

小米酒 WOLF 學習模組

單元名稱：來品嚐香香甜甜的小米酒吧！

模組設計：吳晏銘

學生對象：原住民泰雅族國小高年級學童

教學時間：6 小時

教學前準備：邀請泰雅族部落家長一起參加



1

一、 傳承傳統世界觀

(一) 主要學習概念、學習活動目標

1. 主要學習概念：

- 1) 小米酒的泰雅族語
- 2) 小米酒在傳統泰雅族文化所代表的意義
- 3) 與小米酒相關的傳說故事

¹ 圖片引用自：<http://Orz.tw/eK9Ge>

- 4) 小米酒對泰雅族人的飲食影響，及其重要性
2. 學習活動目標：
 - 1) 用泰雅族語說出小米酒
 - 2) 能與家人朋友分享有關小米酒的故事
 - 3) 瞭解小米酒的文化意義
3. 分段能力指標：
 - 原 3-3-1-1 能學習原住民語文有關說話之態度與方法。
 - 社 2-2-1-6 了解居住城鎮(縣市鄉鎮)的人文環境與經濟活動的歷史變遷。
4. 授課時數：60 分鐘

(二) 學習活動

1. 小米酒的泰雅族語

小米酒的泰雅語：qwo trakis²

請部落長輩或耆老，到課堂上實行泰雅語「小米酒」的真人發音教學，請同學跟著唸。讓三位自願的同學，或抽籤讓三位同學上來，對全班大聲說出剛練習的泰雅語小米酒，並請長輩或耆老指導。

2. 與小米酒相關的故事

準備幾則相關的故事，在課堂與學生分享。

小米酒是台灣原住民族不可或缺的重要元素。喝過小米酒的人，一定不會忘記那香香甜甜的口感。同樣是酒，啤酒的苦澀、高粱酒的辛辣，全都比不上小米酒滑順的口感。而且，小米酒對於原住民們，還有重要的意義，除了慶典或重大節日，其他時候是不能隨意喝酒的！誰說酒一定是難喝的呢？小米酒，正是慶典功用、文化意義與香甜好喝，三者兼備的酒啊。

底下是一則有關於小米酒起源的傳說故事：

相傳在三、四百年前在一個泰雅族的部落裡，發生了一件奇異的事情，而事情的起始是這樣子的。過去有叫「翁」部落的泰雅族部落，部落裡面的每個人都很勤勞耕種、打獵，並且世代傳承著傳統文化；而且他們非常聽從祖靈的啟示與訓誨，因此，祖靈有什麼啟示都會透過託夢方式給部落的頭目，然後再由頭目帶隊執行祖靈的啟示工作。所以，在這個部落物產豐盛，沒有任何的缺乏。

有一個晚上，馬興頭目夢見祖靈向他託夢說：「我們祖靈會派遣一隻小鳥到你們部落裡，在鳥兒的嘴裡會刁著要你們食用的種子，當你們看見牠時，取下牠口中叨的種子後，請牠喝水，然後將種子灑在你們的田裡，幾個月後就可以取來食用，食用的方法是先將種子去殼後，放在甕裡煮，煮熟後就可以食用。」沒想到果真有一天，頭目家門前飛來一隻小鳥，口中叨著種子，頭目照著祖靈

² 參考網址：http://citing.hohayan.net.tw/citing_content.asp?id=3081&keyword=%A4p%A6%CC%B0s

在夢中啟示一步一步跟著做。小鳥在喝完水後飛走了，頭目將種子灑在田裡，並吩咐部落人輪流細心照顧所灑下的種子，避免成群結隊的小鳥把它給吃了。

過了數個月後，灑下的種子果真長大結穗成熟，頭日照著祖靈的啟示，將摘回來的食物先去殼，然後放入甕裡煮，煮熟後非常的香，整個部落都聞到了這個食物的香味，部落人為了紀念祖靈的恩寵，因此辦了一場命名典禮，由頭目命名。頭目為了感謝祖靈，命名為「你把我們放在心上」，取前面兩個字音叫做「小米」(泰雅語)，而後部落人就把祖靈賜的食物叫「小米」。

又有一天，馬興頭目又夢見祖靈託夢說：「把部分的小米拿去釀，希望爾後你們要用自己釀的小米祭祀我。」祖靈又把釀製小米的方法告訴了頭目，馬興醒來後，將此事宣布給部落所有的人，馬興頭日照著祖靈的啟示與方式，將今年收割後部分的小米拿去釀製，成熟後把釀製的小米拿來獻祭，為紀念祖靈的教導，頭目又辦了一次命名典禮，由部落頭目命名，頭目將這種行為命名為「我們在這裡」，取其中間的一個譯音叫「酒」(泰雅語)，而後部落人稱釀製的小米叫做「小米酒」。後來部落人將每年收割後，都會將部分小米釀製小米酒來獻祭，為紀念祖靈，於是演變為「小米祭」的祭祀儀典。

(故事參考自：[排灣小蔡的部落格](http://Orz.tw/DB7eh)³)

(三) 學習評量

教師製作學習單(見附錄一)，發給學生帶回家當課後作業，一方面和家人互動，一方面驗收此部分的學習成果。其內容可以包含：詢問家中長輩所知道的，小米酒的起源；讓學生訪問家人，生活中有關小米酒的經驗。

二、 表達自我世界觀

(一) 主要學習概念、學習活動目標

1. 主要學習概念

- 1) 表達自己對小米酒的看法與經驗
- 2) 對同學提出的看法，產生疑問或提出相關問題
- 3) 說出小米酒對原住民的重要性
- 4) 說出小米酒的用處

2. 學習活動目標：藉由課堂上的小組討論中，能表達和分享自己對小米酒的看法，並且對同學提出的觀點做出回應。

3. 分段能力指標：

原 3-2-2-2 能學習原住民語文及習俗之知識，充實說話及表達內涵。

自 6-3-1-1-9 對他人的資訊或報告提出合理的求證和質疑

³ 排灣小蔡的部落格：<http://Orz.tw/DB7eh>

4. 授課時數：60 分鐘

(二) 學習活動與學習評量

<討論與分享>

教師在課堂中將學生分成若干小組，每組四人，討論泰雅族小米酒的幾個問題，並發給學生課堂上的學習單（見附錄二），讓學生記錄討論內容。十分鐘後討論完畢，請小組派一至兩位代表上台，用五分鐘發表分享小組的心得與想法。學習單之問題如下：

- 1) 自己喝小米酒的經驗故事：小米酒的滋味？什麼時候喝小米酒？為什麼要喝小米酒？
- 2) 自己是否曾經體驗過、或是看過小米酒的製作過程？為什麼是用這樣的製作過程？
- 3) 為什麼有些小米酒比較香甜好喝？為什麼有些小米酒比較酸？
- 4) 小米酒對原住民有什麼重要性？

三、 探索世界觀

(一) 主要學習概念、學習活動目標

1. 主要學習概念：

- 1) 製作小米酒的材料
- 2) 製作小米酒的方法與步驟
- 3) 其他族群製作小米酒所使用的材料與方法

2. 學習活動目標：

- 1) 觀察泰雅族製作小米酒所準備的材料
- 2) 觀察並說出小米酒的過程與步驟
- 3) 實際操作泰雅族小米酒的方法
- 4) 比較泰雅族與其他族群製作小米酒的材料與方法

3. 分段能力指標：

- 自 8-3-2-10 利用多種思考的方法，思索變化事物的機能和形式。
自 8-3-4-9 了解製作原型的流程。

4. 授課時數：120 分鐘

(二) 學習活動

1. 練習製作小米酒

邀請幾位泰雅族人、長輩、耆老，或是由教師預先採訪、錄製影片帶來播放，在課堂示範製作小米酒的方法。在示範過程中，和學生分享如何選擇

材料、與需注意的地方，也讓學生有機會提出問題。示範之後，依照所示範的方法，讓學生嘗試自製小米酒。

以下為釀造所需的材料和方法：

製作的材料：小米、酵母粉〔依小米數量的多寡考量〕、甕、臼

製作的過程：

將小米泡在水中(需一個晚上)後清洗，把小米放置臼內，盡量不要晃動，以免影響小米酒的品質(另有老一輩族人傳說：晃動為原住民的禁忌，應也怕影響品質)



4

↓

水煮開後，將臼放在煮開的水中，等到有蒸汽後蓋上蓋子，等候約 40 分鐘~1 小時



5

⁴ 圖片引用自：http://www.facebook.com/note.php?note_id=137687359603080

⁵ 同上

↓

再將臼裡面的小米晒涼後，放入發酵粉

↓

再加入開水攪拌均勻，放入甕裡即可。(3~4 個月的放存後，即可飲用)



6

(三) 學習評量

課堂示範製作小米酒的方法後，學生於課堂中分組討論以下問題，並且鼓勵學生回家與家人繼續討論。

- 1) 為什麼要先將小米泡水？
- 2) 為什麼晃動會影響小米酒的品質？
- 3) 為什麼小米放到臼裡面，還要放到煮開的水中？
- 4) 為什麼有蒸汽後蓋上蓋子，還要等 40 分鐘~1 小時？
- 5) 可不可以不放發酵粉？如果不放，影響是什麼？
- 6) 其他族群作小米酒的不同方法？

四、 形成新世界觀

(一) 主要學習概念、學習活動目標

1. 主要學習概念：

⁶ 同上

- 1) 小米的生長環境
- 2) 小米的外型、特性
2. 學習活動目標：
 - 1) 觀察小米的生長環境，如溫度、雨量、土壤等等。
 - 2) 觀察小米的莖、葉和穀穗
3. 分段能力指標：

自 1-4-1-1-4 能由不同的角度或方法做觀察

自 1-4-3-1-8 統計分析資料，獲得有意義的資訊
4. 授課時數：60 分鐘

(二) 學習活動與學習評量

1. 安排活動，或考察學校周圍自然環境，設計戶外教學；或將小米植株帶至課堂上；或準備自然教學影片播放，讓學生觀察小米的外型和其可能之生長條件。
2. 教師需安排實驗課程比較：

不同品種的小米，做成的小米酒，口感、顏色的差異性；

探討不同釀造小米酒的方法，是否會影響小米酒的口感。

有關小米：小米（學名：Setaria italica），中國古稱稷或粟，亦稱作粱。脫殼製成的糧食，因其粒小，直徑 2 毫米左右，故名。原產於中國北方黃河流域，中國古代的主要糧食作物，所以夏代和商代屬於「粟文化」。粟生長耐旱，品種繁多，俗稱「粟有五彩」，有白、紅、黃、黑、橙、紫各種顏色的小米，也有粘性小米。中國最早的酒也是用小米釀造的。粟適合在乾旱而缺乏灌溉的地區生長。其莖、葉較堅硬，可以作飼料，一般只有牛能消化。

粟在中國北方俗稱穀子，南方則稱稻為穀子。經過多年人工除草的選擇，穀子地里的雜草樣子非常像穀子，尤其幼苗時期，叫做「莠」，成語「良莠不齊」則是由此產生。

西方語言一般對粟、黍、御谷（Pennisetum glaucum，又名蠟燭稗、珍珠粟）和其他一些粒小的雜糧有統稱，非農業專家一般不分，如英語均稱「millet」。⁷



五、 連結泰雅族世界觀與科學世界觀

(一) 主要學習概念、學習活動目標

⁷ 圖片及文字引用自：<http://zh.wikipedia.org/wiki/%E5%B0%8F%E7%B1%B3>

1. 主要學習概念：
 - 1) 瞭解除了泰雅族以外的族群，也有飲酒文化。
 - 2) 比較泰雅族與漢人飲酒文化的特色和差異。
 - 3) 尊重不同的差異，培養多元文化教育的視野。
2. 學習活動目標：
 - 1) 舉出其他不同族群的飲酒文化。
 - 2) 能比較、並分享不同飲酒文化中的異同。
 - 3) 欣賞不同飲酒文化中的意義。
3. 分段能力指標：

自 3-1-1-4 能依照自己所觀察到的現象說出來

自 7-4-5-8 對於科學相關的社會議題，作科學性的理解與研判
4. 授課時數：60 分鐘

(二) 學習活動與學習評量

<討論與分享>

教師在課堂中將學生分成若干小組，每組四人，亦可延續前段活動之分組形式，討論不同族群中，飲酒文化的幾個問題，並發給學生課堂上的學習單（見附錄三），讓學生記錄討論內容。十分鐘後討論完畢，請小組派一至兩位代表上台，用五分鐘發表分享小組的心得與想法。

1. 請學生分享：哪些族群也有喝酒的文化？他們喝酒代表著什麼樣的意思？
2. 其他族群在什麼時候喝酒？他們喝的是什麼酒？他們喝酒的目的，和我們泰雅族一不一樣？

教師在課堂上可以斟酌補充不同族群飲酒文化的形式和內涵，以引導討論、激發學生動腦思考；亦可以準備參考資料（如附錄四）在分組討論後發給學生，做為學生下課後的補充閱讀。

附錄：

附錄一

香香甜甜小米酒 品嚐經驗學習單

製表：吳晏銘

班級：	姓名：	座號：
1. 訪問家族中的爸爸媽媽或長輩：關於小米酒，還有其他哪些傳說或故事呢？ 1) 我訪問的人： 2) 傳說或故事：		
2. 你有沒有喝過小米酒的經驗呢？如果有，是喝哪一種的小米酒呢？請寫下那是種什麼樣的感覺？ 1) 有沒有喝過小米酒： 2) 我喝哪一種： 3) 感覺如何：		
3. 訪問家族中的爸爸媽媽或長輩：小米酒的起源是什麼呢？ 1) 我訪問的人： 2) 小米酒的起源：		

4. 家裡面有誰也喝過小米酒呢？他們的感覺是什麼？

1) 喝過的人：

2) 感覺：

附錄二

大家來討論 之 小米酒的專題分享

製表：吳晏銘

班級：	組員姓名：			
			座號：	
1. 自己喝小米酒的經驗故事：小米酒的滋味？什麼時候喝小米酒？為什麼要喝小米酒？				
1) 小米酒的滋味：				
2) 什麼時候喝的：				
3) 為什麼要喝：				
2. 自己是否曾經體驗過、或是看過小米酒的製作過程？為什麼是用這樣的製作過程？				
1) 是否體驗過：				
2) 為什麼這樣做：				

3. 為什麼有些小米酒比較香甜好喝？為什麼有些小米酒比較酸？

1) 我的想法：

4. 小米酒對原住民有什麼重要性？

附錄三

動動腦時間 之 不同族群的飲酒文化

製表：吳晏銘

班級：	組員姓名：			
			座號：	
<p>1. 哪些族群也有喝酒的文化呢？他們喝酒代表著什麼樣的意思？</p> <p>1) 有喝酒文化的族群：</p> <p>2) 他們喝酒的意思：</p>				
<p>2. 其他族群在什麼時候喝酒？他們喝的是什麼酒？他們喝酒的目的，和我們泰雅族不一樣？</p> <p>1) 其他族群什麼時候喝酒（範例：族群--時候 Ex. 漢族—除夕）：</p> <p>2) 他們喝的是什麼酒：</p> <p>3) 他們喝酒的目的，和我們泰雅族不一樣：</p>				

附錄四

中國的飲酒文化習俗 04/20/2004/14:35 華夏經緯網

中國的酒有 5000 年以上的悠久歷史，形成了獨特的風格。中國的酒有少量的果酒，主要是以糧食原料釀製而成的，以生長黴菌為主要微生物的酒麴為糖化發酵劑，複式發酵，半固態發酵為特徵，這成為東方釀酒業的典型代表。近代以來，啤酒在中國的發展很快，目前年產量已居世界第二位。

酒文化作為一種特殊的文化形式，在傳統的中國文化中都有其獨特的地位。在幾千年的文明史中，酒幾乎滲透到社會生活中的各個領域。首先，中國是一個以農立國的國家，因此一切政治、經濟活動都以農業發展為立足點。而中國的酒，絕大多數是以糧食釀造的，酒緊緊依附於農業，成為農業經濟的一部分。糧食生產的豐歉是酒業興衰的晴雨錶，各朝代統治者根據糧食的收成情況，通過發佈酒禁或開禁，來調節酒的生產，從而確保民食。反過來，酒業的興衰也反映了農業生產的狀況，也是了解歷史上天災人禍的線索之一。在一些局部地區，酒業的繁榮對當地社會生活水準的提高起到了積極作用。酒與社會經濟活動是密切相關的。漢武帝時期實行國家對酒的專賣政策以來，從釀酒業收取的專賣費或酒的專稅就成為了國家財政收入的主要來源之一。酒稅收入在歷史上還與軍費，戰爭有關，直接關係到國家的生死存亡。在有的朝代，酒稅（或酒的專賣收入）還與徭役及其他稅賦形式有關。酒的厚利往往又成為國家、商賈富豪及民眾爭奪的肥肉。酒的賜晡令的發佈，往往又與朝代變化，帝王更替，及一些重大的皇室活動有關。中國古人將酒的作用歸納為三類：酒以治病，酒以養老，酒以成禮。幾千年來，酒的作用關不限於此三條，起碼還包括：酒以成歡，酒以忘憂，酒以壯膽，酒也使人沉湎，墜落，傷身敗體。歷史上還有不少國君因沉湎于酒，引來亡國之禍。

總之，酒是社會文明的標誌。研究社會的文明史，不可不研究酒文化史。中國酒文化中的豐富內涵，會給人們帶來樂趣和啟示

重大節日的飲酒習俗

中國人一年中的幾個重大節日，都有相應的飲酒活動，如端午節飲「菖蒲酒」，重陽節飲「菊花酒」，除夕夜的「年酒」。在一些地方，如江西民間，春季插完禾苗後，要歡聚飲酒，慶賀豐收時更要飲酒，酒席散盡之時，往往是「家家扶得醉人歸」。

過年，也叫除夕，是中國人最為注重的節日，是家人團聚的日子，年夜飯是一年中最為豐盛的酒席，即使窮，平時不怎麼喝酒，年夜飯中的酒是必不可少的。吃完年夜飯，有的人還有飲酒守夜的習俗。正月的第一天，有的地方，人們一般是不出門的，從正月初二開始，才開始串門，有客人上門，主人將早已準備好的精美的下酒菜肴擺上桌子，斟上酒，共賀新春。新年伊始，古人有闔家飲屠蘇酒的習俗，飲酒時，從小至大依次飲用。據說 飲此酒可以避瘟氣。

北韓族的「歲酒」：

這種酒多在過「歲首節」前釀造。歲首節相當於漢族的春節，「歲酒」以大米為主料，配以桔梗、防風、山椒、肉桂等多味中藥材，類似於漢族的「屠蘇酒」，但藥材配方有所不同。用於春節期間自飲和待客，民間認為飲用此酒可避邪長壽。

哈尼族的「新谷酒」：

每年秋收之前，居住在雲南元江一帶的哈尼族，按照傳統習俗，都要舉行一次豐盛的「喝新谷酒」的儀式，以歡慶五穀豐登，人畜平安。所謂「新谷酒」，是各家從田裏割回一把即將成熟的谷把，倒挂在堂屋右後方山牆上部的一塊小篾笆沿邊，意求家神保護莊稼，然後勒下谷粒百十粒，有的炸成谷花，有的不炸，放入酒瓶內泡酒。喝「新谷酒」選定在一個吉祥的日子，家家戶戶置辦豐盛的飯菜，全家老少都無一例外地喝上幾口「新谷酒」。這頓飯人人都要吃得酒酣飯飽。

「菊花酒」：

菊花酒由來已久，《西京雜記》曾記載：「菊花舒時並採莖葉，雜黍米釀之，至來年九月九日始熟就飲焉，故謂之菊花酒」。

婚姻飲酒習俗

南方的「女兒酒」，最早記載為晉人嵇含所著的《南方草木狀》，說南方人生下女兒才數歲，便開始釀酒，釀成酒後，埋藏于池塘底部，待女兒出嫁之時才取出供賓客飲用。這種酒在紹興得到繼承，發展成為著名的「花雕酒」，其酒質與一般的紹興酒並無顯著差別，主要是裝酒的壇子獨特，這種酒罈還在土壤時，就雕上各種花卉圖案，人物鳥獸，山水亭榭，等到女兒出嫁時，取出酒罈，請畫匠用油彩畫出「百戲」，如「八仙過海」，「龍鳳呈祥」，「嫦娥奔月」等，並配以吉祥如意，花好月圓的「彩頭」。

「喜酒」，往往是婚禮的代名詞，置辦喜酒即辦婚事，去喝喜酒，也就是去參加婚禮。

滿族人結婚時的「交杯酒」：入夜，洞房花燭齊亮，新郎給新娘揭下頭蓋後要坐在新娘左邊，娶親太太捧著酒杯，先請新郎抿一口；送親太太捧著酒杯，先請新娘抿一口；然後兩位太太將酒杯交換，請新郎新娘再各抿一口。滿族人在舉行婚禮前後的「謝親席」：將烹制好的一桌酒席置於特製的禮盒中，由兩人抬著送到女家，以表示對親家養育了女兒給自家做媳女的感謝之情。另外，還要做一桌「謝媒席」，用圓籠裝上，由一人挑上送到媒人家，表示對媒人成全好事的感激之情。

達斡爾族的「接風酒」和「出門酒」：送親的人一到男家，新郎父母要斟滿兩盞酒，向送親人敬「接風酒」，這也叫「進門盞」，來賓要全部飲盡，以示已是一家人。爾後，男家要擺三道席宴請來賓。婚禮後，女方家遠者多在新郎家住一夜，次日才走，在送親人返程時，新郎父母都恭候門旁內側，向貴賓一一敬「出門酒」。

「會親酒」，訂婚儀式時，要擺的酒席，喝了「會親酒」，表示婚事已成定局，婚姻契約已經生效，此後男女雙方不得隨意退婚、賴婚。

「回門酒」：結婚的第二天，新婚夫婦要「回門」，即回到娘家探望長輩，娘家要置宴款待，俗稱「回門酒」。回門酒只設午餐一頓，酒後夫妻雙雙回家。

「交杯酒」：這是我國婚禮程式中的一個傳統儀節，在古代又稱為「合卺」（卺的意思本來是一個瓠分成兩個瓢），古語有「合卺而醑」，孔穎達解釋道「以一瓠分為二瓢謂之卺，婿之與婦各執一片以醑（即以酒嗽口），合卺又引申為結婚的意思。在唐代即有交杯酒這一名稱，到了宋代，在禮儀上，盛行用彩絲將兩隻酒杯相聯，並縮成同心結之類的彩結，夫妻互飲一盞，或夫妻傳飲。這種風俗在我國非常普遍，如在紹興地區喝交杯酒時，由男方親屬中，兒女雙全，福氣好的中年婦女主持，喝交杯酒前，先要給坐在床上的新郎新娘喂幾顆小湯圓，然後，斟上兩盞花雕酒，分別給新婚夫婦各飲一口，再把這兩盞酒混合，又分為兩盞，取「我中有你，你中有我」之意，讓新郎新娘喝完後，並向門外撒大把的喜糖，讓外面圍觀的人群爭搶。

婚禮上的交擘酒：為表示夫妻相愛，在婚禮上夫妻各執一杯酒，手擘相交各飲一口。⁸

⁸ 中國的飲酒文化習俗 <http://big5.huaxia.com/wh/msqt/00196495.html>

參考資料：

1. 台灣原住民歷史語言文化大辭典
http://citing.hohayan.net.tw/citing_content.asp?id=3081&keyword=%A4p%A6%CC%B0s
2. 排灣小蔡的部落格
<http://tw.myblog.yahoo.com/caciu2008/article?mid=1424&next=1348&l=f&fid=9>
3. 南澳設計工藝 – 泰雅小米酒
http://www.facebook.com/note.php?note_id=137687359603080
4. 維基百科 <http://zh.wikipedia.org/wiki/%E5%B0%8F%E7%B1%B3>
5. 中國的飲酒文化習俗 <http://big5.huaxia.com/wh/msqt/00196495.html>
6. 九年一貫能力指標一覽表 <http://www.hyes.tyc.edu.tw/nine/>