



# 野茄



■成熟的野茄呈金黃色彩。

**野**茄之植株、葉片酷似茄子之植株、葉片，所結的果實形狀與顏色卻大不相同。野茄果實小，形狀有點像小南瓜、小柿子，又很像輪胎，並因苦味有如苦瓜，因此又稱輪胎苦瓜，或稱為胎仔輪。顏色與青椒雷同，並於成熟後呈金黃色仍至有橙紅色者，是以有人稱之「苦椒」。

野茄少有人嚐過，且不易購得。大概是住在花蓮的人，尤其是住在阿美族部落較有機會嚐到。有興趣品嚐者可以到花蓮縣吉安鄉有名的黃昏市場巡禮一番，一定有機會可以購買到。野茄由於苦味較為濃烈，有些人不習慣食之，但吃習



## 蒜辣野茄

材料：野茄半斤、絞肉4兩、蒜頭4瓣、辣椒2條。

調味料：鹽1/2茶匙、醬油1湯匙、酒1湯匙。

作法：

1. 野茄洗淨直切片、蒜頭拍碎、辣椒切碎。
2. 起油鍋爆香蒜頭，下絞肉、野茄拌炒數下。
3. 加入調味料翻炒數下滴點水，加蓋稍燜一下即可。

慣了會覺得這種苦之有味的野茄相當刺激，並將會視之為珍品。野茄大都採自野生，因此花蓮區農業改良場將計畫列入「少量多樣化農產品」之項目推廣與輔導栽培，未來產品將會普及化。



■野茄可作為區隔菜譜之飾品。



## 五味野茄

材料：野茄半斤。

調味料：蕃茄醬、醬油各1湯匙，糖1/2湯匙，蔥末、薑末、蒜末各1茶匙，香油1/2茶匙。

作法：

1. 野茄洗淨，以沸水煮熟撈出沖冷水。
2. 沖涼之野茄入冰箱冰涼。
3. 食用時挖除蒂頭，淋上調好的五味調味料。

## 碳烤輪胎

材料：野茄半斤、木碳適量。

調味料：鹽1茶匙、開水1/4杯。

作法：

1. 野茄洗淨備用。
2. 起碳火置上烤架。
3. 將野茄放在烤架上，烤至整個野茄變軟變色，即可取下，食用時沾點鹽水別有風味。

備註：這是一道道地原住民吃法的料理，很具原味。如果在調味料上加些蒜泥、醋、麻油，沾食，則是富有香辛美味的吃法。




## 釀肉輪胎

材料：野茄12個、絞肉6兩、蝦米2兩、蔥2支、薑2片、太白粉1湯匙。

調味料：醬油1湯匙、酒1湯匙、麻油1茶匙、鹽1/4茶匙、胡椒粉1/4茶匙。

芶芡水：太白粉1湯匙、高湯1/2杯、鹽1/4茶匙、油1/2茶匙。

作法：

1. 野茄洗淨、橫切取下帶蒂之蓋子，並取下內部種子。
2. 蝦米泡軟剁碎、蔥和薑剁碎。
3. 絞肉與剁碎之蝦米、蔥、薑拌勻，加入調味料充分攪勻成肉餡。
4. 將肉餡塞入野茄內，加蓋入鍋蒸約10分鐘，取出擺盤。
5. 芶芡水煮開，淋在蒸熟的野茄上即可。 

## 苦椒拌香魚

材料：野茄半斤、丁香魚1兩、絞肉2兩、豆豉1湯匙、蒜頭4瓣。

作法：

1. 野茄洗淨直切片、蒜頭拍碎。
2. 起油鍋爆香蒜頭，下丁香魚、絞肉、豆豉翻炒數下，最後入野茄並滴些水加蓋燜煮至入味熟軟即可。