

阿美族樹豆



■樹豆莢



■樹豆花



■樹豆園

■乾枯的樹豆枝條，
是起火的好薪材。

樹豆，是早期花蓮縣光復縣阿美族人冬季重要的蛋白質來源，也是阿美族小孩的零嘴，放牛時，隨手一把放在口袋，坐在牛背上悠遊自在地嚼食，別有一番滋味；現代人看來，則充滿鄉野情趣。樹豆的阿美族語是「馬太鞍」，光復鄉在改名以前，就叫做馬太鞍。

阿美族人大都在每年10月播種，第二年的1~2月正值隆冬時收成，曬乾收藏。6~7月一期水稻收割時，曬乾的黃色樹豆與山豬肉一起煮食，做為農忙期的點心，香甜營養，這道點心幾乎與稻米豐收劃上等號。

樹豆和巴吉魯（麵包果）是阿

美族冬夏兩季重要的植物蛋白質，阿美族人幾乎家家户户都會種樹豆，可利用的旱田、屋前屋後或田埂，樹豆無所不在，因此當樹豆結莢時，常見族人隨手採來曬食。老頭目回憶，早年物產不豐的年代裡，冬季常見族人嘴裡嚼得津津有味，不是檳榔就是樹豆。對於初嚐者而言，生吃起來略帶「草腥味」，熟食則和黃豆一樣芳香可口。

1~2月，成熟的豆莢採收後，高約2公尺的乾枯植株則是最佳的薪材，尤其是升火的重要燃料。至此，樹豆對阿美族而言，可謂肝腦塗地，仁至義盡地全身奉獻了。

隨著社會變遷，物質充裕，樹豆不再是阿美族小孩的零嘴食物，種植面積也不再如早期的普遍性，但仍有阿美族人對它懷念不已，喜歡它的「草腥味」，珍視它凝聚族人情感的地位。因此，目前在阿美族人的住屋附近或荒蕪的旱地，仍零星種幾株樹豆，提醒後代，前人走過的歲月。

