

部落酒的未來味道







部落一一地找出了傳統的珍貴味道，但該如何地妥善保存，才能讓族人持續傳承下去呢？每個部落，其實都有著他們自己的規劃與期盼。

「我希望酒麴植物能夠回到部落、以自然的方式來繁衍，來恢復生物的多樣性！」馬太鞍部落的 Amid 認為，部落一定有先保有自己的植物，這樣釀酒文化才能持續傳承下去。

對於這件事，他不是說說而已，而是真的努力實踐。

| 自然野放的酒麴植物

他在家後的坡邊種起了 10 多種的酒麴植物，以自然野放的方式栽種，並沒有特別照顧，自己就能長得不錯。

這些植物成長之後，一次可以提供給 15 戶的家族來使用。族人得以用自己的植物來釀酒，這件事對部落來說很重要。

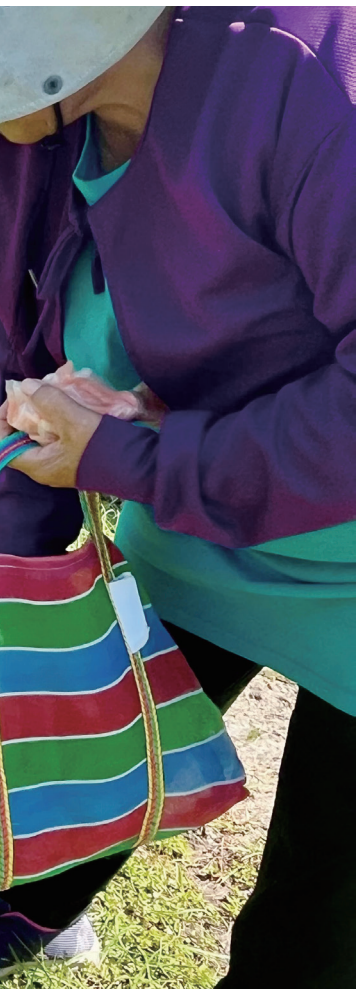
除了酒麴植物保種之外，他也在部落裡開了多次的釀酒課程，特別找了長輩們來學，除了讓他們恢復釀酒記憶之外，「更重要的是，這些長輩能夠將技術給傳承下去！」



//Amid 在家後的坡邊種起了 10 多種的酒麴植物，以自然野放的方式栽種



// 能有一塊田，採摘到所有的酒麴植物，真是一件幸福的事



| 阿美族的社會福利

其實 Amid 本身的傳統身分，跟酒真的有相當密切的關係。「我們家族在古時候是祭祀家族 kakitaan，專門負責各種儀式的執行。」他說，「到了每年的釀造祭時，便是由我們家族來召集，各家各戶才開始釀酒。」

除此之外，傳統上，部落各家戶都會以米當成稅來繳，而這些米會集中放到祭祀家族中。等到了開倉時，他們家族便會負責將這些米，平均地分給部落中的每個家戶。「這種方式讓沒錢的窮苦人，也有米可以來釀酒。」Amid 表示，「這就是我們阿美族的一種社會福利制度啊！」

由於傳統身分與部落文化如此地密不可分，他比任何人都更希望找回過去部落的各種傳統，包括了釀酒技藝。



| 小酒莊的美好理想

至於港口部落，則是以設置酒莊方式來推廣部落的風味酒，而且還是腳步比較快的，因為他們已經申請到了酒莊的許可。

「稻味釀小酒莊」，取得了花蓮地區第一家的原民酒莊許可。

舒米如妮談起當初想要申請設置酒莊的原因：「當我到日本旅遊時，到處都能看到各個村落，有著不同的小酒莊，形成了處處是地酒，各個地方都能展現他們的特色，實在是好令人羨慕啊！」

懷抱發揚地方特色的舒米，到處奔走下，終於申請到了酒莊許可。

只是在申請到了許可之後，後來卻卡在地目問題，沒辦法真的著手來建置酒莊。「因為國土法將我們這個區塊劃為『自然保護區域』，不能夠蓋工廠。」，即使將位置轉移到豐濱鄉，目前也找不到合適蓋工廠的地目。







// 舒米 (左三) 致力於推廣傳統釀酒，也想將技術傳達給更多人



|30 年的期盼

努力到這個地步，最後卻面臨難以實現的困境。她無奈地表示，他們並非要蓋一般的酒場，而只是小小的原民酒莊，那種能傳承部落技藝與食農教育的場地而已。

地目問題並不易解決，這使得努力多年、終於找出了部落傳統酒的她，不免有些灰心。

「其實藉由酒，會是了解原民文化非常好的媒介！」舒米表示，酒莊的設置對部落來說，能夠提供文化的傳承；而對外而言，則可強化地方特色，是個讓外界了解部落、深入在地的絕佳媒介。

「我希望有生之年能夠看到，港口部落成為那個非常獨特的村落！」她感嘆，從她回鄉復育海稻米開始，至今已將近30年了，「而在我尋找小時候喝過酒的味道之後，也已經快要30年了！」她非常地期盼藉由酒莊，能夠讓港口部落的獨特被外界看見。

| 找出資深釀酒師

至於貓公部落，其實他們同樣希望將來能設置一個酒莊，來生產部落的風味酒。而這個心願，目前則交由豐濱鄉公所進行當中。

在另一方面，關於釀酒文化的恢復，則由豐濱社區發展協會出面來引導進行。

為了恢復釀酒技藝，協會已經找出部落的 8 位資深釀酒師，並與她們合作開設課程，以培育青年釀酒師來傳承技藝。除此之外，也著手開發了釀酒的遊程與體驗活動，希望更多民眾能藉由體驗，進一步了解部落的祭儀與飲酒文化。

協會對於找回傳統，是有系統地進行，因此當他們遇到瓶頸時，也會主動尋求外界的協助。

以酒麴植物的復育來說，協會出面找了一塊地來種植各種酒麴植物，但他們缺少栽培經驗，於是請花蓮農改場來輔導栽培。

至於釀酒技術，雖然很清楚要如何進行，但認為此一過程應該要能更有系統的記錄下來，成為一套標準化的製作方式。





// 為了恢復釀酒技藝，貓公部落找 8 位釀酒師，來傳承技藝





| 傳統的酒 與 DIY 的酒

釀酒雖然是傳統技藝，但協會希望能夠借助科學的檢驗，來釐清風味變化等問題；而若能借助科學來建立一套釀造過程的 SOP，那就更好了，因為這將有助於部落開發釀酒 DIY 體驗及遊程活動時，能製作品質一致的酒來。

對於釀酒技藝，協會將它區分為兩個區塊。一個是傳統部分，他們希望持續保留古老技藝，完全地運用傳統的釀酒手藝跟製法。

而另一個區塊，在 DIY 體驗活動及遊程這一塊，則是希望能有一套製作的 SOP，讓每個體驗的民眾都能成功釀出酒來，以吸引更多民眾進一步了解貓公的傳統文化。

維持傳統、以新的方式推廣傳統，這兩個不同區塊，卻都是貓公部落想要進行的。

// 花蓮農改場在貓公部落開辦酒麴植物的課程，實際教導族人作物扦插方式