



台灣地理百科

63

國立雲林科技大學文化資產維護研究所所長 黃世輝◎推薦
陳義方◎著 吳志學◎攝影

台灣 的 酒

從荷據到清領，
從專賣時期到公賣年代，
醞釀了三百多年的台灣酒，
終在擺脫專賣神秘色彩後，
隨著新釀造時代的開罐啟封而酒香四溢……



臺灣的酒 / 陳義方著；吳志學攝影。 -- 第一版。 --
臺北縣新店市：遠足文化，民 94
面：公分。 -- (臺灣地理百科：63)
參考書目：面
ISBN 986-7630-59-9 (精裝)
1. 酒—臺灣 2. 酒—製造

463.8

94007647

台灣地理百科 63

台灣 的酒

推 薦
作 者
攝 影
圖片提供

插 畫

總 編 輯
副總編輯
主 編
美術主編
編 輯
美 術
助理編輯
特約執筆
特約美編

社 長
發行人兼
出版總監
創業夥伴
顧 問
出 版 者
地 址

客服專線
網 址
法律顧問
印 製

黃世輝

陳義方

吳志學

李英璋、林建成、倪進誠、陳義方、黃丁盛、趙銘圖、戴震宇、羅秀華
遠足文化資料中心、台灣菸酒股份有限公司、建國啤酒廠產業工會
吳淑惠、王顯明

陳雨嵐

胡文青

吳麗雯、賴佩茹

吳雅惠

楊惠敏

黃珍潔

羅秀華

李淨東

郭重興

曾大福

賴漢威、楊基陸、趙秀雀、周秀梅、黃國、黃樹錚、楊宗河

黃德強、陳振楠

遠足文化事業股份有限公司

231 台北縣新店市中正路 506 號 4 樓

電話：(02)22181417

傳真：(02)22188057

E-mail：walkers@sinobooks.com.tw

郵撥帳號：19504465

0800221029

http://www.sinobooks.com.tw

華洋國際專利商標事務所 蘇文生律師

成陽印刷股份有限公司 電話：(02) 22651491

定價／400 元

第一版第一刷 中華民國 94 年 6 月

ISBN 986-7630-59-9

©2005 Walkers Cultural Print in Taiwan

版權所有 翻印必究

本書如有缺頁、破損、裝訂錯誤，請寄回更換

63

台灣地理百科

台灣的酒

Taiwan



陳義方
吳志學
◆ 著
◆ 攝影



遠足文化
Walkers Cultural



【推薦序】

看見酒的 文化、創意 與產業

造酒原本是民間生活傳承中十分重要的一項，因為酒是飲食料理、身體照顧以及親密關係建立等幾乎不可缺少的物質。但隨著社會生活的分工化與專業化，於是造酒成為專業工廠的專責，甚至成為國家治理者補充財務的重要來源與支持。

台澎金馬地區現存大多數的酒廠都是在日治時期成立，有些先是由本地或日本企業家民營，然後因為 1922 年實施酒的專賣而被徵收，有些則是戰後才設立的。2002 年開始，政府破除專賣，開放設立酒莊，各種「地方酒」紛紛出現，賞酒、玩酒、試酒等造酒文化的體驗式設計也愈來愈精緻，使得酒的種類、品牌、文化內容更加多元而豐富地呈現，可以說現在是逐漸步入百家爭鳴的新酒時代。

Taiwan Liquor



推薦序

義方兄在這本著作中說明了台澎金馬地區造酒的歷史、技術，以及原住民的造酒文化，更幾乎蒐羅了所有的酒廠與具有代表性的酒莊，逐一為我們敘述其歷史沿革、產品特性與酒廠特色。在提倡文化創意產業的現代，本書將酒廠的文化內涵與「用文化釀酒」的案例提示出來，對於有意前往酒廠或酒莊進行深度之旅的人將是很好的地方知識書；而對於有意朝向文化創意產業發展的產業而言，造酒的產業文化與文化產業化的實例在書中俯拾即是，正可以成為很好的參考。

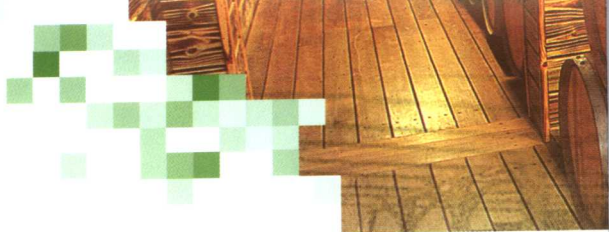
事實上台酒廠的文化產業轉型實驗中，義方兄曾經任職的埔里酒廠可以說是最早奮鬥成功的案例，也最具有由下而上、居民（員工）參與的社區營造精神。這段過程在書中敘述不多，但卻是埔里地區觀光轉型最重要的歷史過程，但願義方兄有機會可以作更詳細的描述。

從製造酒廠到觀光酒廠、文化酒廠，甚至體驗式酒莊，正吻合台灣服務業拉長深度的轉變趨勢，其中也有些酒廠或酒莊在不斷努力下，符合「以創意整合生活產業的核心知識，提供高質美感與深度產業」的定義要求，獲得了我國文化創意產業第13項「創意生活事業」的標章。相信除了造酒之外，更多的產業也將逐漸理解「歷史、故事、美感、創意、價值」等，會是開創體驗經濟的重要關鍵，而本書已經讓我們看見一些示範。



國立雲林科技大學文化資產維護研究所所長

黃世輝



【作者序】

迎接台灣

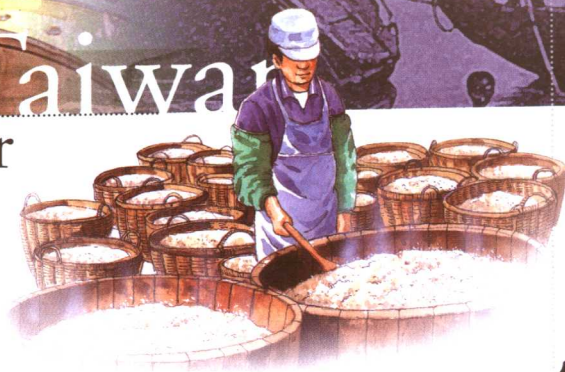


釀造 新時代

酒是台灣人生活中最美好的飲品之一，尤其台灣人特有的喝酒豪興，更是讓台灣成為舉世聞名的酒品消費國之一，造就台灣每年酒業市場的總值超過新台幣千億元以上。但是，目前「酒產業」對台灣人來說，除了深刻的長期獨佔專賣的印象外，其實仍還蒙著陌生、封閉與神祕的面紗。

2002 年，台灣為加入 WTO，廢除了行有 80 年長久歷史的酒專賣制度後，才讓台灣的酒業經營邁向自由化。而隨著政府開放民間釀酒之後，全台也掀起了一股釀酒風潮。例如開始有人引進最上游的釀造設備，推出各式各樣的科技釀酒設備和服務；多家知名的農技大學，在農委會輔導設置「農村酒莊」的政策下，趕辦開設釀酒研習課程培訓釀酒師；台灣多個食品業界的龍頭大廠如統一、台糖等公司，更是躍躍欲試評估設立酒廠的可行性；各種民間發起的釀酒協會、組織，也如雨後春筍般紛紛成立；媒體上推陳出新的酒廣告，更是不斷提醒我們——台灣的酒產業已進入空前的戰國時代了。

Taiwan Liquor



作者序

這股風起雲湧的新風潮，也吹進了台灣的出版業界，像誠品書局就從國外引進了許多優質的酒書，多位台灣酒界的前輩們也陸續出了幾本酒書，讓整個台灣陶醉在幸福的微醺中。而遠足文化更以[台灣文化百科]系列，邀請姚村雄教授出版了極受好評與歡迎的《釀造時代：1895～1970 台灣酒類標貼設計》。

在《釀造時代：1895～1970 台灣酒類標貼設計》出版之後，陳雨嵐總編輯又邀請筆者撰寫《台灣的酒》，希望以筆者曾為埔里酒廠做企劃工作的一些經驗，提供台灣酒業現職或新投入者做為職場經驗需求，並成為台灣酒香文化之旅的重要導覽書，導引讀者認識、了解台灣的酒歷史與人文風華。

「用酒重新看台灣」一直是筆者生活中極大的樂趣，也一直有興趣於嘗試論述、整理台灣的酒史，探討台灣酒的「起源」與觀察記錄台灣酒的文化發展。所以，「用酒重新看台灣」是《台灣的酒》的寫作精神與角度，「用文化釀酒」是筆者極欲傳達的理念，「喝酒是有品味的享受」是筆者要與大家分享的飲酒新主張。因此在這本書中，不僅會回顧台灣酒業的歷史發展，尋找及介紹台灣酒的人文風情，同時推薦好玩又有趣的酒鄉之旅給大家，並帶給台灣酒產業一點新的想像。

在下筆寫這本書之前，特別再次重讀了日本知名漫畫家尾瀨朗的作品《夏子的酒》。這套漫畫描寫女主角夏子為了完成去世哥哥的遺願——用虛幻之米釀出夢幻之酒，做為故事主軸。漫畫裡最令人深思的，是它表現出一個人對於自我才華的認定與為達成理想的努力過程。書中對造酒的原料、工具、過程、銷售、評鑑等，無一不仔細描述出來，甚至就「科學化」的造酒工業，也做了一番對照。

目前台灣正處於「新釀造時代」的起步階段，就好像《夏子的酒》裡許多的「地酒」業者一樣，必須經過長時間地努力與堅持，才能醱酵、釀造成今天「閃耀著如虹一般的七彩光芒」的榮景。相信台灣現在許多和夏子一樣有夢想的釀酒人，有一天也必會釀出讓人喝下去心中便升起一道彩虹的酒。



陳義方

臺灣的 酒

Taiwan liquor

【目錄】



推薦序 看見酒的文化、創意與產業

作者序 迎接台灣釀造新時代

Contents

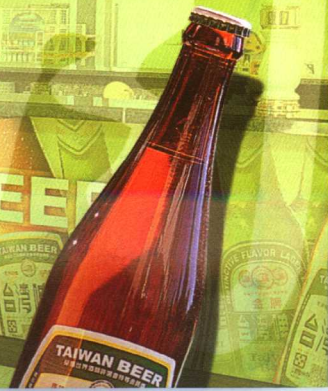
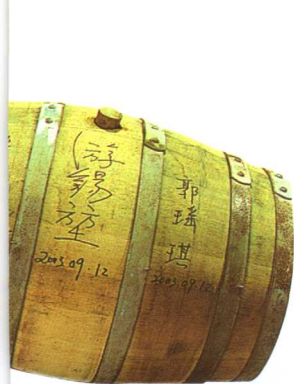
〈歷史篇〉 8

- 10 荷據時期的酒香
- 14 明清時期的酒香
- 16 日治時期的酒香
- 30 公賣時期的酒香
- 34 新釀造時代的酒香
- 40 原住民的釀酒技術
- 44 原住民的飲酒歌與酒器



〈製造篇〉 46

- 48 三大酒類的製造方法
- 60 台灣的傳統酒麴
- 66 酒的包裝材料與工廠
- 68 酒的試驗所及研究機構
- 70 如何選購好酒



TAIWAN BEER

〈酒鄉篇〉

72

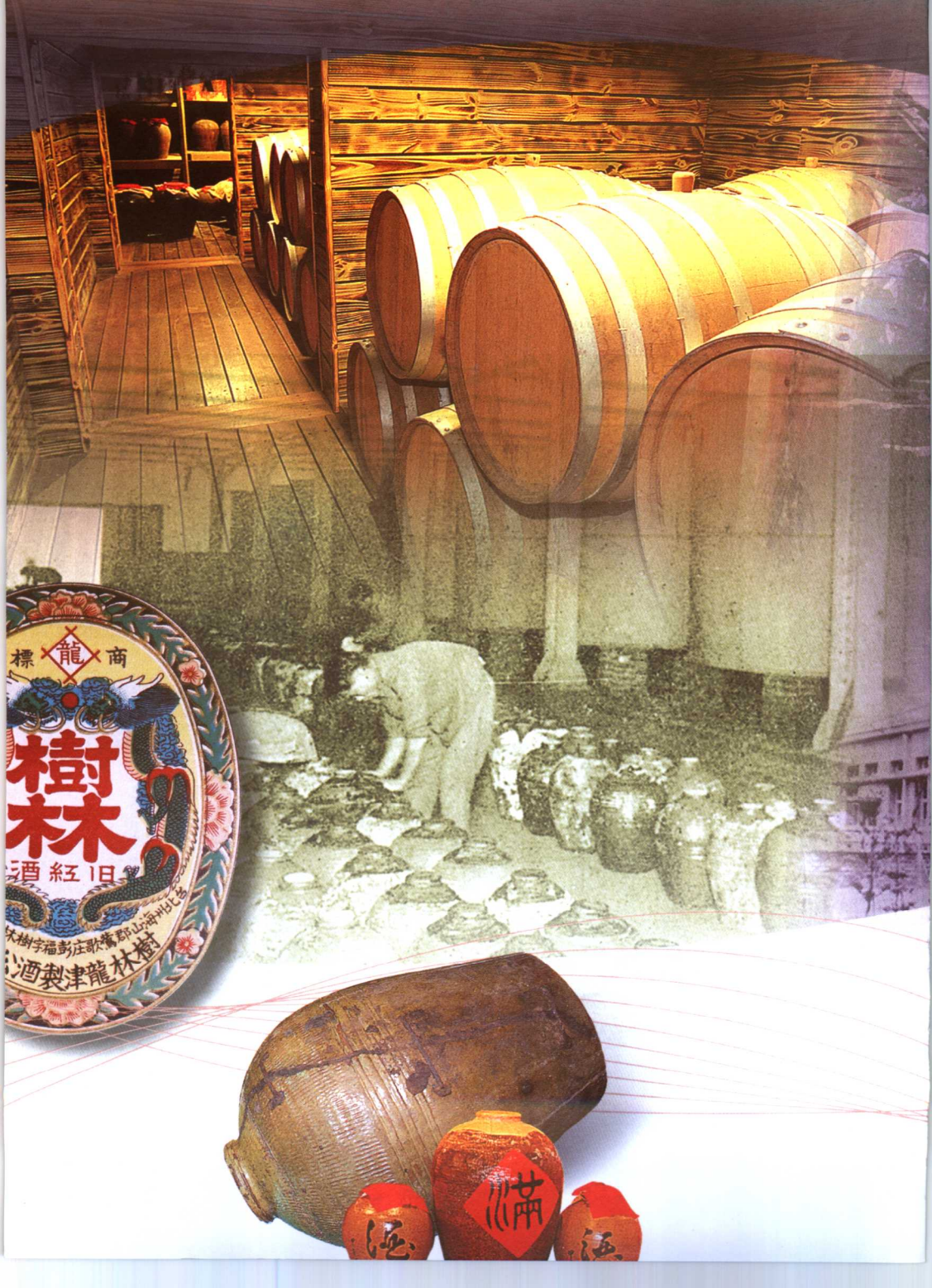
- 74 台啤發源地 建國啤酒廠
- 82 釀藝華山 台北舊酒廠
- 90 三廠合一的林口酒廠
- 94 東南亞第一的竹南啤酒廠
- 98 大湖酒莊 用愛情果釀酒
- 102 沈醉歐風的樹生休閒酒莊
- 106 石圍牆酒莊 體驗新玩樂主義
- 112 台中舊酒廠 見證酒專賣史
- 118 健康之釀盡在台中酒廠
- 124 閃爍金色榮耀的烏日啤酒廠
- 128 埔里酒廠 用文化釀酒
- 136 與山水對飲的埔里酒莊
- 140 南投酒廠 釀果香為酒香
- 144 車埕酒莊 與鐵道有約
- 148 梅酒加咖啡的奕青農場酒莊
- 154 會說故事的信義酒莊
- 160 台灣高粱酒發源地 嘉義舊酒廠
- 164 嘉義酒廠 再釀玉山高粱香
- 170 隆田酒廠 與總統故鄉做鄰居
- 174 善化啤酒廠 暢飲南瀛的熱情
- 178 屏東酒廠 大武山下飄酒香
- 182 紅標米酒的原鄉 宜蘭酒廠
- 190 花蓮舊酒廠 用御用米釀好酒
- 196 來自後山的酒香 花蓮酒廠
- 200 馬祖酒廠 八八坑道釀酒香
- 206 英雄島上高粱香 金酒公司



214 台灣酒廠分布圖

218 附錄







歷史

Amputation,
AN
Taiwan

1624;

篇

台灣酒業最早的紀錄，始自 3 百多年前的荷據時期，當時市肆間已有釀酒坊存在；
明鄭至清領時期，島內釀酒業仍為小規模經營，且以生產製法簡單的蒸餾酒為主；

到了日治時代，釀酒業者開始轉型為資本化、專業化，
實施酒專賣後，製酒業成為國家化的獨佔事業；

2002 年廢除菸酒專賣，開放民間製酒，
實施了 80 年的酒專賣宣告落幕，台灣也進入了新釀造時代。



荷據時期的酒香

台灣最早的酒業紀錄

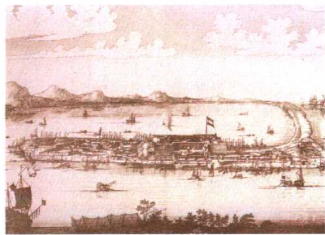
1624 年，新興的海權國家荷蘭從大員（今台南安平）登陸，並建立熱蘭遮城（今安平古堡）為統治中心，展開統治台灣達 38 年的歲月。

在 1630 年 8 月 5 日的福爾摩沙評議會曾載有決議禁止漢人釀造米酒的紀錄，為台灣最早的「酒業」紀錄。當時大員因為缺乏糧食，尤其是米，釀造者便從中國、福爾摩沙部落，以及向荷蘭士兵、水手收購稻米釀酒。為了湊足喝酒費用，這些外國士兵、水手們不但出售個人米糧，甚至賤賣襪、鞋子、襯衫買酒，因此才會禁止漢人釀造米酒。

在《熱蘭遮城日誌》裡也記載了荷蘭人曾禁止漢人燒製米酒及越界喝酒鬧事的通告，「為要在中國人面前維持我們荷蘭人的尊貴顯要，盡量防止因醉酒在市鎮所可能造成的各種麻煩問題，甚至意外事故發生，決定要設置四個界椿，一根在該劃定地區的盡頭，即東邊，第二根在印結瓦定的房子西邊的沙丘，第三根在墓園後方的沙丘，第四根在劃定地區往海岸西邊。所有工匠、士兵、水手，未得商館

的上席商務員或這城堡的隊長的許可，不得擅自走出該地區，如發覺有違令者，將處以鞭打三次的處罰；又決議，要重申

1624 年荷蘭人佔據台灣，首先在台江西邊的沙洲建立熱蘭遮城（今安平古堡），做為在台的統治中心。當時台江內海船隻往來頻繁，其中部分船隻應該就運載了葡萄酒、白蘭地、威士忌、啤酒等酒類，以供應荷蘭士兵和水手的需求。圖為荷蘭東印度公司於 17 世紀中所繪製。



1630 年 8 月 8 日關於燒製米酒的通告，有違令者，除了沒收燒鍋及其他有關設備以外，也要沒收燒製米酒及出售米酒的房子，如果有攜帶米酒到外面來的，除了沒收該米酒以外，還要罰款每罐 6 里爾（荷蘭貨幣）。」此外，在《熱蘭遮城日誌》中也有戎克船從中國沿海載運釀酒用的白麴到大員的記載。

學者韓家寶在 2000 年發表《荷蘭東印度公司與中國人在大員一帶的經濟關係（1625-1640）》論文也提到當時酒業的情形，「中國工人、石匠、舢舨工人、石灰匠、獵人、商人、釀酒者、農人等前來此地……」「福爾摩沙的營造業、運輸業、釀酒業、伐木業、農業、磚窯業、包裝業等各行業相繼興起，吸引越來越多中國人來此賺錢……」

由此可知，3 百多年來自閩粵的移民已在台灣釀酒，荷蘭的士兵及水手則是主要顧客之一。



台南市民權路是荷據時期所發展起來的第一條寬達 15 公尺的歐式街道，在當時稱為「普羅民遮街」，是荷蘭人及各國移民的主要居住地。

荷據時期台灣的釀酒業者，大多依賴戎克船從中國沿海運來釀酒用的白麴。



荷據時期的酒稅

荷蘭人據台後，原實施「什一稅」(十分之一)；由大員商館當局抽取魚、鹿皮、鹿肉、石灰、鹽、磚、酒、房地產買賣等的什一稅，以支應殖民經營發展所需的各種開銷。

到了 1639 年底，大員商館轉而採用標租「獨佔權」的包稅方式，來獲得更大收入，即業者必須透過「公開招標制度」付出高額的年金，標租取得「公司權利」。1639 年 12 月 20 日《熱蘭遮城日誌》就記載一個叫做 Sianghij 的得標者，取得在大員賣中國麥酒的權利，「今天，下列已經出租的公司權利，因為中國人互相妒忌，表示願意付出更多的租金，因此重新標租一年，結果如下：「Sianghij 承租中國麥酒(是大罐的，3 小罐計算為 1 大罐)11½ 里爾，每 Coyang 」(註：Coyang 為重量單位，約合 30 擔)

荷蘭東印度公司的《巴達維亞城日誌》在 1641 年 4 月 21 日中，也記載有椰子酒的造酒及市場，以每年 420 里爾稅金發包的紀錄。到了 1644 年，椰子酒的釀造則改依釜的大小及重量，每月課以 2 至 3 里爾的稅。1647 年 4 月 8、9 日的《熱蘭遮城日誌》也載有徵收釀椰子酒稅的情形，「允許 Samsjacque 在小琉球用椰子釀酒，以 6 年為期，改為每年包租調高為 150 里爾。」1650 年起，又



台南市延平街是荷據時期荷蘭人在台灣所開闢的第一條商業大道，當時街上貿易行林立，各色人種穿梭其間，相信無論是進口酒類或是在地釀造的酒，應該都可在这條繁榮的市街上找到。



載有每月對釀造「shamsoo」（中國燒酒）課以每釜3.5 里爾的稅。

荷據時期台灣的蔗業已十分發達，當時利用製糖剩下的糖水再製成甘蔗酒、離仔酒及糖蜜酒等便宜的酒類，是蔗業的另一項重要收入。圖為早期製糖的糖廍。

台灣早期最普遍的飲用酒

翻開台灣的造酒史，「釀蔗漿為酒」是民眾最初級、普遍的飲用酒。打自荷蘭據台時期，台灣的甘蔗栽種就幾乎達稻田的三分之一。根據《台灣酒的故事》作者范雅鈞的研究，早期台灣的製糖法，是將甘蔗截斷壓汁，倒入大鍋中煮沸殺菌，加入「離仔土」（為石灰類粉末，可調節煮沸的糖汁溫度，以製出結晶糖）不停攪拌，冷卻過濾後提煉出一級砂糖，剩餘的糖水稱為「頭水」。至於第二次、第三次加入離仔土提煉砂糖後剩餘的糖水則稱為「二水」、「三水」。

「頭水」的品質最純，價錢最好，用來釀酵製成的酒叫「甘蔗酒」；「二水」次之，用來製成「離仔酒」；「三水」最下等，雜質多又有惡臭，製成最劣等的「糖蜜酒」。這些甘蔗酒、離仔酒、糖蜜酒的生產成本低、產量大，是台灣蔗農及製糖業的另一項重要副業收入。在荷蘭文獻中常提及的「便宜的劣酒賞給土人」，應該指的就是這些用蔗汁所釀的酒。



明清時期的酒香



用紅麴醱酵的釀造酒，因製造紅麴的過程複雜，只能仰賴從中國進口，所以使得釀造酒遲至嘉慶年間才在台灣發展起來。圖為紅麴特寫。

在鄭成功打敗荷蘭人治理台灣前，當時台灣市街大員即有酒類的製造及販賣。台灣人過去慣把造酒的地方叫做「酒寮」（因為簡陋稱之為「寮」），臨水邊而設，規模小，設備不一，良莠不齊，製造方式大多承襲傳統舊法，以生產傳統穀物酒及蔗汁所釀的酒類為主，品質不穩定且產量不多。

在所生產的穀物酒中，以採取白麴醱酵的蒸餾酒的製法最簡單，也是台灣在地技術足以勝任製造的主要酒類，而使用紅麴醱酵的釀造酒，則因製造紅麴的過程複雜，加上擁有製造紅麴技術的中國師傅都不願冒險渡海來台，只能仰賴從中國進口，因稀少且價格昂貴，便限制了釀造酒在台灣的發展。

在這樣的時代背景下，明鄭時期最值得一書的酒文化，就是陳永華請建台灣第一座孔子廟，於1666年春正月建成，鄭成功之子鄭經親率文武百官舉行釋奠典禮，用尊爵美酒崇祀孔子，以帝王之禮舉尊爵呈獻美酒祭孔。這是台灣第一次空前盛大的祭孔大典，不僅令原住民大開眼界，也是漢文化光輝廣被蠻荒孤島的重要開端與象徵。

鄭氏王朝結束在台的統治後，台灣收為清國版圖之內。清領初期，台灣以生產簡單的蒸餾酒為主，平民百姓也盛行自釀米酒或地瓜酒飲用。到了晚清時期，台灣人民的生活日漸富裕，也喝起由中國進口的上等好酒，而富豪的府中也都備置有釀酒間，用上等好米、中國進口的昂貴紅麴來釀上等好酒。



明清時期台灣製造的酒類大多是蒸餾酒，其方法如左圖上所示，先將白米煮熟、冷卻，再加入白麴醱酵，然後如左圖下將醱酵完成的酒醪倒入蒸餾桶中加火蒸餾，再儲存熟成即可。

清代文人連橫即曾為文盛讚當時富貴人家的家釀美酒，「世上可沽，然不及家釀之美」。

至於紅麴的製造技術，則是直到清嘉慶年間由宜蘭老紅酒（即紅露酒）傳人林青雲的高祖父自福建習得，渡海來台至宜蘭定居後，便以製造紅麴為生，兼釀造老紅酒自家飲用，漸漸轉為小規模販售，而也由於林家的紅麴便宜又好用，帶動了宜蘭地區釀造老紅酒的風氣，也開啟了台灣釀造酒製造的新頁。



為 1790 年時在廣州養病的英國士兵，請中國人所畫的百工圖中的酒工圖。圖裡工人將醱酵好的酒醪倒入蒸餾桶加火蒸餾，是蒸餾酒的工法之一。（摘自台灣文獻）