

再現純米酒



利用紅糯米飯團製作「糟」



幾顆檳榔配純米酒，就是老人的快樂人生。

酒的存在可能更長於人類有文字記載的歷史。酒可列為食品，嗜好品；連醫字也從西部。表示酒也可列為醫藥品，因為它可治身也可醫心。

酒是很多人的好朋友，酒也是祭拜鬼神的好貢品，是人、神、鬼心靈互相溝通的橋樑。不管在廟前龕下，或山頂海中，酒讓衆生黎民向鬼神直接訴說生活中的不幸，或向鬼神「賄賂」似的提出不敢告人的心願。總之，有酒當媒介的時候，常常讓人找到心中的平和，並重燃起希望的火花。

目前的酒類市場，供應充裕，取得容易，讓人們不懂得珍惜和一份應有的崇敬，讓衆生只看到酒的禍害，而遺忘了酒對人類文明的貢獻。

常聞古老的阿美族部落裏，除了慶豐收、嫁女贅婿、送征人、賀成人的重大節慶場合外，平日是少有機會喝酒的。一則民生疾苦能填飽肚皮已不易，那來餘

糧釀酒？二則釀酒過程耗時費日，況且糟渣造酒不但是門技術，還有諸多忌諱，不是人人可行。

作者央求族中老嫗，煩請她們代收集造酒的必需材料和器材，為我這非族人重現「純米酒」釀造的過程，也讓我這非族人，記錄這場難得的經驗，轉成為文字，讓阿美族人在經越多年之後，仍能拿著這些圖文講述給他們的子孫聽聞，讓他們的子孫知曉，他們的祖先曾經是釀酒高手。

酒的材料可以包括稻米、糯米、玉米、高粱、小米、地瓜等五穀雜糧，其他如香蕉、橘子、草莓、蘋果亦可，但傳統上阿美族人偏愛以糯米為材料。

頂著炎炎的夏日驕陽，帶著傻瓜相機，依約趕赴「自成聚落」，仍保有多數阿美族禮儀與風土民情的砂荖部落（行政區屬光復鄉南富村），熱心的族內老阿媽已張羅好器材、原料與人手。

爐灶已熊熊燒著竹材，傳統大鐵鍋也洗淨待命，酒甕與木蒸

斗早已曝曬於陽光下殺菌，蒸熟的紅糯米飯團已冷卻置於桌前，一切就緒，好像只等我的來到，頓時絲絲縷縷的歉疚和感動也湧上心頭。

開始動工了，雖然都是一群上了年紀的老阿媽，身手依舊靈活。作者生平第一次見到釀酒，既新鮮又好奇，一邊拍攝，一邊速記。

首先，主釀者必須是手勢順、運氣佳且是身心潔淨的人。（平地人年節蒸年糕、炊甜粿也講究這些條件，據說才不會蒸焦年糕而帶來衰運道。）灶內燒的薪柴，採用木頭或竹材，以避免過猛過烈的火燒焦了鍋中的「米糟」。承裝蒸餾出來的酒甕要洗淨瀝乾曝曬，為什麼呢？阿媽們的回答是這樣的酒才會一直好喝。只是我知，化學書上的方程式，早已教過，屬乙醇的酒精，保存不當易發酵變酸成醋。

再問如何釀呢？她們解開塑膠袋，露出了已蒸熟的紅糯米飯

最左為一年多，右邊剛出爐。



木蒸斗構造簡單



純米酒源源泌出



團，告訴我說，凡是五穀類都要蒸熟且待其冷卻後才能作為釀酒材料，不像水果酒，只要加糖適量，待其發酵即可為酒，為什麼蒸熟後還要冷卻呢？原因是酒糟這樣才不易變壞。

把飯團置於大鋁盆，細心弄碎結塊的飯團，灑上少許冷水，為什麼不要冷開水？阿媽們不知道，我猜可能是要藉著冷水中未被殺死的細菌來加速分解吧！主釀的阿媽小心翼翼從密封的小塑膠袋中取出色澤灰白，粘結如乒乓球的Da Mo Luen（應是酵母粉），取一半，弄碎拌勻於五升的紅糯米飯團中，混拌Da Mo Luen的飯團再密封入塑膠袋中，又說只要把這些Tzau（似是國字的糟）置於陰涼通風處一星期即可食用。主釀的阿媽隨手打開存放不同時日的Tzau（糟）之玻璃罐蓋，和悅的請我持著湯匙舀來嚐嚐看，酸酸的腐敗味，似嚼過又再反哺出的米飯，讓我遲遲不敢動手，猶如「燒酒山鼠」因湯中再加進幾顆完整帶殼的蝸牛，一樣的叫我不步。

置放不同時日的「糟」，各有不同的面貌。今天要上場釀酒

的「糟」已存放一年多，所以它已糜爛如熟透的稀飯湯，是釀米酒的好材料。

火熱的大鍋中燒著半塑膠瓢的水再舀進二、三瓢的「糟」，主釀阿媽說：鍋中原有的水可避免米漿似的「糟」燒焦。置入木蒸斗於鍋中，「糟」不可溢出蒸斗外，蒸斗上再平放一鍋冷水，不管鍋與蒸斗或蒸斗與鍋，都密實圍上濕毛巾以阻止酒氣外洩。

主釀阿媽一再的重覆交代，木蒸斗上面的那鍋冷水很重要，要常常換，只要它一溫，就要舀出再注入冷水，想想也有道理，熱蒸氣遇冷才會迅速凝結成水。

端詳木蒸斗的內部構造卻是平淡無奇，一個無底無提的圓木桶，斜插一鋁製「大煎匙」，匙柄中空如管穿出桶外，外接一箭竹導管，如此而已。但仔細推敲，從其構造，從阿媽告知的訣竅中，卻處處有其科學原理，而這些科學依據卻僅成為阿美族代代口傳的秘訣。

想著想著，等著等著，箭竹導管不久即泌泌汨汨流出希望之泉的米酒來了。興奮地伸出食指沾接再入口，體驗這種奇妙的化

學變化，像嚼過反哺的酸米漿飯，竟能釀出這種不辛辣不嗆鼻，可斯文細品，也可大碗痛飲的純米酒來，真是新奇。

源源流出的米酒，帶給週遭無限的歡愉，以杯接酒，輪番品嚐，老人家的歡樂盡情寫在滿佈皺紋的臉上，我的豐收卻是深深鏤刻於心版上。盡職的主釀阿媽仍堅守於鍋旁灶邊，因為她知，只要源源流出的水漸淡轉清時，就是應該倒盡「糟渣」，重新舀入米漿糟再造米酒的時候了。

另一旁的阿媽，又跟我講述她們生在窮困的那個年代裏，生兒育女並沒什麼一人吃二人補的滋養食物，最上等的食補，就是把「糟」煮熟後加入一、二個雞蛋，在蛋五分熟時取出食用，不但可補身，還有充裕奶水的效果。布衣可以禦寒，粗食可以療飢；簡單的生活，小小的欲望，卻也因為生活簡單而常常得到大大的滿足和快樂。

如果喝酒的人，知道釀酒是需要等待和繁瑣的手續；如果喝酒的人，知道酒是人類心靈的昇華，或許就不會如此的暴飲和浪費了。