撰文／周　朝　攝影／曾文田

變種茄子 讓你大驚小怪

"變種"茄子的問世，將提供家庭主婦更多的選擇，做爲調配菜色的利器，同時，也讓這種傳統蔬菜的消費量增加。面對農業研究發展技術不斷更新，消費者那天看到白色的炸茄子，黃色的涼拌茄子，或綠色的魚香茄子時，可別大驚小怪喲！

茄子，不一定是紫色，形狀也未必細長形。多種形狀、顏色怪異的變種茄子，經高雄區農業改良場旗南分場主任黃賢喜的苦心研究改良，或從美、日、中國大陸引進，所展現的顏色有白、黃、綠、紅、橙、黑紫等色，形狀也有木瓜型、南瓜型、螺旋型，甚至有如番茄、蘿蔔、燈泡等，不一而足，眞是集茄子之大觀，不但開拓茄子的吸引人面貌，同時，也可以應用在盆栽景觀，前途看好。

原產於印度的茄子，一直是當地人重要的蔬菜，雖然中國人對於這種艷紫蔬菜，民間有各種不同的說法，例如多吃茄子會加深近視，對眼睛不好；但是，根據科學分析，發現茄子內含有很多維生素B、維生素P等營養素，常吃可以增加血管抵抗力，防止血管破裂。眞讓人困惑，不知茄子多吃無妨，還是少吃為妙？

本省茄子栽培面積約2350公頃，其中，高、屏兩縣種植1270公頃，約佔54%，為本省茄子主要產地。從這項統計顯示，鮮食茄子在高屏地區是重要的菜蔬之一。

高屏地區氣候特殊，適宜栽培茄子，加以全年均可採收

茄子盆栽

各式各樣的變種茄子

開白花的白茄

開紫花的紫茄

旗南分場的茄子品種園

南瓜型小紅茄

長型黃茄

有花紋的青黃茄

燈泡型白茄

迷你紫茄

綠色長茄

，深獲農民喜愛，惟茄子的育種、選育及引進新品種等研究，則未受研究人員重視。

旗南分場主任黃賢喜却選擇茄子作為選育研究，3、4年前即著手蒐集世界各地的茄子品種，計150多種，進行選育、雜交、觀察研究，希望充實茄子種源外，並依鮮食或加工等不同用途，選育豐產、抗青枯病、品質佳的優良品種，供農民栽培。而最主要的目標，是選育讓農民和消費者都能接受的茄子。

黃主任說，消費大衆較喜歡細長的紫色茄子，他希望將來能推出白長茄、青長茄等，讓農民、消費者有更多的選擇，當然，更希望這些茄子，夏季能夠耐高溫多雨，冬季能耐寒流來襲，產量、植株都不受影响。

旗南分場大面積種植的茄子，有白色、青色、象牙白、淡青、紫色、花色、黃色、橙色、紅色等，外觀有細、有長、有粗、有壯，更有一截截地像香腸、花朶般的裝飾品，琳瑯滿目，令人目不暇給。

但是，礙於新品種尚無法固定，並大量生產，這些有創意的彩色茄子，沒辦法上市銷售，部份頭腦靈活的業者，計劃將此類茄子，以盆栽方式，先行進入市面，獲得民衆肯定。

蔬菜類成功打入盆栽世界的，首推“變種茄子”。變種茄子具有色彩豐富，栽植成功也可供食用，算得上一舉數得，不過，必須注意交配種植時，選擇品種穩定，不易改變的親本，同時，注意修剪枝葉，避免植株過大，影响茄子果實的生長發育。■