

Newsletter

國立清華大學臺灣研究教師在職進修碩士學位班



NTHU

講者：吳雪月（花蓮縣原住民族野菜學校校長）
主持人：李威宜（國立清華大學人類學研究所副教授）
紀錄：曾睿騏（清大人類所碩士生）

地點：國立清華大學人文社會學院 C304教室
時間：2025.12.06（六）13:20－16:20

課程：114-1臺灣社會與文化專題
主辦單位：國立清華大學臺灣研究教師在職專班
協辦單位：國立清華大學人類學研究所

「從土地中長出的文化力量：阿美族野菜與酒麴的故事」演講側記

本學期的第一個食物工作坊邀請到花蓮原住民野菜學校吳雪月校長，校長從行李箱拿出姑婆芋葉包起來一樣樣寶物，月桂種子、血桐葉、七里香、毛柿子等等酒麴植物…，多得是認不得的植物，每一種植物都是講師遠從花蓮採集而來。或許這些植物都在我們周遭的環境中隨處可見，只不過我們沒有相應的知識將他們充分利用，而忽略掉人與植物可能的關係。

雪月校長將阿美族生態知識帶來課堂，透過對植物的認識、文化的連結與身體的勞作，來談療癒與文化照護在其中如何發生。酒麴（阿美語：*damod*），是由酒麴植物的汁液搗碎、萃取、充分地跟糯米粉混合得宜，放陰涼通風處等待發酵，直到發酵至一定程度，便可跟蒸熟的圓糯米混合，釀成香甜的糯米酒。而酒麴植物每個族群、部落材料的配置，選用的種類都不盡相同，當然也與周遭環境息息相關，關乎整個知識體系知識。

每個人的手都是一個環境，可能影響酒麴的成功與否，就連雪月校長如此經驗豐富，都有可能在各種因素下而失敗。課程最後，進行分組實作，將校長帶來煮好的茶汁與糯米粉搓揉，同時聽著雪月校長的野菜採集經驗。在同學們的一搓一揉間，文化、生態與知識也在其中逐漸具象化；酒麴，不只是「物」，更承載了一個完整的生活方式。

Newsletter

國立清華大學臺灣研究教師在職進修碩士學位班



NTHU



雪月校長：「我今天分享的不是學術，而是生活……是我們從土地學回來的知識。」

