

最常用的佐料蔬菜—青蔥

文·邱阿昌/圖·吳世民

青蔥又名葉蔥或水蔥，台語叫它蔥仔，在烹調料理上是不可或缺的重要佐料蔬菜，常用它來提味或去腥。很多人習慣在做菜前將青蔥切段後放入油鍋爆香，再與其他食材調理，除了常吃的蔥爆肉或蔥油雞等料理外，一般的炒菜、煮湯或下麵等也常用這道手續。也有把青蔥切成細末的蔥花撒在各種滷味、牛肉麵或味噌湯裡來提味，蒸燒海鮮類時也會用它來去腥調味；另外，蔥油餅及北京烤鴨也少不了青蔥。其實青蔥也可生食及炒食，是一種用途最廣泛的家庭常備佐料香辛蔬菜，所以，如果能夠自己種一些青蔥，隨時就可拔起來使用，相當方便。



北蔥

青蔥的葉片分為上半部的管狀綠葉(稱為蔥青)與下半部由一層層葉鞘包裹的假莖(稱為蔥白)，而真正的莖部為短縮在蔥白假莖的基部，再由此莖盤長出細白的根部。

一、青蔥的種類

台灣的青蔥雖然品種很多，但主要有下列三類：

(一)北蔥：

又稱麥蔥，耐濕耐熱性較強，但較不耐旱，可在夏季栽培，多用種子播種，3~9月為適當的播種適期，供應期為6~12月，以台灣南部栽培較多。各地方也有各地方的北蔥品種，一般葉身都較細長，葉肉較薄，蔥白較短，肉質中硬，中等品質，分蘗性中等，遇低溫容易抽苔開花，因此，在12~3月常會抽苔開花。

(二)九條蔥：

又稱四季蔥、日本蔥或大管蔥，耐熱性及耐濕性雖不如北蔥強，但稍能耐乾旱，較適合涼爽季節栽培，因此，全省各地均有栽培，一年四季都有供應，只是夏季高溫多濕的季節，有些地區生育較差，供應會有短缺。本類品種較多，除了宜蘭蔥、三星蔥及桃園蔥等地方品種外，農業改良場也推出「桃園三號」、「桃園四號」及「蘭陽一號」等品種；農友種苗公司所販售的「美秀」及「華秀」兩品種也屬於此類品種，這兩個品種有種子供應，可用種子播種栽培，而其他許多品種多採用分株栽培。本類之青蔥植株較北蔥粗大，分蘗較多，葉肉較厚而柔軟，蔥白較長，品質優良，對低溫較不敏感，因此，抽苔開花較晚，多在3~4月開

始抽苔開花，但有些地區或品種在冬季低溫不足時，也有不抽苔或不開花的現象。

(三)大蔥：

本類品種在台灣栽培較少，喜冷涼氣候，植株較高大，葉片及葉鞘(蔥白)均很粗大，蔥白經培土後特別粗長，以採收蔥白為主，但品質稍粗硬，在台灣不易抽苔開花，分蘖較少，通常用種子播種栽培。



大蔥



華蔥

二、選用適當品種在適當季節播種

青蔥雖然容易栽培，但不同種類的蔥，應依其習性及當地的氣候分別在適當的季節栽培，才能栽出優秀的青蔥，北蔥適宜在 23~30℃、九條蔥適宜在 16~25℃、大蔥適宜在 12~20℃ 的氣溫下生長。因此，北蔥適合在春、夏、秋栽培，冬季因低溫而容易抽苔；而九條蔥則可在秋、冬、春栽培，夏季則生育較差；而大蔥僅適合在台灣冬季栽培。

蔥對土壤的適應性很廣，北蔥的蔥白較短，對土層的深淺較不苛求；九條蔥則以土層深厚之壤土或粘質壤土最好，砂土及礫土較不宜，而土壤富含有機質者更為上選。但所有的蔥都怕積水，排水務必良好；而且蔥忌連作，因此，同一塊土地避免連續三年都栽蔥，容器栽培者也應常更換新土或栽培介質來種植。

三、可用播種或分株栽培

(一)播種栽培：

可用苗床條播育苗，也可用 128 格之穴盤育苗，家庭園藝栽培時以穴盤育苗較方便，現在市面上也有穴盤苗供應，每穴播 3~5 粒，育苗期約 40~50 天，所以，家庭園藝還是以購買穴盤苗來栽培最方便。

(二)分株栽培：

青蔥分株栽培時，應選健康之蔥叢，用手掰開成 2~3 株為一小叢，稍剪去太長的根部及上面的二分之一綠色葉片，直接栽入土中，栽植深度以覆蓋蔥白部份，讓蔥白與綠葉之分歧部露出土面即可。

四、整地作畦

園地應先耕鬆，再全面撒施堆肥或滿地王通用有機肥，每平方公尺約施 2~3 公斤拌入土中，乾燥季節之畦寬 120~130 公分、畦高 20~30 公分，但雨季時宜做高畦，畦寬 140~150 公分、畦高 40~60 公分，定植行距 20 公分左右、

株距 15 公分左右，定植深度以稍露出一點蔥白在土面即可。

家庭園藝用容器栽培時，可購買培養土或栽培土填入容器內，亦可用 3 份園土加入 2 份介質及 1 份滿地王通用有機肥等混合後填入容器內來栽培。

五、灌水及施肥等管理

青蔥定植後及生育期要經常灌水，尤其在乾旱季節應保持土壤適當濕度，以促進生長並確保品質，但也不宜過濕，尤其在雨季更要注意排水，避免淹水過久而造成植株腐爛。

青蔥定植後 10 天左右可用 500 倍之葉綠精澆灌一次，以後每 20 天也要施肥一次，為使蔥白部份更加長白，可實施培土，每次培土以覆蓋到蔥白與蔥葉之分歧處即可，亦可在畦面覆蓋一層厚厚的稻草，可防雜草，保持土壤濕潤，夏季可降低土溫並防豪雨沖刷，冬季可保持土溫，同時也有使蔥白加長的好處。

六、採收

青蔥定植後，播種育苗者在 100~120 天、分株栽培者在 90 天左右為採收適期；但家庭園藝栽培時，可視需要隨時提早或延後分批採收。採收後如要貯藏，宜在晴天採收，在室溫下可貯放 4 日左右，如用舊報紙包捆後再套上塑膠袋，放入 5~8℃ 冷藏，則可貯放 20 天。



利用容器在住家庭園或陽台種植青蔥，做菜時就可隨時摘取煮食