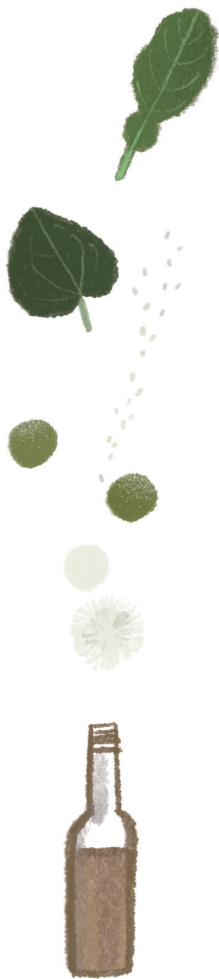
「即使經過戰爭或日據時代，我們貓公部落的豐年祭也從來沒斷過！」部落的釀酒師 Omi 形容，貓公部落是個凝聚力強，同時也是祭儀保持得比較完整的部落。

基本上來說，只要豐年祭沒斷，釀酒的技術便會被保存。

| 流失的酒麴植物

當年即便在日據時代，貓公部落照樣舉行豐年祭；即使當年日本人禁止私釀，但族人仍是會在山中或隱密的地方偷偷的釀酒，因此釀酒技術並沒有失傳。

但是逐步流失的卻是酒麴植物。



這是因為酒麴植物很容易受到農藥影響而消失，加上老人家沒有持續種植的話，很容易便流失了。

豐濱社區發展協會看到了文化的斷層，於近幾年積極地投入修補，希望能找回補落文化中重要的缺口，尤其是釀酒這項傳統技藝。

在找回酒麴的過程中，協會發現部落老人家在沒有種植之後，跟著也忘了到底是用了哪幾種的植物？大家都只記得有大田葉香，但傳統上究竟是用了哪幾種？那就無法確定了。



// 大葉田香，是不管哪個部落，釀酒時都一定使用到的植物

| 也是 6 種基本植物

於是在逐步尋找的過程中，協會與釀酒師們一起慢慢地爬梳出來，除了大田葉香之外，還有艾草、九層塔、荖葉、毛柿葉、柚子葉等共 6 種，是製作酒麴中最重要的 6 種植物。只要以這幾種為基底，便可做出貓公部落的風味酒來。

因此部落的酒麴，並沒有一定要使用多少種植物，運用基本款 6 種之外，每個家族還有各自不同的添加，所以做出來的酒，風味上會有些許的不同。

不過總的來說，部落的酒，還是有一個明顯的特色。



| 滋味洋溢甜蜜

什麼是貓公部落的特色風味呢？「是以偏甜為主的。」部落的青年釀酒師 Lakaw 這樣形容，「而且喝起來具有新鮮發酵酒的氣泡感。」她認為，部落的風味酒特色相當明顯，因為其他部落的酒，或許會帶有少許的苦味或酸味，但貓公的是則是較為純粹的甜味，「應該是大葉田香使用得比較多的關係。」

Omi 也證實，部落酒麴在植物的使用比例上，的確是大葉田香用得最多，至於其他幾種，則是差不多的平均分配。

「我們的酒就是聞起來很香、很好喝，而且這種香味在酒一打開時，立刻就會知道，是傳統的味道！」Omi 這樣形容。

重比例的大葉田香，讓貓公部落的酒喝起來香甜中帶清爽，而這些甜蜜蜜的酒，也因此讓貓公部落洋溢了甜蜜的氣息。

