

除腥味的調味蔬菜—— 大甲青蔥

文圖 / 劉斌

大甲鎮文曲里是中部地區主要的「青蔥」產地，目前與鄰近的大安鄉共同成立「青蔥專業區」，種植面積逾60公頃，據大甲鎮農會王姓推廣人員表示，大甲鎮文曲等里，在該農會極力輔導下，推廣種植青蔥已有20餘年，品質不斷改良，風味獨特，因而獲得消費者青睞，所以種植面積一再擴大，最近更在省農林廳輔導下，於通往大安鄉的產業道路旁，規劃設置青蔥洗滌場，因而青蔥已發展為一鄉鎮市一特產，其中以春、秋、冬產量最高，採收後農民集中在洗滌場清洗、整理，已成為地方農產特色。

品質好、風味獨特

一位種植青蔥有12年的蔥農說，現在是青蔥盛產期，每天都有青蔥運銷北部果菜市場，由於大甲青蔥品質好，風味獨特，加上可用來烹調除腥味增加香氣，是重要的調味菜，幾乎家家必備，餐餐必食，因而廣受市場消費者歡迎，所以價格看好，每台斤約15~20元，如果好好管理，每分地約有15萬元左右的收益，利潤相當高，筆者為了進一步瞭解青蔥栽培技

巧，特走訪大甲鎮文曲里的蔥農們，下面是青蔥的栽培方法：

栽培青蔥之前，要好好整地，每10公畝先施用2,000公斤的堆肥，加上磷肥12公斤，氯化鉀和氮素各4公斤，作基肥，再用迴轉式耕耘機耕耘，將土壤細碎後做畦：畦寬1.1~1.2公尺，畦高40~60公分，但是地勢較高且排水良好者，畦高可作低一點，如果地勢較低窪，而且排水不良，容易積水之地，應作高畦，以免排水不良影響青蔥根部發育。



採收留種用的「青蔥」

選擇健康植株留作種苗

青蔥四季均可栽培，種植青蔥應選擇無病蟲害之健全植株作種苗，不必切除蔥葉，僅鬚根太長部分，稍加去除即可，然後分株，一般每穴種植2~3支，種植之行距為24公分，株距18公分，橫行種植，每行種植6株，其植穴深度，一般以蔥植入穴中後，與蔥白的同深為度，換句話說，就是種植後不見蔥白即可；如果是夏季，因溫度較高又常有驟雨，宜種植較淺，以蔥白尚露出畦面2公分左右，可減少軟腐病之發生，而提高成活率。

生育期中如久旱不雨，畦土過於乾燥，則於傍晚用畦溝灌溉，灌水深度以畦溝深之二分之一滿即可，讓畦土自然吸濕即可排水，且勿久積灌溉水，以免影響蔥根之發育。如遇豪雨，應注意排水，因青蔥根部極忌浸水，否則發育不良，甚至腐爛枯死。青蔥應注意施肥，其施肥量每10公畝用氮素12~15公斤和氯化鉀12公斤，分三次追肥於種植後每隔約15~20天施用一次，如後期生育有缺氮情形，可酌加氮肥一次。

青蔥種植後約90~110天可收穫，此時植株生長全長約60~70公分，蔥白長度約15~23公分，蔥白直徑約為1公分，每10公畝約可採收2500~3500公斤，太遲收穫則植株再行分株，蔥葉色澤較淡而易下垂，影響品質。

栽培時注意事項

最後蔥農又告訴筆者，種植青蔥時要注意下列4點：

1. 作畦時畦面應以中央部分稍高，以利排水。



青蔥採收後送到洗滌場洗滌、整理情形

2. 種植時將選好之蔥苗植入穴中，種植後不必鎮壓土壤。

3. 夏天如溫度較高，陽光又強時，種植時間以陰天或下午陽光較弱後種植，成活率較高。

4. 夏季容易滋生雜草，可用34%施得圃乳劑稀釋180倍，於雜草萌芽至1~2葉時，將藥劑均勻全面噴施，但施藥時田間應保持濕潤狀態。

總之，青蔥全長約60~70公分，蔥白長度約15~23公分，葉綠色，中空圓筒形，整枝都可食用。但一般人僅食用白色部份之蔥白。青蔥因有特殊風味，常用烹調上除腥味外，其營養價值很高，含有豐富的維生素和碳水化合物，據說有健胃、清血、利尿和促進食慾之功效，所以食用的人很多。雖然本省青蔥價格常飄浮不定，但是大甲鎮的青蔥在農會輔導下，蔥農收益穩定。大甲鎮青蔥大部分銷往北部市場，亦有部份以小包裝行銷全省各超市，廣受市場消費者歡迎。

