

臺東長光部落

酒麴植物介紹

文、圖 / 陳敬文

阿美族釀酒文化悠久，族人釀造的酒係使用自製的酒麴發酵而成。製作酒麴的技術是由部落耆老傳承而來，其原料是將採集而來的植物熬煮成汁液後，與圓糯米粉揉合成團，並利用前一年製成的酒麴接種。大多是以部落周邊野地可採集到的植物為主，因此不同地區的阿美族部落製作酒麴使用的植物也不盡相同，經本場田野調查，長光部落使用荖葉、毛柿、大葉石龍尾、臺灣刺蕊草等 4 種植物。

荖葉阿美族語為 *fila'*，胡椒科胡椒屬藤本植物，又稱為蒟醬，阿美族傳統於祭儀中使用。毛柿阿美族語為 *kamay*，柿樹科柿樹屬大型常綠喬木，又稱為臺灣黑檀，為臺灣原生植物，在阿美族部落有象徵「家」的意思，傳統上也將果實作為孝敬長輩的食物。大葉石龍尾阿美族語為 *Talawi*，玄參科石龍尾屬植物，俗稱大葉田香草，葉片有類似八角味，為阿美族製作酒麴重要的植物材料。臺灣刺蕊草阿美族語為 *falingkod*，唇形科刺蕊草屬植物，為臺灣特有種，又稱為節節紅，具特殊氣味，添加於酒麴內以增添香氣。除荖葉較適用扦插法繁殖以外，其餘植物皆可以用播種或扦插法繁殖。

阿美族擅長採集野生植物，對植物運用有豐富的知識，製作酒麴多是採集部落附近的植物發酵製作而成。為使部落酒

麴文化可永續傳承，本場將依據不同植物繁殖特性，協助部落建立酒麴植物繁殖技術，使族人可自行繁殖及利用，期能協助原鄉部落發展特色農業，保留珍貴的原住民族飲食文化。



長光部落製作酒麴使用之植物材料 (A) 荖葉、(B) 毛柿、(C) 大葉石龍尾及 (D) 臺灣刺蕊草