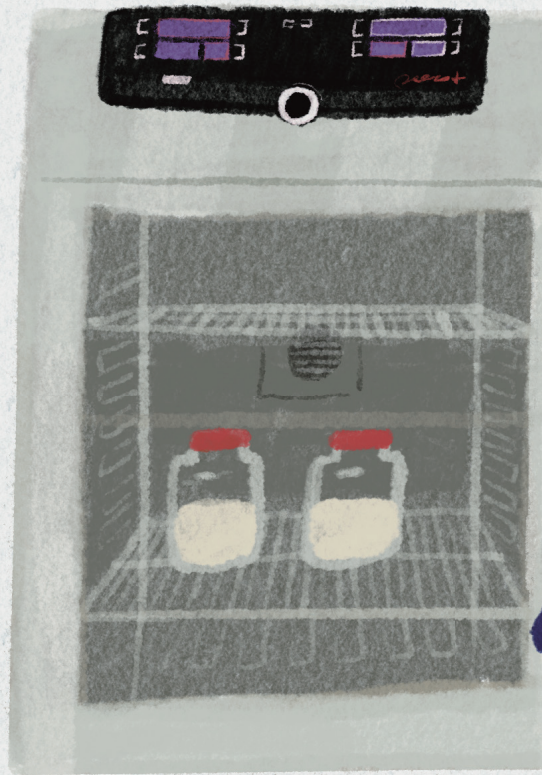


精準的掌控酒麴





部落的需求，我們聽到了！

原鄉釀酒在重新活絡之後，部落也逐漸察覺，製作過程中可能出現的不穩定、風味差異，以及可能的製作失敗。

為了讓原鄉釀酒能夠更具穩定性、提升成功率，花蓮農改場加工研究室著手以科學化的方式，將釀酒過程進行標準化。

為此，加工研究室不斷前往貓公部落討論與拜訪，並逐一記錄下，酒釀的製作過程以及釀酒的每個製作細節。

## | 兩個區塊的標準化

而後，酒麴製作，以及釀造過程的標準化終於出現。

「我們已經建立了貓公部落釀酒時，兩個區塊的標準化製程！」加工研究室主持人陳柏翰表示，過去部落釀酒所用的材料、比例，通常都是靠手感來控制，但加工研究室則是將用量給數據化、並且製作流程給標準化了。

「這是將原本只憑感覺，轉變成規格化的製作。」他指出，有了一定規格之後，只要控制好發酵條件，並照著相同的原料、流程，並遵循安全衛生觀念，每個人都能成功釀出原鄉風味的酒來。

而且整套過程將使得釀酒的製作過程更加穩定、品質一致，同時也減少失敗率，讓酒的風味、甜度，每一次都能維持一致。



## | 開拓對外發展空間

對於部落一方面維持傳統釀造、同時也希望能夠標準化的心情，陳柏翰表示他能了解，「因為一邊是傳統、而另一邊則是關乎部落未來的產業發展。」

釀造的傳統製法需要維持；而品質一致的酒，則是能讓部落在體驗或販售時，有著對外發展的空間，兩者都很重要。

他同時也看好，貓公部落這種突破釀酒只在祭典時使用的侷限，開發商業發展的心態，因此協助部落先將標準化制定出來，未來才有更多的後續發展性。

## | 不可思議的過程

「完成目前這一步之後，未來我們規劃將酒麴裡的菌種，進行分析與鑑定。」陳柏翰表示，這麼一來，便能進一步釐清酒麴中，菌相的分布，以便更深入了解酒麴的發酵能力與香味來源。對此，未來將會有進一步的科學試驗。

同時加工研究室也將持續建立，符合部落在商業需求的酒麴與酒釀製作流程，與部落共同發展這難能可貴的傳統技藝。

藉由原民的智慧，酒麴由山林間的植物，搖身一變，轉變成參與釀酒過程的要角；而科學分析再於這原民釀酒中不可或缺的要角中，進一步的展現其中的發酵數據與香味來源，真是個不可思議的過程！

但是老實說，真是非常令人期待！



