



「紫玲」結果力強

· 洪慶章 · 茄子「紫玲」 細皮嫩肉又好吃的

茄子屬茄科(Solanaceae)茄屬(*Solanum*)作物，英文名稱Eggplant，學名*Solanum melongena* Linn.，又稱紅皮菜、茄仔、洛蘇、矮瓜等，原產印度，大約在1700年前傳入中國，唐代即有入菜記載，南北朝栽培的茄子為圓形，與野生種形狀相似，至元朝則培育出長型茄子。

茄子喜溫暖濕潤之氣候，而台灣位處亞熱帶及熱帶地區，非常適合茄子生長，是一年四季皆可栽培生產的健康蔬菜，且採收期可長達6個月以上。目前台灣茄子主要栽培品種，南部地區秋作以「屏東長茄」、中部地區春作以「麻糬長茄」為主。「屏東長茄」具豐產，果型長且直及耐寒等特性，但

耐熱性較差，高溫著色不良，肉質易老化；「麻糬長茄」品質細嫩，耐熱性強，但果實易彎曲。

農友種苗公司以果型長且直，果皮色亮麗，品質細嫩且豐產為育種目標，選育出優良的新品種「紫玲」，它具有早生、豐產，品質細嫩好吃等特性，且為外觀長直亮麗的紫色長茄。

一、品種特性

「紫玲」植株中高開展，生育強健，果實細長，果皮紫紅亮麗，肉質細嫩，適收時果長約45公分，果徑約3.2公分，果重約180~200公克，結果力強，不易彎曲且耐青枯病。定植後約55~60天(播種後約75~80天)可開始採收。



茄子青枯病

二、栽培要點

(一) 播種適期：

台灣南部地區為7~11月，中部地區為1~2月，北部地區為2~3月。

(二) 氣候環境：

茄子喜高溫多濕之氣候，白天以25~30℃，夜間以20℃以上為宜，茄子對土壤之適應性強，砂質壤土或粘質壤土pH值6.8~7.2皆可栽培，但不可與其他茄科作物連作，以免感染青枯病或其他土壤傳播性病害。

(三) 適宜植距：

行距180~200公分×株距80~100公分，單行種植。

(四) 施肥量：

10公畝地施用腐熟有機質肥料2500~3000公斤、台肥43號複合肥料60公斤、過磷酸石灰40公斤為基肥。栽培管理期間，追肥用量自開始採收起，每隔10~14天施用一次，用量每分地硫酸銨15公斤、過磷酸鈣20公斤、氯化鉀5公斤，充分攪拌均勻，或施用台肥43號肥料，每分地40公斤。

(五) 整枝、去老葉：

定植後約15天，須進行除側芽及去老葉之工作，在主枝之上第一花著生的分叉之下再留一側芽，行三幹整枝，以下各側芽均及早摘除，以節省養分及保持通風透光，增進茄果品質。結果母枝上之短枝結果後留兩葉為原則，使充分供應養分促進生長，以長期維持植株之生長勢，並適期摘除老葉，務使枝葉不會過度繁茂，保持通風可減輕病蟲為害，從而減少施用農藥之次數，並可確保每條茄果均達良品以上水準之品質。



「紫玲」田間栽培情形



彰化、雲林地區人字架栽培結果情形(夏作「麻糬茄」)



高屏地區水平式栽培結果情形(春作「紫玲」)

(六) 立支柱方式：

台灣南部(高雄、屏東地區)與中部(彰化、雲林地區)不同，南部以水平式栽培為主，中部地區以人字架栽培為主。以高屏地區來說，定植約20天後，植株間每間隔約2.5公尺處(3~4株)立1支柱，牽綁鐵絲於支柱上，再以塑膠繩繫綁植株枝條以固定茄株，待植株生長至一定高度，再於植株兩旁

距60公分處，間隔3公尺插立兩排約2公尺高之鋹管，並於高度約120公分處，用鐵絲牽引串連，再以塑膠繩繫綁植株枝條，以協助固定植株，防止倒伏，並可牽引茄果向上，不使果實因接觸地面，導致果實彎曲或腐爛，而影響茄果之品質。

(七) 病蟲害防治：

請參閱《植物保護手冊》之防治策略即可。

三、營養保健

茄子的外皮呈紫色，在一般蔬果中較少見(亦有其他顏色之茄子，如白茄、綠茄、墨茄等)，而茄子紫皮中蘊含豐富的維生素，是蔬菜中少有。本草綱目記載：茄根為收斂藥、利尿劑、外用治洗凍傷；莖上部及根稱為茄梗，可散風祛寒、寬腸、消腫；另果皮含3種生物鹼。

茄子性甘寒，常吃能降血壓，防止血管破裂；尤其老年人或肥胖者易有血管硬化，微血管堵塞破裂，導致形成淤血紫斑，若常吃茄子能增強血管的抵抗力。另外，茄子含有龍葵素，對消化系統腫瘤的增生有相當的抑制作用，常吃茄子對慢性胃炎、經痛也具緩解之功效。

茄子含有豐富各類營養元素，且價格低廉實惠，但很多人都怕茄子煮出來灰黑

色的外觀會影響食慾，而不喜購買，其實只要用點小技巧，保證你的茄子好看又好吃。茄子煮後會變黑，是因為茄果內含有一種「單寧」的成分，像蘋果、梨子等也都含有這種「單寧」，這種成分一遇到空氣就會氧化，與空氣接觸越久，顏色就越黑，所以，只要隔絕空氣，他就不會作怪了！這也是為什麼多數人會先把茄子放入油鍋中炸過的原因了。

但油炸的茄子難免油脂過多，如果要吃熱量低的茄子，最好採用蒸煮或川燙的方式，再沾魚露醬或蒜泥醬油。如果要清燙茄子，一定要在切茄子前先把水滾，水大滾的狀態下放入茄子，茄子瞬間遇熱，就不容易變黑了；儘量不要切好茄子才煮水，否則水滾了，茄子也變黑了。

◎附註：感謝黃俊傑先生提供部分栽培照片。📷



茄子過油處理



酥炸茄子



魚香茄子煲

