

我的明白不是你的—— 文化理解的迷失與澄清

講者:林坤杉



原住民的小米酒不僅是取自他們在祖靈土地上成長的作物，而且在製作的過程中沿用古法釀造

《焦桐主編，山海戀「原住民飲食文學與文化國際學術研討會」論文集》

北鄒族雖然陸稻的栽種，比其他族群稍微古老，但他們仍認為小火之神 (bae-tonu'u) 的地位，遠高於陸稻之神 (baepai)，而且傳說中，小米比稻米更為古老。

鹿野忠雄著，楊南郡、李作婷譯註，《東南亞細亞民族學先史學研究》

一般人們都會把原住民喝的酒叫做小米酒，除了小米是以前主要的農作物，其更具有神聖的地位，當我在部落聽到以前的老人家也會釀地瓜酒，著實令我嚇一大跳。也因為最常聽到的是小米酒，所以在帶領學生製地瓜酒時，自己也想當然爾的用小米酒的做法來製做想像中的地瓜酒。

在幾次嘗試後我們發現，用小米酒的做法做不出地瓜酒，我們只好再回去找文獻資料：其他還有燒酒的釀製法，就是將蕃薯煮熟後放進桶裡，以杵搗之，摻入苡苳麴，再加以攪拌，最後用芭蕉葉覆蓋，經過數日發酵，放進鍋內蒸餾，其作法與阿美族同。臺灣總督府臨時臺灣舊慣調查會，《蕃族調查報告書·第三冊·》哇！原來我們之前的想法是不對的，鄒族的地瓜酒不是含有釀酒原料的濁酒、而是清澈透明的蒸餾酒！只是我們還是找不到傳統的酒麴，最後只好買外面的酒麴來製作。

在長達三個月的探索期間，我們多次訪問部落的老人家，這些七十多歲的「年輕人」給了我們他們想像中的做法，而我們也依他們的說法製作地瓜酒，結果還是以失敗告終。後來我們才知道，地瓜酒是很早之前的做法，有看過做法、喝過地瓜酒的耆老都至少九十歲以上，這些「年輕妹妹」（指的是七十幾歲的老人家）當然也不知道真正的做法，所以：我們的明白不是真的明白，就連不夠老經驗的部落耆老，也不見得真正的明白。

我的明白不是你的— 文化理解的迷失與澄清

講者:林坤杉

