

# 辣椒的果實分類

郭宏遠<sup>1</sup>、羅英妃<sup>2</sup>

## 前言

辣椒 (*Capsicum annum* L.) 為茄科 (*Solanaceae*) 辣椒屬 (*Capsicum*) 之植物，辣椒屬起源於新大陸的熱帶和亞熱帶地區，在植物學的分類上，有五個主要的野生種長期為人類栽培使用，如 *Capsicum annum* L.、*Capsicum frutescens* L.、*Capsicum chinense* Jacquin、*Capsicum baccatum* 和 *Capsicum pubescens* Ruiz & Pavon。此外，還有相當多的近緣野生種可供雜交或利用，能產生許多新的變異和特性，主要當然包括抗病性的導入。哥倫布在1493年發現新大陸後，將辣椒帶到西班牙，接著於1548年傳入英國，16世紀中葉傳遍中歐各國，1542年傳入印度和日本，然後傳入東南亞各國和中國大陸，成為世界各地人民在日常生活中不可或缺的栽培作物。

辣椒在世界各地為普遍栽培之作物，可供鮮食、醃漬、涼拌或製成辣椒乾、辣椒粉、辣椒醬等加工品，所需之品種各有不同。根據聯合國糧農組織2004年的統計資料顯示，當年全球總收穫面積為1,652,516公頃，總產量達2,400,852百萬公噸，其中以中國大陸為最大生產國，佔50%，其餘依次為墨西哥、土耳其、西班牙和美國…等國。

## 辣椒的分類

辣椒在世界各地長期栽培、選拔之過程中，衍生出了許多新的類型和品種，因此辣椒的園藝分類在品種的選育和農民實際生產上，具有相當重要的意義。國內對辣椒的分類並無一定之說法，民間習慣上有稱雞心椒仔、四川仔、角椒仔者，在拍賣市場上則簡單以紅辣椒、青辣椒、雞心椒、朝天椒、其他和進口等分類，並未細究其差異，因此在利用、新品種引進和稱呼上會有混淆不清之情形，國人對辣椒的使用主要不外乎烹飪或加工時當配色調味用、加工作辣椒醬、剝皮辣椒等使用，而使用的類型也僅習於朝天椒和細長椒兩類型，不如國外對辣椒的使用類型和用途來的廣泛而頻繁。以下依據文獻，列舉一些國外對辣椒之分類方式，供作參考：日本依實際用途分為蔬菜用椒、加工用椒、辛辣調味用椒和觀賞用椒四類。中國大陸依果實形態分為燈籠椒類、長椒類、簇生椒類、圓錐椒類和櫻桃椒類；依果實食用性分為青椒類型和乾椒類型。1987年美國加州大學Davis分校蔬菜作物系的Smith博士曾對美國本地辣椒栽培品種提出了詳細的園藝分類系統。Smith博士是依據品種的主要性狀來分類，這些性狀包括果形、果實大小、色澤、質地、風味

1. 種苗改良繁殖場 助理研究員

2. 台中區農業改良場 助理研究員

和辣味等以及品種的主要用途，這套分類系統對如何選用適合的品種來生產不同產品的提供了很大的助益。雖然這套系統主要是針對*Capsicum annuum*內的品種，但同樣也適合其他四個野生栽培種的分類。日後有學者以此為基礎，再衍生出各種不同之分類方式，以下是美國新墨西哥州立大學以園藝學的分類方式：

一. Bell群：主要是依據它短而結實的形狀來命名，在植物學的分類上屬於*C. annuum*，許多Bell群的栽培種的味道是甜的，少數有辣味，通常作為鮮食使用，果實大（7.6-12.7cm × 5.1-10.2cm），果實光滑，果肉厚，果實較鈍，3-4心室，果實為方形至長形。未熟果通常為綠色，成熟果呈綠色、紅色、紫色、橘色、黃色或紅色等。在美國，消費者一般偏好於四心室的品種。可用於鮮食、沙拉和罐頭製作用。

二. Paprika群：Paprika群是一個在美國本土的產物，在歐洲並不使用這個分類形態，美國人定義它是甜的紅色辣椒粉。雖然眾所皆知，味道輕淡的紅色辣椒粉能利用許多不辣且顏色鮮紅的*C. annuum*品種來製作。微辣和不辣的新墨西哥州辣椒品種，如"NuMex R Naky"和"NuMex Conquistador"，在美國西部就被栽培作辣椒粉來使用。歐洲的辣椒粉（paprika powder）是利用紅辣椒（paprika，植物學分類上屬於*C. frutescens*）的果實製作，必須將種子除去。西班牙和摩洛哥是栽培一種圓形的紅辣椒，果實大小和杏仁

近似；果形較長、更接近圓錐形和尖形的品種則是栽培在巴爾幹半島的國家。Paprika 在匈牙利語是辣椒的意思，因此，匈牙利的紅辣椒有辣味和無辣味的。

三. Pimiento群：有時也被拼作pimento，pimento在西班牙語即是辣椒的意思。它是一個甜味的類型，果實心型、果肉厚，未熟果綠色，成熟時轉為紅色，果皮光滑，果實大小為7.6-10.2公分\*5.1-7.6公分，除了切丁後使用在沙拉之外，通常被使用在紅色柿子椒乳酪（pimento cheese）和stuffed olives等加工食品的製作上。在美國境外，多香果（allspice, *Pimenta dioica*）被認為是紅色柿子椒（pimento）或牙買加椒（Jamaican pepper），它和辣椒屬（*Capsicum*）是無親緣關係的。

四. Squash或Cheese群：這類型的果實無辣味，果實小至大型，果實較寬，呈圓形或貝殼形，果頂扁平或半凸出，這是和Bell群及Pimento容易區別的地方，果皮光滑或粗糙並且內捲，果實大小為2.5-5.1cm × 5.1-10.2cm，果肉中等厚度或較厚，未熟果綠色或黃色，成熟果轉為紅色。通常用作醃漬用，但有時也當作沙拉鮮食用。在瓜地馬拉，它們被稱作Chamborate，通常在每年十一至十二月，被廣泛地使用於增加傳統食物和聖誕節料理的風味上。

五. Wax群：這類型果實未熟實為黃色，果皮蠟質光滑，成熟時轉為橘色、橘紅色或紅色，有辣味或無辣味，果實

大小為5.1-15.2cm × 5.1cm，又細分為short wax和long wax兩型。果實通常是圓錐形或胖圓錐形，被用作醃漬用或沙拉和開胃菜等鮮食用。在墨西哥，它們也被稱為Caribe、Cuerito或Guero，因為Guero是指淡膚色或金黃色的意思。

六.Cherry群：這類型的果實就像他的名字一樣，是圓形小果，微扁平，未熟果綠色，成熟果紅色，味道辣或甜，烹飪的用法和Wax群相同。

七.Cayenne群：植物學分類上屬 *C. frutescens*，原生於法屬圭亞那的Cayenne區（Cayenne district of French Guiana），未熟果實綠色，成熟果黃色、橘色到紅色都有，果實細長（12.7-25.4cm × 1.3-2.5cm），果肉薄，果皮皺縮很容易乾燥是這類型的特色，果實為新月型或不規則型，極辣。通常用於乾製成辣椒粉，或用於沙拉鮮食、辣椒醬和烹飪時的調味。

八.New Mexican群：這是在新墨西哥州最常種植的辣椒品種，有時也叫做Hatch辣椒，是因為在新墨西哥州南部的一個著名的栽培辣椒的山谷而得名。果實長度10.2-30.4cm，未熟果綠色，成熟果顏色變化多，從黃色、橘色到咖啡色。這類型也被稱為long green或Anahiem。而"New Mexico 6-4"和"Anaheim"則是該類型的標準的品種。Anaheim名稱的由來是因該品種從原產地的新墨西哥州被帶往南加州的Anaheim（阿那罕姆市）栽種而得名。在新墨西哥州本身也發展出不

同的地方品種，這些地方品種是在某些小區域發展出來，並只在當地種植，因此也以當地地名稱之。例如在北新墨西哥州就有三個品種：Chimayo、Dixon和Velarde。當綠熟期採收時，可以當作鮮食、製罐或冷凍用；如果是紅熟期採收，則通常是乾燥後製成辣椒粉。不管是綠色或紅色果實都能當作墨西哥食物中用番茄、洋蔥做的辣調味汁（salsa）的材料。

九.Jalapeno群：這類群是以墨西哥Veracruz州的Jalapa鎮命名，果實呈圓錐形、果肉厚、果皮光滑，未熟果深綠色、成熟果紅色，味道極辣。果皮上有細裂紋，稱為corkiness，這在墨西哥是一個消費者喜愛購買的特徵，但在美國市場上則視為缺點。在墨西哥不同的區域栽培不同形態的Jalapeno群辣椒，Peludo是長形、果肉厚的品種、Espinalteco是尖形、Morita是短橢圓形。可用於鮮食、製罐、醃漬和辣調味汁（salsa）的材料。而把紅熟的果實放在mesquite樹（豆科植物）或硬木上利用醃燻乾燥而成的產品，被稱為是chipotle。

十.Ancho群：果實大（10.2-17.8cm）、果皮光滑、心型、尾尖、果肉薄，著果的枝條呈鋸齒狀，未熟果深綠色。ancho品種在成熟時會轉紅，而mulato品種會轉咖啡色，在墨西哥飲食利用上非常普遍，尤其是chilirellenos及mole的烹煮。在加州，mulato品種也被稱為pasilla，然而在新墨西哥州，pasilla則是對細長的乾

辣椒的稱呼。會有這兩種截然不同稱呼的原因是，pasilla在西班牙語是葡萄乾的意思，所以任何經過乾燥、皺縮的辣椒都可以稱為pasilla。在美國的生產者也習慣將ancho群辣椒的生鮮果實稱為poblano，而乾燥後的果實才稱為ancho。

十一.Pasilla群：果實圓柱狀，外表為波浪形。果實大小為15.2-30.5 cm×2.5-5.1cm，未熟果深綠色，成熟時轉咖啡色，通常是乾燥脫水後再用於辣調味汁（salsa）的材料。

十二.Mirasol群：這個字在西班牙語是看著太陽的意思，因為該類型的果實是屬於朝天型而得名，但新近的品種也有下垂生長的果實，果實大小為7.6-10.2cm × 1.3-2.5cm，微彎。這是一個在墨西哥普遍栽培的品種，栽培面積有40,000英畝。通常乾燥後當作湯裡的辛辣調味料。Guajillo和Cascabel是屬於典型的Mirasol群辣椒。Cascabel表示發出咯咯聲的東西，搖動它乾燥過的果實，裡面乾燥鬆散的種子就會發出咯咯聲。

十三.Serrano群：植株的分蘖性（prolific）非常強，serrano字面上是「高地」或「山」的意思。果實大小為5.1cm × 1.8cm，圓柱狀，果肉中薄，果皮上無細裂紋（corkiness）。未熟果淺綠至深綠色，成熟果有紅色、褐色、橘色或黃色。辣味程度比Jalapeno群來得高，適合作辣椒醬、醃漬或鮮食調味用。十四.De

Arbol群：這個名字是因為辣椒植株長得像樹引申而來，雖然實際上它也只有61.0-152.4cm高。果實大小為5.1-7.6cm × 0.5-1.0cm，乾燥後果實呈半透明狀。花萼或果梗端狹窄並逐漸變細，這個特色使它能和 mirasol群區別；而果實比piquin群大，則是它們可供區別的地方。這群也被稱為 "Pico de Pajaro"或"Cola de Rata"。具有特殊的風味，通常乾製成辣椒粉，可摻在紅色醬汁中。而在新墨西哥州，則當作裝飾用花環的材料。

十五.Piquin群：有時也被稱為鳥椒（bird pepper），因為fondness鳥喜歡吃它，它是一種野生小型的紅色辣椒，廣泛地分布在瓜地馬拉、墨西哥、亞利桑那州南部和德克薩斯州。它的葉片在冬季和乾旱的時期會乾枯脫落。果實小，寬度小於1.3cm，長度小於2.5cm。根據報導，雖然它是辣椒，但辣味卻持續不久。而民間的說法則宣稱即使患有胃病的人食用這類的辣椒也不會傷胃。在瓜地馬拉，當地的印地安人直接將這小型的辣椒當作藥丸吞下，據說有治療胃痛的療效。此外，它還被稱為"Chilepiquin"、"Chile tepin"和"Chiltecpin"。這類辣椒像de Arbol一樣，因為具有特殊風味，也被添加在菜餚中提味用。綠色果實可做醃漬用，紅色果實則可乾燥磨粉。