

前言

豆瓣菜 (*Nasturtium officinale* R. Br.) 又名西洋菜，為十字花科多年生葉菜類作物，原產於歐洲及亞洲，嫩莖葉均可食用，具有芥末及芹菜之清香風味，常被作為生菜沙拉。根據臺灣野生食用植物圖錄指出，本作物為日據時期以前，由歐洲人引進臺灣。自淡水地區逐漸散佈至北部、中部及東部的水域，並建立野生族群，而後流傳入部落中，成為原民野菜的一種。

豆瓣菜在阿美族許多部落中均有採集食用的歷史，其阿美族語也因地區而異，例如馬太鞍部落的阿美族人稱其為gular，意思為「自己來的菜」；而關山電光部落則稱為kasienaway，意思是「冬天才會長的菜」。在食用上，部分部落族人會在溪流中捕獲魚蝦後，順道採集生長在水邊的豆瓣菜，一同煮湯食用，相當美味。

在臺東地區，野生豆瓣菜主要分布於縱谷的部分溪流沿岸，惟近年因河道整治、溪流邊坡維護或除草劑的施用等因素，野外族群已日漸減少。為保存轄區原住民珍貴野菜種原，本場針對豆瓣菜生育習性，建立保種與繁殖技術，除協助部落保留種原外，同時撰寫本文，供有需要的部落或農友參考。