

酒文化



■張承晉、張文源父子同騎協力車，悠遊史坦戶德休閒農村。

《賞酒篇》

與休閒農業

文 / 張承晉 台南女子技術學院講師
台大園藝系園產加工組博士班進修
圖 / 柯榮輝·余淑蓮

酒的起源與歷史

酒是由微生物將穀類或水果中的碳水化合物經過糖化和發酵過程而產生的含乙醇與二氧化碳的飲料。在人類尚未明白這些發酵過程的奧秘之前，它就被人們廣泛飲用。關於酒的起源與發明至今仍無定論，我國民間有許多傳說，有人認為是水果成熟掉落之後堆積在地上自然發酵而成。在我國南方有不少關於「猿酒」和「猴兒酒」的傳說，因此也有人認為人類釀酒是從猴子那裡學來的。人們在無意中發現，經過觀察、學習與嘗試錯誤而逐漸形成的加工藝術。由此我們可以得知兩件事：一是在人工造酒之前，酒已經自然存在了；二是人工造酒所使用的材料應該是從花果類開始。

關於酒的釀造與酒文化的起源在史籍上有記載：「儀狄始做酒醪，變五味，杜康做酒，少康作秫酒。」而儀狄在《戰國策·魏策》中也有提到：「昔者，帝女令儀狄作酒，進之禹。禹飲而甘之，遂疏儀狄，絕旨酒。曰：『後世必有以酒亡其國者。』」其他古籍中，如許慎在《說文解字》中所說的：「古者，儀狄作酒醪，禹嘗之而美。」以及「古者，少康初作箕、帚、秫酒。少康，杜康也」等等。因此，人工造酒技術的產生，確定不會晚於夏朝之初。

酒文化的形成

近年來大陸考古工作者在黃帝時期人類活動的區域，燕山以南、太行山以東的華北

平原和豫冀兩省交界的黃河兩岸，都發現了許多史前文化遺址。在這些遺址中發現許多陶製的酒器與酒具，以及穀物的種植與數量，就這些證據判斷，當時已經具備進行釀酒的條件了。



■觀光古堡亦設有腳踏車「停靠站」。

從其他新石器時代的陶質盛儲器、飲具及許多出土文物中，也可以證明華夏中原早有酒文化的存在。酒之所以成爲文化，在史前與祭典有相當大的關係，如祭天地、祭祖宗、祭鬼神、祭山川。人類原本就有將自己最美好的物品獻祭給神祇的習慣，而酒在此既可以代表豐收又可以表示隆重。再則就民族人類學而言，在氏族社會中迎賓、宴客、喜慶和祝捷等風俗習慣中，酒也扮演重要的推手。當然相沿至今，在許多場合當中酒都佔有一席之地。

然而，從「大禹惡旨酒」到西周時周公爲告誡文王子康叔而寫下六百多字的《酒

誥》。此後的衛道人士對酒多採負面的評價，而爲政者更因爲製酒所消耗的穀類甚鉅，影響國家的糧食生產，即所謂的「酒醪以糜穀」而施行「酒禁」。在漢武帝時代，爲應付國庫龐大的支出而採行大司農桑羊弘建議，實施政府專賣的「榷酤酒」也就是「禁民酤釀，獨官開置」的措施。然而，當時已有酒商專業釀酒，民間釀酒是很難加以禁絕的。再加上儒家學者大多反對由政府來主持酒的供銷。因此在漢武帝過世之後，受到商人與漢儒兩方面的壓力，政府鹽、鐵、酒的專買方式改爲課稅方式的「租」，結束了爲期16年的專賣制度。此後在歷史上不斷的



反覆上演著禁酒、專賣與課稅這三齣戲碼。這也說明了我們對酒抱持著「既期待又怕受傷害」的心理與態度。

台灣的休閒農業

近年國內大力提倡休閒旅遊，在觀光地區經常可以看到各式各樣的「露」。其實，這些都是農民利用過剩的農產品自行開發的酒類產品。這類鄉土特產的確對城市人有很大的吸引力，對促進休閒、觀光與調節農業生產有很大的助益。儘管如此，以國內目前的情況而言，我們即將加入WTO，政府是否開放酒類製造的政策尚未明朗之前，農民以自己生產的作物來製酒很難有突破性的發

展。再加上農民未經專業訓練，產品的品質良莠不齊，一般消費者在飲用時的衛生安全問題值得憂慮。

休閒產業是21世紀最有發展潛力的事業之一。休閒農業則是其中的要項。如何整合產業共同參與，使其孕育出獨特的風格，已成為產業發展的關鍵。優美的景觀、清新的空氣，再加上能製造優雅氣氛的飲品都是休閒農業的魅力。行政院於民國81年即已通過「休閒農業區管理辦法」，積極規劃並鼓勵民間參與此項建設。台灣地區目前有許多果園、茶園都有發展休閒農業的態勢，但是各方面對休閒農業的認識與投入大多處在萌芽階段，仍然有許多發展與改進的空間。我們要如何打造農村的魅力？為農村開創出新契機？酒在其中可以扮演何種角色？這些都是我們所關心的議題。



■沼澤保育區的生態步道。



■史坦戶德湖畔的親水空間設計。

德國的休閒農業

以德國為例，許多人對於柏林、漢堡、波昂、慕尼黑、法蘭克福等大都市以及萊茵河沿岸的風景名勝，均是耳熟能詳、如數家珍。然而最吸引德國人的休閒渡假場所，卻是散佈在高山和平原的無數個農村休閒區。以草原、農莊、河川、湖泊交織而成的綺麗田園景觀，作為休閒產業的發展基礎，放慢節拍的、知性與感性兼具的生活步調，成為休閒農村引人之處。

在生活機能上，利用完善的交通網路以及各式的大眾交通工具，將每一個村落與城市串聯在一起，連接起生活的脈動；加之以



北德綠恩布格草原的動植物資源解說看板。

綿密的行人步道及腳踏車道，使民眾享受行路的便利。同時，為使人們在生活上得到與都市相同的品質，完善的醫療設施、中小學校、郵局銀行、公共電話均十分齊全；而一般都市中的商業活動如超級商店、服飾店與餐飲咖啡店等更是深入農村，使一般人在此也能獲得與城市相同的居住品質。

在休閒娛樂與活動方面，充沛的自然資源與完善的鄉村規劃，豐富了休閒生活的內涵。在農村裡藉由廣闊而多樣的空間提供各式各樣的俱樂部，通常只要有少數同好便可依照興趣主題自行籌組俱樂部；幾乎是人們想得到的都有，如帆船俱樂部、風車俱樂部、面具俱樂部、飛鏢俱樂部、熱氣球俱樂部、輕航機俱樂部……等等充分滿足了不同個人的需求。農村因為有了這些俱樂部，在辦展覽或節慶時便可邀集相關俱樂部一起參與，活動因此熱鬧非凡。為了舉辦農村活動，廣場成為農村裡必要的設施，平時供農民集貨與販售，或是停車與運動；週末假日也可在此舉行喝啤酒或提供遊樂設施給兒童玩耍，充分發揮了廣場的多目標使用功能。

對一個在都市長大的小孩而言，到了鄉下處處是驚奇。從各種生態環境的認識、具有地方特色的飲食、民俗活動、主題博物館、遊樂場，到傳統農耕技術的學習，都是農村發展休閒產業的賣點。然而，更值得一提的是德國的農村酒廠。



《賞酒篇》酒文化與休閒農業

EXPO2000
HANNOVER

啤酒對德國人來說是一種日常飲料，德國人亦引以自豪。德國各地啤酒廠林立，種類之多實在難以勝數；在口味方面更是各擅勝場。雖然在規模方面比不上我們公賣局的啤酒廠，但是其間所散發的地方特色與風味配上優美的景色，是我們在本地難以想像的。當然，酒廠是開放參觀的，經由專人的解說與翻譯，我們也從中吸收到不少的相關知識。

水果在德國農村自然也是一種極佳的釀酒素材，在許多出產水果尤其是葡萄的農村，都有酒莊來製造葡萄酒及各種香甜水果酒如梨子、藍梅、青梅、櫻桃；充分利用當地農產品的特色製造出令人愛不釋手的佳釀。水果酒的製作方法與穀類酒不同，直接發酵不經糖化步驟；但是比較重視貯存條件。

酒鄉納帕谷的休閒農業

在美國，90%的葡萄酒產自加州，僅僅加州的產量，就足以排名世界第六，因而被譽為「葡萄酒之鄉」(Wine Land)。加州最好的產



■有200年歷史的鄉村啤酒廠內，2座啤酒槽開放參觀。



■以產製水果酒著名的「香堡」，入口處設有看板。

區莫過於舊金山北方約有一小時車程的納帕郡(Napa County)。位於納帕縣，谷中有提供美饌、瓊漿的酒鄉火車(Wine Train)，每年

1-4月北加州野芥末花盛開，搭熱氣球旅行欣賞滿谷的芥末花，欣賞明艷的金黃襯著亮藍的晴空和翠綠的山崗，同時還可以在此以一天的時間逛完5個精選酒廠。無論你對「酒」有什麼看法，來到酒鄉納帕，只怕酒不醉人，你已捨不得離開這美如桃花源的好地方。

■開紫紅小花的「海德草」，是綠恩布格草原景觀的主角。



各種休憩設施十分完備，舉凡餐飲、住宿、夜生活（酒吧、俱樂部、劇院）、觀光景點（博物館、公園、動物園）、遊客服務（旅遊指引、地圖）、交通工具（租車、計程車、酒鄉火車）及各種文化、音樂、體育活動一應俱全。更值得一提的是該地區設有售票中心提供各式套票，協助遊客規劃各種參觀活動。



■納帕谷中提供美饌、瓊漿的酒鄉火車(Wine Train)。

加州有 8 個酒鄉，而納帕谷（Napa Valley）無疑是人氣最旺的一個。這個小山谷內共有 250 家酒廠，一年吸引上百萬觀光客，如詩如畫的風光，醉人的葡萄美酒，以及精緻的美食，便是它的迷人之處。納帕谷一年四季都美，春天看野芥末花（Wild Mustard）將原野染成一片金黃；夏日看葡萄結實纍纍，百花齊放，色彩繽紛；秋天則葡萄成熟，深紫翠綠，飽滿晶瑩，映著旁邊枯紅的葡萄葉，收穫的喜悦溢滿心頭；冬天呢？葡萄藤蔓已枯萎，細雨迷濛，正是躲在酒廠裏啜飲葡萄酒的好時節。

台灣休閒農業的展望

作者曾經到南投信義鄉拜訪果農，看他們自己釀造梅子露、梅子醋的過程。也到過新竹地區參觀由一群農民自組的釀酒廠，他們用苦瓜加上 20% 左右的二級砂糖一起發酵，然後加以蒸餾。所用的設備相當簡陋，多半是以廚房的烹調器具加以改良，實在談不上製酒工業或是發酵工業。雖然政府相關單位、地方農會與食品機械製造業者有心加以改進，受限於法令不敢放手去推展。

如果我們能將國人小規模的酒類製造加工進行輔導，並將其視為休閒農業中的一環，則不僅可以增加觀光題材，促進觀光活動；更可以有效的提升生產技術，維護農民

的經濟利益。然而，面對國外尤其是歐洲地區有著悠久的酒文化，我們應當要發展出我們自己的特色才能對休閒產業有所助益。於此，個人願從兩個方向提出來供作參考。

首先是製造技術方面的問題。目前農民在製造各式酒類時所使用的方式都極為粗糙，致使酒中所含的甲醇

偏高，對飲用者的健康將產生不良的影響。加之以設備的簡陋，製造過程中的蒸餾提煉不夠精準，無法有效取得酒精及其中的香味，形成資源浪費。應由公賣局、學者與政府單位提出一套合乎衛生安全與經濟效益的製造流程；以辦理講習的方式，提供給農民做參考。在條件許可時，將釀酒技術列入行政院勞委會職訓局所辦理的技術士檢定項目，以落實講習的成果，便於管理。

其次是銷售技術方面的問題。農民銷售的方式經常是自產自銷或是透過農會產銷班銷售。受限於產量與經費，無法做大型而有效的促銷活動。如能以類似茶葉評比的競賽方式對同級產品給予等級，而對不同原料或做法的產品加以區隔標示；再加上地方政府、寺廟、民俗團體與觀光事業團體之配合宣導與系統化整理，從釀酒、飲酒、賞酒中，逐步改善國人的飲酒方式，進而營造出各地區特有的酒文化。

從觀光、攬勝、拜訪古蹟到休閒渡假，休閒農業不只是農政單位或是農民的事情，經濟、交通、環保、體育、文化、衛生醫療均牽涉其中。提倡休閒農業，事實上是攸關民生的重要議題，重點並不單著眼於農村轉型，更牽涉到國人生活形態的轉變。基於消費刺激生產的理論，當然全體國民是決定產業發展的主要動力，期望各界能投入更多的心力，來創造美好的休閒生活。 翺