

投稿類別：原民專題

篇名：愛上「美」式文化-Fakong 的美「酒」佳「謠」

作者：

蔡昫菡。縣立豐濱國小。La Tektok 五年甲班
林映芄。縣立豐濱國小。La Tektok 五年甲班
江璽兒。縣立豐濱國小。La Tektok 五年甲班
陳品均。縣立豐濱國小。La Olah 六年甲班

指導老師：黃宣文 老師
陳姵蓉 老師

壹、前言

一、研究動機

我們是豐濱國小阿美族聖山 Cilangasan 實驗學校的學生，雖然我們來自不同的地方，但是在學校的文化課中，我們學到了關於阿美族 Kani'（酒釀）的課程，也在部落耆老的指導下一同實作，但是對於活動的真實內涵與存在原因卻是一知半解，也未曾深入思考過，這次在學校的文化課程中聽到族語老師與我們分享阿美族的祭典規範引起我們的好奇，尤其是有關於酒釀的阿美族歌謠，所以想藉由這次的小論文競賽來了解阿美族的酒釀及歌謠文化的傳承、內涵，也想讓大家更認識阿美族的文化，並探討阿美族酒釀文化及歌謠的傳承與創新的可能性。

二、研究目的

基於上述的研究動機，本研究小組希望以學校阿美族文化課程中的酒釀課程為基礎，進行初步資料收集後，擬定研究目的如下：

- (一) 了解阿美族的酒釀歌謠。
- (二) 藉由分析酒釀歌謠了解其中的意思。
- (三) 討論阿美族酒釀歌謠的價值與意義。
- (四) 探討酒釀歌謠的傳承與創新的可能性。

三、研究方法

為了達成以上研究目的，在研究方法上除了文獻蒐集探討之外，我們也進行訪談以獲得珍貴的資料，分別說明如下：

(一) 文獻分析：

除了上網查找有關阿美族酒釀歌謠與文化的相關資料，也到圖書館尋找相關書籍，藉此深入了解內容再進行比較分析，增加我們對此研究主題的廣度與深度。

(二) 訪談：

為了充份瞭解部落文化的真實面，我們根據文獻分析的資料，先草擬想要訪談的題目，每位同學都想四道題目，總共會有十六道題，再從這十六道題目中，進行重要性排序後，篩選出四道與研究主題最相關的題目，利用下課時間訪問學校的文化老師江玉蘭(Osay)老師和實習教師林昱丞(Mayaw)老師，最後整理訪談記錄、寫下心得，再運用分析比較的學習策略進行統整歸納。

四、研究對象及架構

研究先確認研究動機與目的，探討阿美族傳統族群文化的世界觀，蒐集阿美族人對於日常生活中所見的酒釀文化與歌謠傳統解釋，並從中了解其酒釀文化與歌謠意義。接著從學校文化課程中分析酒釀歌謠其中的科學概念，討論訪談題目並訪問學校文化教師其中意義，最後整理分析研究結果，並提出具體結論與建議。

研究架構引用「世界觀導向之學習模式」（傅麗玉，2012），藉由世界觀導向的學習模式，讓我們對於阿美族的酒釀文化與歌謠有更系統性、更有層次性的了解與分析。我們的研究有五個主要步驟如下表 1。

表 1

Fakong 的美「酒」佳「謠」研究步驟（修改自傅麗玉（1999）從世界觀探討臺灣原住民中小學科學教育）

步驟流程	說明
1.傳承傳統世界觀	取材原住民生活中，能夠在於呈現阿美族文化的內涵、傳統自然智慧。因為酒釀在阿美族日常生活中是招待上賓或伴手禮，我們進行文獻探究尋找相關的文化資源。
2.表達自我世界觀	藉由請教師長，再針對傳統文化提出問題、個人想法，進行對話。
3.探索世界觀	藉由實地踏查體驗文化相關現象，反思經驗與收穫後，探索、瞭解世界觀的多元性。
4.形成新世界觀	藉由學習相關學科知識概念(包括理論現象或進行實驗時)，再進行分析比較，讓我們能區分傳統、現在，以及相關的理解、詮釋之間的差異，進而知覺、建構不同的世界觀。
5.將學科概念應用於傳統文化	持續透過現象或意義詮釋的相互循環，逐漸搭建原住民族生活與學科世界對話及再詮釋。

本研究將以上步驟，轉化形成如下圖 1 所示之研究流程(修改自〈原住民生活世界的科學－泰雅染織〉)：

圖 1

研究流程圖



貳、正文

一、文獻探討

本章節依照研究流程，針對酒釀文化及歌謠的相關主題進行探究與撰寫。首先探討學習酒釀歌謠與文化意義，再藉由訪談酒釀歌謠與文化，接續分析酒釀歌謠科學概念，然後設計並創作酒釀歌謠，最後發表共同創作的酒釀歌謠，其分述如下：

(一) 傳承傳統世界觀-學習酒釀歌謠與文化意義

陳秀卿（2016）提到，早期有關酒釀的起源可以追溯至四千七百年前。米是早期臺灣原住民的主要糧食，在訪談中我們得知以前如果有飯吃不完或者有剩飯，就會把飯拿來做酒釀，不會浪費，所以酒釀在當時更顯得珍貴。早期幾乎不易喝到酒釀，因為酒釀只有在婚喪喜慶和有客人造訪才能釀造及飲用，在生活上酒釀除了是可以調解生活情調、交朋友、當伴手禮及娛樂的最佳選擇，

也是敬老尊賢的精神指標；在祭典上，酒釀可以表揚優秀青年、敬獻給舅字輩親戚，也是祭拜祖先，以及婚喪喜慶的必備品。但是郭明哲（2018）提到製作酒釀也是有一些禁忌，釀酒前需淨身，不可以大聲喧嘩，不可以放屁，更不可以做出違背天理的壞事……等，加上各族群對於「米」這項食材的重視與尊敬，因此原住民更是把「酒釀」視為聖品。

(二)表達自我世界觀-訪談酒釀歌謠與文化

根據〈從清代臺灣文獻看原住民酒歌與飲酒文化〉這篇文章中，黃玲玉（2008）發現從〈臺灣文獻叢刊〉裡有 309 種關於清代台灣原住民之酒名、飲酒文化及酒歌，其中的 57 種是台灣原住民酒歌，作者再從 57 首酒歌中找出 20 首有關酒的歌，來探討原住民的酒歌文化。在這 20 首歌的分類裡，有跟阿美族日常相關的酒歌包含了耕田、婚嫁、生育和釀酒。我們也在歌詞中發現漢字「霸」，跟我們阿美族語「酒」的讀音相同。文獻中談到飲食方面，提到酒釀在日常生活中會款待貴客，這也跟我們學校文化課程酒釀在日常的生活中意義有相關聯性，都是給貴客的招待及伴手禮。所以，酒釀歌謠不管在阿美族婚喪喜慶中皆有舉足輕重的存在，可見酒釀歌謠是傳承文化的經典之一。

酒釀歌謠存在於阿美族文化的婚喪喜慶中。以結婚而言，例如在〈臺海使槎錄〉中的〈南北投社賀新婚歌〉歌詞中了解，原住民將酒作為重要聘禮及大宴親友賓客之上品；社交方面，例如在〈重修臺灣府志上冊〉中的〈半線社聚飲歌〉歌詞中了解，阿美族人在生活中會用酒釀招待客人；交易方面，例如在〈續修臺灣府志中冊〉中的〈力力飲酒捕鹿歌〉歌詞中了解，以前會用酒來換取生活所需，現在則是用金錢交易，維持生計；在祭祀方面，酒釀是祭品，是祭儀中不可或缺的存在。

楊均濶（2013）從〈釀造小米酒封罐儀式為文化傳承留見證〉文章中，有提到酒釀在食衣住行上佔有很重要的角色，在不同的場合也有不同的用途。因為酒釀在原住民傳統文化與記憶中扮演著很重要的角色，因此我們希望可以把酒釀結合歌謠一代一代的傳下去。

(三)探索世界觀-分析酒釀歌謠科學概念

在阿美族酒釀歌謠中，大部分的歌詞是在敘述婚喪喜慶，或者是人際互動和團聚歡度節慶的歌謠。為了符應我們的研究，我們決定將範圍擴大到部落附近居住的族群，發現布農族的〈篩酒歌〉的歌詞中有提到，在製酒的過程當中，要一邊將已經發酵的酒糟放進藤盤（gabon）中，一邊用右手拍打藤盤，進行

「Maisput」（篩酒），讓酒在藤盤過濾之後流出。在工作的時候，婦女們也會同時演唱這首篩酒歌。拍打跟篩酒的步驟具有[降溫、充份混合酒麴與米飯，才能促進醱酵進行的科學原理]。所以，我們發現原來酒釀歌謠所傳唱的釀酒程序，也是可以再逐一分析及探討醱酵的科學原理，這些都有助於酒釀成功的指導原則。

再根據文獻，我們了解到過去原住民有兩種類型的酒：姑侍酒以及老勿酒。姑侍酒的製作方法如下：

先把米放在口中嚼碎，作成麴後放在地上，隔夜就會產生氣泡。再將有黏性的米（秣米）搗碎或水浸透，和拌混合，藏於甕中或筒數日就會產生化，其色白、味淡、微酸，不醉易醒，使用時摻水而飲。此酒為一般之酒，常用於婚娶、築舍、捕等場合。如「酒凡二種：一舂米使碎，嚼米麴置地上，夜發氣，藏中，數日發，其味甘酸，姑侍。婚娶、築舍、捕鹿，出此酒沃以，群坐地上，用木瓢或椰汲飲之；酒酣歌舞，夜深乃散。……」（黃叔璥，1736：95）等記載。

根據以上資料，我們可以瞭解到過去在製酒的時候，會將米放在口中咀嚼，藉由這樣的方式做成酒麴，進行發酵。當然，現今已使用機器製作的酒麴來取代口中咀嚼的發酵物質。

另外，老勿酒的做法如下：

將糯米蒸熟，和麴拌後裝入籃，放在口上，數日後津液會下滴，久藏後色味香美。原住民酒以此為最佳，故原住民相當珍惜，用以款待「貴客」。如「酒凡二種：一將糯米蒸熟，拌麴，入箴籃，口，津液下滴，藏久，色味香美；貴客始出以待，敬客必先嚐而後進。」（黃叔璥，1736：95）等之記載。

麴之作法：用原住民婦女(未婚或已婚)口嚼糯米，藏約數日(或隔夜)味，謂之麴。可用火燒禾草(黍稷燒灰)作。

綜合以上兩種酒的製作方法，再查詢、蒐集釀酒的科學原理，我們可以瞭解到製作酒釀前，酒麴的製作是至關重要的，在遵守著步驟釀造後，才能製作出美味的酒釀在生活中運用。

(四)發展新世界觀-設計並創作酒釀歌謠

為了更深入了解有關酒釀歌謠背後的涵義與價值，我們訪談學校的兩位老師--文化老師江玉蘭(Osay)老師和實習教師林昱丞(Mayaw)老師，從中想要了解他們認為的酒釀歌謠的價值與意義是如何，我們整理了訪談記錄如下表 2。

表 2

酒釀歌謠訪談紀錄

訪談問題	答案
1.請問酒釀的歷史可以回溯到什麼時候開始?	酒釀的歷史最少應該可以回推到民國初年以前，因為其中一位老師表示她的外婆便會做酒釀，如果還在世的話至少也有 120 歲了。
2.為什麼我們要做酒釀呢?	對於我們而言，阿美族的酒釀可以分為兩大部分來討論。第一是生活，在生活中，酒釀可以招待朋友或客人，也可以表達感謝之意，甚至在家中親人有所成就時，也需要用到。第二則是在祭儀時，酒釀便可以拿來祭祖靈，在豐年祭時則有用新米釀酒的傳統。另外，palimo(獻新酒)的時候一定要分享給舅舅，讓舅舅可以在大會中感到驕傲。當然，酒釀也是拿來當伴手禮的好選擇之一。
3.阿美族有哪些釀酒相關的歌謠?	老人家在會唱歌的時候，大多是在開心的時候，當然也會有一些在生氣的時候邊喝酒邊唱歌。除了喝酒的時候唱的歌以外，有些歌也會教我們如何釀酒，介紹釀酒所需要的材料等等。
4.請問兩位老師認為，有什麼方法可以有效的傳承酒釀呢?	老師與我們分享，如果想要將酒釀的文化傳承下去，應該要勤勞的學習，也要及時的詢問老人家，積極地參加跟酒釀有關的活動。
訪談心得	
我最印象深刻的是酒釀的起源，可以讓我知道酒釀已經傳承很多年了。做酒釀的意義可以讓我學習到酒釀可以用在生活和祭典或者是當伴手禮。最重要的是，從歌謠中我們可以學到阿美族的傳統酒釀知識，並好好傳承我們的文化。	

訪談紀錄



認真詢問老師有關酒釀的知識

老師將所知分享給我們

從這些資料以及訪談老師的記錄中，我覺得釀酒在不同的族群都很重要，因為在日常生活不管食衣住行中，都需要用到酒釀，我更希望可以透過酒釀歌謠的傳唱，讓大家對於酒釀的程序與內涵能夠朗朗上口，就更能把酒釀和文化傳承給下一代。

(五)形成新世界觀-發表共同創作酒釀歌謠

因為在蒐集資料的過程中發現，阿美族的酒釀歌都沒有文獻的記載，但是在族人製酒時，會依循著旋律而即興創作酒釀歌，因此我們希望藉由創造出屬於我們部落的釀酒歌，讓過去的傳統文化以及技術能夠被保留下來，也讓未來想了解的人可以藉由歌唱的方式，輕鬆的認識酒釀文化。

我們引用阿美族的勸酒歌（檳榔兄弟布：朋友，喝吧！），將歌詞根據我們所學進行改寫。

原歌詞如下：

idangaw Patawsi kita o 米酒 ko ngaayay , idang
朋友啊 喝酒吧 我們 很好的， 朋友
Malasang aka kafilang , ladiw han ita , Kero han ita ,widanaw
酒醉了 不要亂講話，唱歌吧 我們 跳舞吧 我們，朋友

改編後的歌詞如下：

I ayaw, kopisakani' no mita o pangcah,
從前，阿美族就很會做酒釀，
Aka ka lawlaw ko faloco'
心情不能煩躁，

Polpol ko tamod , pacamol ko nanom ,ho hay yan.

加一點酒麴，加一點水，吼嗨央。

Idangaw patawsi kita o kani ko nga'ayay idang,

朋友啊！一起小酌一番，

Ano Malasan Akaka kafilang, radiw hanita, kero'hanita idangaw.

酒醉了不要亂講話，一起唱歌跳舞我的朋友。

綜合以上的資料蒐集與分析，我們認為在生活中常見、看似平凡無奇的酒釀對我們的生活有很大的意義。不論是在祭儀中或是婚喪喜慶，都扮演著不可或缺的角色，因此雖然酒類現在越來越容易取得，但我們還是要了解過去長輩們的智慧，學習將優良的傳統學習並保留下去。藉由改編歌曲，創造出適合現代原住民族酒釀的歌謠，也讓我們美好的傳統文化得以流傳下來。

參、結論與建議

一、結論

根據我們從文章資料及訪談老師後，我們得出了以下的結論：

(一) 跨文化探索：酒釀歌謠的多元面向

從酒釀的歌謠中，我們發現每個族群與酒有關的歌謠都不盡相同。在酒釀製作的過程中，因為有的內容在講酒釀裡需要加的材料有哪些、製作過程或者在說不要喝太多酒，這些與酒有關的歌詞是老人家的智慧、經驗累積下的。阿美族的即興創作酒釀歌謠也是他們文化的重要組成部分。這些歌謠不僅反映了酒釀的起源和功能，還在祭典和日常生活中扮演著重要的角色。

(二) 阿美族酒釀：文化遺產與神聖禮物

酒釀在阿美族社會中具有特殊的價值和意義。它不僅是一種飲品，還是表達情感、交流和娛樂的方式。同時，酒釀也被視為一種聖品，需要在特定的場合和禁忌下製作和享用。

我們可以傳承阿美族的傳統文化，不讓酒釀文化及歌謠消失，讓這古老的文化傳承下去。這些文化很重要，也是我們原住民的智慧結晶這些寶貴的文化我們要去珍惜與保存，我希望能把酒釀的歌謠和文化傳承給下一代。

二、建議

不論是生活在哪一個地區的民族，酒與大家的文化都是息息相關的。或許現在人們一想到酒就會往比較負面的方向思考，但我們認為應該要將傳統文化

中所包含的意義推廣出去，讓大家知道酒不只是與負面的酗酒或犯罪有關，也能跟族群的傳統祭儀有密切連結，是值得保存與推廣的。基於以上結論，我們提出以下建議：

1. 在學校的文化課程中加強對阿美族酒釀歌謠的教學。這將有助於學生更深入地了解阿美族的文化和傳統。
2. 我們應多多參加參與酒釀歌謠的傳承和表演活動。這將有助於保護和傳承阿美族的文化遺產。
3. 我們應多跟阿美族文化老師和部落耆老的請益。他們擁有豐富的知識和經驗，可以提供更多關於酒釀歌謠的資訊和教學指導，並能完整的傳承。
4. 我們進行更多的研究和探索，以深入了解阿美族的酒釀文化和歌謠。這將有助於我們培養研究能力和跨文化理解。

綜上所述，透過對阿美族酒釀歌謠的研究，我們認為我們也可以改編一些現在本來就有的歌曲，讓歌曲更佳的平易近人好了解，藉由歌謠讓大家都可以認識酒釀文化的重要性，促進文化傳承和跨文化交流，同時也能讓更多人認識和尊重阿美族的文化遺產，並將酒釀文化與歌謠推廣出去。

肆、參考文獻

- 吳榮順（1997年10月）。布農族音樂〈篩酒歌 Maisput〉。臺灣音樂館。
https://tmi.openmuseum.tw/muse/digi_object/5a15c8d9a786136e0be0b50a8e7e8485
- 郭明哲（2018年12月）。產地拜訪-山海釀醉花東旅 02：小米酒。釀造篇。沐旅時光。<https://reurl.cc/edOR5b>
- 陳秀卿（2016年12月）。豐收的酒飲小米酒 四馬拉桑之後獵人也迷路。農業知識網。<https://www.poja.com.tw/news/life/2013-10-08/5597.html>
- 傅麗玉（2012）。原住民族文化的學科教學模組的理念與實踐。原住民教育情報誌，46，8-9。
- 黃玲玉（2008）。從清代臺灣文獻看原住民酒歌與飲酒文化。藝術學報，83，127-157。
- 楊均維（2013年10月）。釀造小米酒封罐儀式為文化傳承留見證。洄瀾網。
<https://www.poja.com.tw/news/life/2013-10-08/5597.html>