

cmchao / August 30, 2023 08:09AM

[霧台阿禮部落科學營 一窺小米酒釀製奧秘](#)

霧台阿禮部落科學營 一窺小米酒釀製奧秘

發布：2023-08-29 19:39

屏東瑪家

gese paljaljuman

FacebookLine

A縮小字型大小。

A重設字型大小。

A放大字型大小。

大綱

屏東霧台阿禮部落傳統的小米酒製作是用紅藜發酵釀成，因族人擔憂釀造技術無科學方式記錄會逐漸失傳，因此與高師大合作開辦科學營，邀請文健站長者與阿禮部落小書坊的小朋友一起青銀共學；讓老幼透過顯微鏡觀察酵母菌，一窺原民文化結合科學知識的奧秘。

長輩和小朋友一個接著一個用眼睛貼近顯微鏡，一窺酵母菌的真面目；屏東霧台阿禮部落與高師大合作所舉辦的《青銀共學科學營》，阿禮傳統小米酒以紅藜發酵釀造，是透過多年來經驗累積而來的傳統知識，但長輩和小朋友們卻從沒看過顯微鏡下的酵母菌，真的是大開眼界。

阿禮部落文健站成員 包明堂：「感覺到很神奇、很奧妙，這個顯微鏡的功能；能夠看到這樣這個課程，我覺得對我們老人家相當的幫助。」

阿禮部落小書坊成員 柯雋：「白色點點就小小的，到第二個(顯微鏡)就比較清晰，然後到第三個就幾乎一個整體。」

高師大生物科技系副教授 許惇偉：「剛剛我其實也很感動，看到長輩們他們竟然那麼有興趣去看酵母長什麼樣子，他們可能剛剛在講說做釀小米酒的時候，很多長輩都有一直在貢獻他們的經驗，這個我覺得就是非常好的交流。」

阿禮部落傳統領袖表示，小米是魯凱族傳統作物，收成後除了當主食、也會釀造小米酒供慶典祭儀使用；釀造時加入紅藜催化小米發酵，而紅藜是如何轉化變成酵母菌，是部落長輩累積來的經驗技術，卻不知其中科學原理；透過科學營活動，讓部落傳統隱性知識透過科普教育變成顯性知識，讓傳承更具系統化。

阿禮部落傳統領袖 包基成：「所謂青銀共學就是少年還有青年朋友還有我們的老人家一起來共學，這是一個很好的一個開頭，因為我們過去傳統的智慧、山林的智慧流傳了那麼多年，如果沒有用現在科學的理論為背景的話，我們傳承會失傳；最重要是如何紀念出我們傳統智慧，如何到我們現代教育讓它接軌。」

高師大生物科技系副教授 許惇偉：「從經驗裡面學到科學的方法，就像今天我剛剛聽到他們在做小米的過程裡面，真的發現說有非常多他們所謂的細節，基本上就是我們知道後來科學可以應用上的方法跟秘訣。」

高師大生物科技系副教授表示，近期教育部推動原民科學，盼藉由科學方法了解原民文化傳統，從經驗中學到科學方法；此次帶領長輩觀察酵母菌，長輩也分享貢獻釀造技術，是非常好的交流方式，不僅互相學習，也透過科學方法替部落將流傳千百年的智慧記錄下來。

責任編輯：林懷恩

---