

種原的分類及利用潛力

文 / 圖 劉敏莉*

胡瓜屬葫蘆科1~2年生蔓生草本，原產於印度喜瑪拉雅山南麓，據本草拾遺記載，在西元前2世紀張騫出使西域時引入，故而稱胡瓜。又據本草綱目記載，胡瓜俗名黃瓜，果肉為利尿劑，清涼解渴。黃色果皮稱黃瓜皮，赤橙色老果皮稱金衣、王瓜皮。種子稱黃瓜子或瓜子。在台灣栽培的品種均是雜交品種，因品種差異，從外型上大致可分為大胡瓜及小胡瓜兩大類，品種細目約近30種，雜交的優良新品種亦不斷產生。主要產地分布於中南部，而高屏地區為主要產區。

由於胡瓜栽培廣泛，歷史久遠，類型和品種十分豐富。若依日本熊澤三郎氏分類法，以其產地分為華北系群及華南系群二大類。前者果型均屬小型，亦稱小胡瓜，後者果型均屬大型，亦名大胡瓜，此種分類法雖明瞭易懂，但稍有遺漏。若根據品種的分布區域及其生態學性狀可分下列類型：

南亞型：分布在南亞各地，喜濕熱、嚴格要求短日照，莖葉粗大，易分枝，果實大，單果重1~5公斤。短圓筒或長圓筒型，皮色淺、瘤稀，刺黑或白色，皮厚、味淡。版納黃瓜及昭通大黃瓜等大胡瓜屬之。

華南型：分布於中國長江以南、日本各地。耐低溫乾燥，短日型植物。莖葉較繁茂，根群較發達，抗病性弱。果實較小，瘤稀。果型多筒狀，中小型，果皮較厚，肉質中等，多黑刺，嫩果綠、綠白、黃白色，味淡，熟果黃褐色，有網紋。



▲來自泰國的華南型小胡瓜

華北型：分布於中國黃河流域以北、韓國、日本等地。喜土壤濕潤、喜光、喜溫，日照中等。蔓細葉薄，根群稀疏，再生力弱。果型長筒、棒狀或棍狀，大中型。嫩果多綠色，白刺，瘤密品種，果皮薄，肉質清香嫩脆。熟果黃白色，無網紋。台灣現有栽培品種大都屬於這類型，但果實特性上可再區分為密刺或稀刺，瘤密或無瘤的區別。

歐美露地型：主要分布在歐洲及北美洲。莖葉繁茂，果實圓筒形，中等大小，



▲利用簡易溫室種植小胡瓜生長良好



▲台灣主要栽培品種都為華北型

瘤稀，白刺，味清淡，熟果淺黃或黃褐色。

北歐溫室型：分布在英國、荷蘭。莖葉繁茂，耐低溫弱光，果面光滑，淺綠色，果長達50厘米以上。目前市場上新興的溫室小胡瓜，大都屬於此系統。

小型黃瓜型：分布於亞洲及歐美各地，植株矮小，分枝性強，多花多果。進口酸黃瓜、醃漬用小胡瓜大都屬於這類型。

了解小胡瓜的分類後，檢視目前所蒐集的小胡瓜種原包括五種類型—南亞型、華南型、華北型、北歐溫室型及小型黃瓜。因為商業栽培及食用習慣的因素，其中以華北型佔多數。

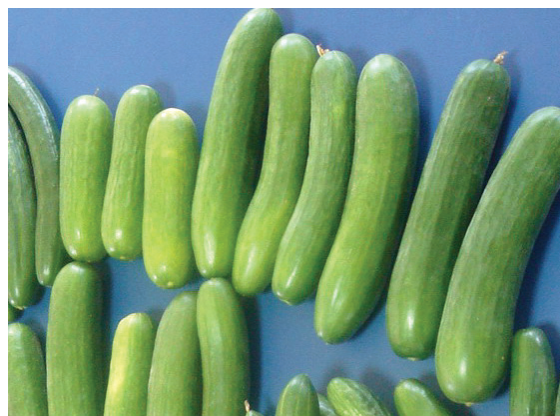
就筆者的試驗及觀察結果，大胡瓜應屬於南亞型，它的利用就是我們所熟知的

食用方式—熟食及涼拌。而從泰國蒐集而來的品種應該分類為華南型，它具有耐熱及生長勢強的特點，在泰國的食用方式大都以熟食為主，因為其脆度不佳、糖度低。目前台灣主要栽培的商業品種大都屬於華北型，因其果型外型及品質甚受消費者喜愛，用途也廣，可熟食、涼拌、醃漬製罐等，但與其他類型比較，其生長勢較弱。而北歐溫室型小胡瓜大都屬於全雌花，不用授粉也可以結果（學術上稱做單偽結果），耐病性較差，需要在溫室內種植。近年來在育種家研究之下，也有較耐熱的品種出現，但仍須於溫室種植才有較好的生產表現。小型黃瓜型屬於多花多果，果實具密刺，在台灣低溫期可以種植，是加工用品種。嫩果做為醃漬用，我們在超級市場常見的進口的酸黃瓜就是屬於這種類型。

胡瓜具豐富的營養成分，含蛋白質、脂肪、糖、鈣、磷、鐵、胡蘿蔔素、維生素B1和B2及C，及多種游離氨基酸。並具有獨特的味道及口感，能促進唾液及胃液的分泌，常作為開胃菜使用，且內含有丙醇二酸，而丙醇二酸具有可抑制醣類物質轉化為脂肪。以胡瓜汁液外敷，可減緩皮膚的日曬傷害，及防止皮膚色素沉澱，對護膚美容有良好的效果。胡瓜用途如此廣泛，購買時應選擇刺疣多，色澤光亮為佳，若果蒂部位出現黃綠色，則表示已不新鮮。🌱



▲小型黃瓜型多為加工用



▲耐熱性較好的北歐溫室型