

命題委員姓名： 郭 基 鼎

主題：釀酒 picuamapaci

智慧類別（請勾選 ，可複選）：

<input type="checkbox"/> 部落農漁特產的文化與科學	<input type="checkbox"/> 部落的天象、氣象與科學
<input type="checkbox"/> 部落傳統手工藝的文化科學	<input type="checkbox"/> 部落的環境生態與科學
<input checked="" type="checkbox"/> 部落植物的文化與科學	<input type="checkbox"/> 部落的科學智慧與創意創新應用
<input type="checkbox"/> 部落動物的文化與科學	<input type="checkbox"/> 原住民族文化與數學
<input type="checkbox"/> 部落傳統音樂的文化與科學	<input type="checkbox"/> 部落文化與人文社會
<input type="checkbox"/> 部落傳統建築的文化與科學	<input checked="" type="checkbox"/> 科學、技術與部落社會的互動
<input type="checkbox"/> 部落傳統狩獵的文化與科學	<input type="checkbox"/> 部落傳統智慧與自然災害防治
<input checked="" type="checkbox"/> 部落傳統祭典的文化與科學	<input type="checkbox"/> 部落其他文化與科學

<p>主題所屬族群：拉阿魯哇族</p>
<p>主題題材簡要說明(至少 150 字)：</p> <p>拉阿魯哇族傳統製作釀酒酵母有 3 種：hlangupauhlɩ(樹)/sauniau(藤類)兩種在溪邊或河邊才有的，可以讓小米酒有味道。而' ulisi (七里香)一種隨處可得的，可讓小米酒散發微苦味。將三種材料採一定比例放在一起煮，取其湯汁和搗碎的小米或糯米粉慢慢的攪拌在一起；現在釀酒多使用糯米，不能使用如在來米(長的)、蓬萊米是圓的。攪拌好的材料，須放置陰暗處用厚棉被包蓋住，使其發酵，視天氣及溫度決定發酵時間，通常是一星期左右。另外，釀酒有其禁忌，過去釀酒時是不能被別人發現的，會影響發酵而不易成酒。</p>
<p>關鍵字 (最少一個)：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 生活方式 2. 釀酒文化
<p>相關概念 (科學概念為主，或其他相關概念也可以，最少一個)：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 釀酒文化與技術 2. 植物生活之應用
<p>參考資料或網址 (若無可不必填寫)：</p>