

阿美族愛不釋口的苦 - 車輪茄

文、圖 / 薛銘童

阿美族是十分喜愛食用野菜
的民族，從山裏到海裡，許多可
食用的植物，都可以變成餐桌上的
佳餚。族人最常食用的野菜，
大多有個特色，那就是“苦”，
例如兔兒菜、山苧蒿、紫背草、
黃藤心及山苦瓜等，都是具有苦
味的野菜。而這當中最有特色的，
具代表性的，莫過於車輪茄。

車輪茄為茄科茄屬植物，原
產於非洲及南美洲。阿美族人主
要食用未成熟，尚呈現青綠色的
果實。其外形酷似車輪，且極具
苦味，因此族人也會稱呼這種野菜
為輪胎茄、輪胎苦瓜或車輪苦瓜。
阿美族語稱車輪茄為“kakorot”
或“tayaling”，後者為日語「輪
胎」之意。

阿美族人對車輪茄的喜愛，由部落的菜園或市集即可看
出端倪。在多年走訪部落的記憶裡，Ina 的菜園中，總有它的
身影；而在族人經常聚集的市集中，一年四季也總能在攤位
上看到一壘壘青綠色的車輪茄果實。族人食用車輪茄的方法
相當直接，大多汆燙或是以粗鐵線串起一顆顆果實，火烤至
焦香後，沾鹽巴或醬油便直接吃了。此外，車輪茄也是阿美
族經典野菜料理 - 八菜一湯的常客，族人會將飛魚乾、蝸牛
或排骨，與多種具有苦味的野菜一鍋煮，成為風味獨特的野
菜湯。



成熟果實為紅色



車輪茄果實尚未轉為紅色前，均可採摘食用。

車輪茄較常見苦瓜味道更苦，一般民眾如欲料理嘗鮮，
可以鹽水煮沸汆燙，再以冷水冷卻去除苦澀味；如仍覺苦味
太重，可重複 3 到 4 次或以冷水加鹽浸泡整夜後再料理，煮
湯、熱炒或涼拌均可。而想要體驗種植的話，則可自網路購
買種子或自紅色成熟果實中，取出種子進行育苗栽培。車輪
茄一年四季均能種植，但以冬季至春季最佳，定植後約 60-70
天開始開花結果，果實直徑約 4-6 公分，外觀為綠色時，即
可採摘食用；或待果實成熟轉色後，採收作為觀賞用，賞期
約 1 個月。車輪茄的生育習性與同為茄科的辣椒及茄子相仿，
可參考這兩類作物的栽培技術