

保健藥用植物系列 6—威爾斯蔥

文圖 / 郭肇凱 張隆仁

威爾斯蔥為百合科(Liliaceae)多年生草本植物，學名為 *Allium fistulosum* L，英文名為 welsh onion，字源可能與英國威爾斯郡(wales)在遠古時代用此作為戰場上的徽章有關，但是現今英文名 welsh 卻有所誤植謬用，威爾斯蔥並不是當地之原生種，而在古英文中表示「外來」之意。威爾斯蔥應與青蔥為同種同物或為近緣種，其葉子具有強烈氣味，葉身深綠長圓筒中空形，表皮光滑有蠟質，繖型球狀花序，可用作萃取精油用。至於青蔥之原產地為中國西部至西伯利亞貝加爾湖一帶，栽培歷史至少有 3000 年以上，本草綱目記載：「蔥白性平，蔥葉性溫，味辛，主治傷寒寒熱，中風面目浮腫，能出汗。」日常生活中常用做調味用，其特殊辛辣味具有除腥、散寒之效，常用來煮食水產海鮮類或其他寒性食物。由於台灣一年四季都能栽培生產青蔥且週年供貨無缺，也常成為市場菜販拉攏客人的「人情菜」，買菜送蔥相當習以為常，但是近年來氣候不穩定常使價格波動劇烈，菜土菜金問題越趨嚴重。



威爾斯蔥在田間的生長情形



威爾斯蔥的花苞



威爾斯蔥的花序



威爾斯蔥的果序