

都蘭部落出力釀酒廠種回阿美族傳統 酒麴植物

文、圖 / 陳敬文

酒在原住民族文化中扮演重要的角色，是族人與祖靈溝通的管道，透過集體釀酒的過程，也無形中強化族人的凝聚力。阿美族的傳統酒是由自製酒麴將糯米發酵製成，早期製作酒麴所需的植物原料，則是採集該部落周遭的特定植物。近年來，因為氣候變遷、人為開墾、化學藥劑使用等因素，造成野生酒麴植物族群逐漸減少，越來越不易採集，釀酒的技術也漸漸產生文化斷層。

出力釀酒廠位於臺東縣東河鄉都蘭部落，為臺灣第一間原住民酒廠，致力於生產傳統阿美族糯米酒。酒廠老闆許震詮(Liliw)先生為了延續傳統釀酒技術，遂向岳父學習技巧，之後也持續向電光部落、長濱部落、都蘭部落製酒的長輩請教，努力收集各地製作酒麴的方式及植物原料種類，現已掌握製作傳統糯米酒的關鍵技術，製成的酒已成為部落祭典、婚禮必備飲品。此外，也因為都蘭部落遊程之文化導覽活動，吸引遊客前來參訪酒廠，而逐漸打響知名度，使酒麴植物原料需求量日益增加。

先生與太太莎莎一開始自行採集及摸索種植酒麴植物，並於酒廠附近開墾農地保種復育。然而，幾經風災影響，辛苦收集之酒麴植物種原因而流失。為協助部落保留傳統飲食文化，本場蒐集酒麴植物種原，包含野菊、艾草、臺灣澤蘭、艾納香、過山香、山素英、雞母珠、九層塔及大葉田香等9種，並建立種苗繁殖技術及保種條件，除穩定生產酒廠所需要的原料之外，亦扮演保種圃的功能，並使酒廠觀光導覽提升價值，讓遊客除了喝到傳統糯米酒以外，亦可實際看到、摸到、聞到充滿活力的酒麴植物，使出力釀酒廠得以串接其獨門傳統釀酒技術及發揮優良的觀光條件，穩健地朝向6級化產業發展。



為了有穩定的酒麴植物原料，許本場研究人員輔導都蘭部落族人，共同繁殖酒麴植物種苗及建立保種圃。

本場辦理找回原力部落行動學堂，輔導部落族人傳統作物種苗繁殖及保種技術。