

連江縣政府 109 年度社區營造點補助計畫

# 成果報告書



申請計畫：大雪家釀文化傳香

申請單位：連江縣南竿鄉鐵板社區發展協會

報告日期：109 年 12 月 03 日

## 壹、計畫名稱：大雪家釀 文化傳香

## 貳、計畫緣起

馬祖的文化內涵來自原鄉，因為戰略位置特殊，在民國 38 年成為兩岸對峙的前線，開始實行戰地政務及軍事管理，至民國 81 年解除，馬祖開始與台灣和世界接軌，原本神秘的戰地前線，重新以獨特的自然景觀、酒香文化、歷史建築、閩東風俗、戰地遺址展現在世人眼前，來自原鄉的閩東文化、海島文化以及戰地文化在馬祖列島相互交融，豐富了馬祖的文化厚度。

從飲食風俗認識在地文化是對土地抱持尊敬的一種方式，而馬祖的飲食文化與先民的移入有很深的關聯，馬祖先民多來自福建的連江與長樂，地域上慣稱閩東，因為臨海、多以捕魚維生，因此食材以海鮮為主，文化交融為馬祖飲食特色，一方面因食材不易取得，因此多就地取材，亦少見繁複精細的料理方式；其次為漁民善於釀酒驅寒，製酒後的酒糟成為容易取得的食材，因而發展出「釀老酒」的傳統技藝，釀造老酒儼然已是馬祖在地婦女的絕活，早年因馬祖冬天氣候較為寒冷，婦女心疼丈夫出海捕魚受到寒風刺骨的襲擊，而釀造的；溫一壺暖暖的老酒送丈夫出港，代表著暖暖的愛意，以及期盼丈夫平安歸來的意涵，延伸到今日老酒已成為馬祖的特色代表。

107 年社區向文化處申請鐵板話當年-依公依嬭故事趣計畫，108 年社區動員志工媽媽籌辦長青食堂，提供社區內高齡長輩走出家戶，以活動中心為基地，共餐服務，過程中社區居民體認社區故事及長者技藝傳承的重要性，人文更是在地應該寄予保留的重要資產。

### 參、計畫目標

- 一、 動員在地居民一起參與，這是自身文化的梳理與傳承。
- 二、 提升體驗者對自釀老酒的價值感。
- 三、 體現馬祖老酒的珍貴與可能性，傳承在地文化。
- 四、 找回在地傳統技藝與舊時回憶。

### 肆、辦理單位

- 一、 指導單位：文化部
- 二、 主辦單位：連江縣政府
- 三、 承辦單位：連江縣政府文化處
- 四、 執行單位：連江縣南竿鄉鐵板社區發展協會

伍、辦理地點：南竿鄉仁愛村社區活動中心、鐵板小館

陸、參加對象、人數：兩場共 80 人參與。

### 柒、實際辦理活動時間與流程：

第一場次：109 年 11 月 27 日（星期五）

第二場次：109 年 11 月 29 日（星期日）

109/11/27、11/29 兩場次體驗活動流程		
時間	內容	備註
18:30~18:40	說說老酒的故事	
18:40~18:50	品酒	
18:50~19:00	分組製作 10 公升老酒&材料小秘訣	
19:00~21:00	動動手實做教學-攤飯、拌合	
21:00	開心返家	

## 捌、執行成果

### 第一場次 109 年 11 月 27 日活動照片



說明：活動前場佈



說明：活動前場佈



說明：活動前場佈



說明：活動前場佈



說明：說說唱唱釀酒歌



說明：說說唱唱釀酒歌



說明:活動材料準備



說明:分組釀酒體驗



說明:分組釀酒體驗



說明:分組釀酒體驗



說明:分組釀酒體驗



說明:分組釀酒體驗



說明:品嚐不同年份的自釀老酒



說明:體驗者與釀酒師合照

第二場次 109 年 11 月 29 日 活動照片



說明:活動前場佈



說明:活動前場佈



說明:說說唱唱釀酒歌



說明:說說唱唱釀酒歌



說明:品嚐不同年份的自釀老酒



說明:品嚐不同年份的自釀老酒



說明:分組釀酒體驗



說明:分組釀酒體驗



說明:分組釀酒體驗



說明:分組釀酒體驗



說明:分組釀酒體驗



說明:分組釀酒體驗



說明:分組釀酒體驗



說明:分組釀酒體驗

### 玖、辦理成效

- 1.推廣在地釀酒文化，傳達在地故事，民智已開釀酒舊時禁忌解除卻又耐人省思過往地區性別不平等的世代，留下來的時間醞釀文化而成一壺壺有溫度的老酒香。
- 2.提升在地族群對自身文化的自信心，透過活動凝聚社區居民共識。

附件二、活動文宣及海報

12/27  
 濱江縣南平鄉  
 陸坂村享民宿  
 (北寧788號)

# 大雪家釀

文化傳香

18:30-18:40 說說老酒的故事  
 18:40-18:50 品酒  
 18:50-19:00 分組製作10公升老酒&材料小秘訣  
 19:00-21:00 動手實做教學-甾飯、拌合  
 21:00 開心返家

陸坂村享民宿 主辦 | 濱江縣文化館 協辦 | 濱江縣圖書館 協辦 | 濱江縣教育局 協辦

12/29  
 濱江縣南平鄉  
 陸坂村享民宿  
 (北寧788號)

# 大雪家釀

文化傳香

18:30-18:40 說說老酒的故事  
 18:40-18:50 品酒  
 18:50-19:00 分組製作10公升老酒&材料小秘訣  
 19:00-21:00 動手實做教學-甾飯、拌合  
 21:00 開心返家

陸坂村享民宿 主辦 | 濱江縣文化館 協辦 | 濱江縣圖書館 協辦 | 濱江縣教育局 協辦

# 馬祖釀酒歌

MATSU BREWINGSONG

1 【合唱】  
 塵吹山頂芒稜搖  
 (秋風吹過山巒，芒稜隨風搖擺)  
 霜年四季漚浪秋  
 (一年四季，又到了金風送爽的時候)  
 千里白糯米岩下  
 (白糯米不遠千里，飛到村莊的溝口)  
 翁翁老酒飽飽笑  
 (樽中酒滿，心扉不寬，愉悅心情全寫在臉上)

【道白】  
 漂紅麴 吹糯米  
 (漂紅麴，吹糯米)  
 洗酒 釀心歡喜  
 (洗酒，釀心歡喜)  
 做酒 捧餅心甯靜  
 (釀酒時必須甯靜，而且要有耐性)  
 功夫 就是酒內講趣  
 (釀酒什麼技巧，實在也無從說起)  
 依公教團田教課  
 (祖父教課，代代相傳)  
 透氣 杯墊講道理  
 (酒精法，從米氣及啤道理可說)

2 【合唱】  
 黃菊開花日子好  
 (黃菊綻放，經過苦白良辰)  
 江身平平 靜無風波  
 (海已無半浪湧)  
 甾飯起火吹糯米  
 (甾飯起火吹糯米，甾飯起)  
 快歡喜 慢歡喜  
 (快歡喜，慢歡喜)

【道白】  
 十斤米 十二斤水  
 (十斤的糯米，加十二斤的水)  
 紅麴 磨斤白麴 磨粉  
 (再加一斤的紅麴，一粉白麴)  
 白麴 磨力 研碎碎  
 (白麴磨力研碎)  
 材料 份 調勻會對  
 (調勻，材料份調勻，調勻)  
 調好 粉 紅麴 會行  
 (均勻的粉調勻，紅麴在酒中)  
 透氣 的 甾 上 留 隨  
 (酒紅口甾留一些甾隨)

3 【道白】  
 滿七天 兩日釀  
 (調勻釀七天，兩日釀)  
 兩罐 拌真去說  
 (兩罐拌真去說，拌真去說)  
 請先 甾紙 只認認  
 (甾紙在甾口地方，只認認)  
 漂紅 甾 注意 甾 結  
 (甾紅甾，甾紙結)  
 甾出 甾 甾 甾 甾  
 (甾出甾，甾上甾)  
 甾 甾 甾 甾 甾 甾  
 (甾甾甾甾甾甾)

4 【道白】  
 老酒 中 甾 甾 六 十 工  
 (老酒中甾甾六十工)  
 甾出 的 紅 甾 甾 生 紅  
 (甾出的第一道紅的甾甾生紅)  
 甾 甾 甾 甾 甾 甾  
 (甾甾甾甾甾甾)  
 日 甾 甾 甾 甾 甾 甾  
 (日甾甾甾甾甾甾)  
 甾 甾 甾 甾 甾 甾  
 (甾甾甾甾甾甾)  
 甾 甾 甾 甾 甾 甾  
 (甾甾甾甾甾甾)

5 【道白】  
 老酒 香 老 酒 好  
 (老酒香，老酒好)  
 甾 白 甾 甾 甾 母  
 (甾白甾甾甾母)  
 配 酒 甾 甾 甾 甾  
 (下甾甾不用甾甾的甾)  
 花生 甾 甾 也 甾 好  
 (甾是甾花生米，甾甾等也是甾好甾的)  
 甾 甾 甾 甾 甾 甾  
 (甾甾的人甾甾甾甾)  
 甾 甾 的 甾 甾 甾 甾  
 (只好甾甾甾在大甾甾上了)

6 【道白】  
 榨 完 酒 的 甾 甾  
 (榨完酒，甾甾甾)  
 甾 甾 甾 甾 甾 甾  
 (甾甾甾甾甾甾甾甾)  
 去 江 甾 甾 甾 甾 甾 甾  
 (去甾甾甾甾甾甾，一甾不甾甾的甾子)  
 甾 甾 甾 甾 甾 甾 力 法  
 (甾甾甾甾甾甾，甾甾甾甾甾甾甾)  
 有 甾 甾 甾 甾 甾 甾 甾  
 (甾甾甾甾甾甾甾甾甾)

7 【合唱】  
 故 甾 甾 甾 甾 日子  
 (甾甾甾甾，甾甾甾甾)  
 紅 甾 甾 甾 甾 甾  
 (紅甾甾甾甾甾甾)  
 好 七 甾 七 甾 內 甾 甾  
 (甾甾甾甾甾甾甾，甾甾甾甾甾甾甾)  
 好 七 甾 七 甾 內 甾 甾  
 (甾甾甾甾甾甾甾，甾甾甾甾甾甾甾)

【道白】  
 甾 甾 甾 甾 甾 甾  
 (甾甾甾甾甾甾甾)  
 甾 甾 甾 甾 甾 甾  
 (甾甾甾甾甾甾甾)  
 甾 甾 甾 甾 甾 甾  
 (甾甾甾甾甾甾甾)  
 甾 甾 甾 甾 甾 甾  
 (甾甾甾甾甾甾甾)

8 【合唱】  
 甾 甾 甾 甾 甾 甾 甾  
 (甾甾甾甾甾甾甾甾)  
 吹 甾 甾 甾 甾 甾 甾  
 (吹甾甾甾甾甾甾甾)  
 老 甾 三 行 甾 交 代  
 (老甾三行甾交代)  
 甾 甾 千 甾 甾 甾 甾  
 (甾甾千甾甾甾甾)  
 甾 甾 千 甾 甾 甾 甾  
 (甾甾千甾甾甾甾)