

蒜頭與紅蔥頭

近日蒜頭、紅蔥頭及洋蔥新聞甚囂塵上，現因市面上新鮮的紅蔥頭越來越少見，民眾印象中的多是炸過或焗過的油蔥酥，捕獲野生蔥頭的機會不多，也難怪蔥頭與蒜頭會傻傻分不清。



蒜頭採收的場景



青蒜採收的場景



象蒜

黑葉

和美

3種蒜頭的樣態：大型象蒜(台灣無)，「黑葉」是主力蒜頭品種，「和美」較小但早熟。此外有軟梗的蒜頭，用來作青蒜的蒜種。

紅蔥頭在學術上稱為「分蔥」，在台灣因大多數於清明時節採收，整理好貯放到端午節包肉粽時剛好有新鮮的蔥頭來爆香，故稱為「五日節蔥」。另為與蒜頭區分，在台南就叫做「蔥頭」，但台灣多數農業從業人員所講的蔥頭是指洋蔥，在華人世界裡分蔥俗名尚有：大頭蔥、大官蔥、火蔥、毛蔥、朱蔥、冬蔥、油蔥、科蔥、香蔥、慈蔥、綿蔥或四季蔥頭等。分蔥英文名叫 shallot，被全球化栽培與食用的歷史比青蔥(green onion)還要早，全球多數地區只採食其地下部鱗莖(蔥頭)，採收後乾燥處理的蔥頭是台、閩、客菜餚不可或缺的爆香佐料，台灣小吃從擔仔麵、肉圓、碗粿到米糕無一不用到香蔥肉燥，南洋風的娘惹菜有用到大量紅蔥頭，歐式西餐也用紅蔥頭爆香或搭配成沙拉奶油醬。



紅蔥頭植株



紅蔥頭採收



紅蔥頭蔥瓣

分蔥地上部的蔥管也被採食，如近來新北市府力推的平溪、雙溪、貢寮及烏來等地所產的「珠蔥」，而珠蔥其實與台南市鹽份地帶安南、學甲、將軍、七股和北門的蔥頭都屬於同一種蔥，但它們與三星青蔥(*Allium fistulosum* L.)在分類上則為同一屬(genus)而不同種(species)。



新北珠蔥



三星青蔥

分蔥為蔥科蔥屬的多年生草本鱗莖植物，學名是 *Allium cepa* L. var. *aggregatum* G. Don 或 *Allium ascalonicum* L.，前者學名表示它是洋蔥的一個近緣物種或變種。植株外型地上部看似青蔥，地下鱗莖則似大蒜。原產敘利亞一帶，目前是世界性的蔬菜之一，台南傳統飲食廣用蔥頭爆香，在 17 世紀就有蔥頭的生產，安南區至今保有世代留傳的蔥頭種原，部分可能是荷蘭人從歐洲或東南亞引進。台灣紅蔥頭的產地集中在台南市、嘉義縣及雲林縣，約佔全台 96%。冬季裡作栽培期間若未遇逆境，植株得以充分生長至完全熟透，甚至提早抽薹，配合蔥頭收穫期無雨，採收作業及人工調度都得以按進度進行，即能收穫肥大飽滿而無耗損的優質鱗莖。



蔥株充分生長至紅蔥頭完全熟透，肥大飽滿的鱗莖發揮出最高產能。

分蔥植株成熟後會抽臺開花結子，但主要用鱗莖繁殖。台灣北部 8-3 月，南部 8-2 月都可播種栽植，如以生產食用蔥管為目的即可不分季節。播種前鱗莖分瓣盡量保存完整的外皮，植株有辛香氣，對害蟲有趨避性，播種後蔥管長出就可以從蔥白的部份將其剪收供作蔬菜食用，生產蔥頭則須 3-4 個月，夏季不宜。收穫後需充分乾燥才得入倉貯存。鱗莖通常有 60 天的休眠期，但採收期遇天候冷熱不定，連續下雨致延遲採收時，過熟的鱗莖也會在田間發芽。要從貯存的蔥頭篩選出栽種或食用的材料，應挑鱗莖內各蔥瓣都結實飽滿，不可有蟲蝕、乾癟、軟腐、黑煙、黑趨及青黴等情況，而這些蔥頭的瑕疵多因栽培期間水患漫過畦面、採收期逢連續下雨植株無法充分乾燥、或採收後貯存環境濕度過高等因素所致。



過熟的鱗莖在田間發芽



蔥瓣乾癟



分蔥軟腐病



分蔥黑煙病及黑趨



分蔥根蟊及軟腐病



分蔥黑煙病、黑趨及青黴



分蔥蟲蝕、乾癟、軟腐、黑煙、黑趨及青黴

農試所從台南市安南區取得1種本地紅蔥頭種--「安南」，也從西螺取得1種農民自印尼引進的早生種--「西螺」，經多年純化並觀察其園藝性狀，田間試驗比較的結果顯示外來種的紅蔥頭雖然風味不如本地種，但其產量明顯高於本地種，且生長期短，抗軟腐與黑煙病，栽培過程省工好種，採收處理後肥滿的鱗莖賣相更佳。試種的結果使農民對外來種趨之若鶩，加工業者也在效率的考慮下，寧可捨棄本地種而就外來種，但美食家的建言突顯了本地產蔥頭在料理中的關鍵地位，在百萬食材裡面錯用了蔥頭，即可能使全盤料理走味，本地蔥頭才能盡情傳承阿嬤的味道。



前方為「西螺」(印尼早生種)：蔥管葉色較綠，植株較高，假莖彎曲，較早熟，易抽臺及倒伏。
右方為「安南」(台南本地種)：蔥管黃綠色，植株較低，假莖挺直，約晚熟 7-10 天，不易抽臺。



產量比較：450±183g/株(西螺)，296±99g/株(安南)。



西螺

安南

「西螺」：鱗莖外膜橘紅色，結球鱗瓣飽滿，分蘖性較低。

「安南」：鱗莖外膜外層橘紅，內層紫色，鱗瓣瘦長，分蘖性較高。



西螺

安南

「西螺」：辛香味較不濃郁，口感似洋蔥；「安南」：辛香味濃郁，較辛辣；中間為洋蔥，採購本地種紅蔥頭以鱗莖較瘦長，分瓣較多為指標。